

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

П Р И К А З

16.08.2024

№ 1248

Об утверждении единого регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1 - 4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Тульской области

В целях организации качественного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, расположенных на территории Тульской области, в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», распоряжения правительства Тульской области от 14.07.2020 № 522-р «Об утверждении Перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях, расположенных на территории Тульской области», на основании Положения о министерстве образования Тульской области, утвержденного постановлением правительства Тульской области от 29.01.2013 № 16, п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить единый региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1 - 4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Тульской области (далее - Стандарт) (Приложение).

2. Руководителям государственных общеобразовательных организаций Тульской области обеспечить организацию горячего питания обучающихся 1 - 4 классов государственных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Тульской области, в соответствии со Стандартом.

3. Рекомендовать руководителям органов местного самоуправления, осуществляющих управление в сфере образования, министерству культуры Тульской области обеспечить организацию питания обучающихся 1 - 4 классов муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Тульской области, в соответствии со Стандартом.

4. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на директора департамента дошкольного, общего, дополнительного образования и воспитания министерства образования Тульской области Морозова В.Б.

5. Приказ вступает в силу со дня подписания.

**Заместитель
министра образования
Тульской области**



Л.Ю. Сорокина

Исп.: Волкова Екатерина Евгеньевна
Тел.: +7(4872)24-51-04 (доб. 26-18)

Приложение к приказу
министерства образования
Тульской области
от 16.08.2024 № 1248

ЕДИНЫЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ
оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся
1 - 4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных
организаций, расположенных на территории Тульской области

Содержание

ВВЕДЕНИЕ

- Раздел 1. Состояние организации питания обучающихся в Тульской области**
- 1.1 Общая характеристика школьного питания в Тульской области
 - 1.2 Состояние нормативного правового обеспечения организации питания
 - 1.3 Горячее школьное питание в Тульской области
- Раздел 2. Обеспечение сбалансированности и качества питания обучающихся общеобразовательных организаций, расположенных на территории Тульской области**
- 2.1 Потребность в основных пищевых веществах, ассортимент продуктов, рационы питания обучающихся
 - 2.2 Примерное сбалансированное меню
- Раздел 3. Требования к инфраструктуре и материально-техническому обеспечению объектов, обеспечивающих питание обучающихся**
- 3.1 Материально-техническое обеспечение качественного питания
 - 3.2 Требования к оборудованию производственных помещений пищеблоков общеобразовательных организаций, расположенных на территории Тульской области
 - 3.3 Формы организации питания в общеобразовательных организациях, расположенных на территории Тульской области
 - 3.4 Требования к материально-техническому оснащению
- Раздел 4. Модель и управление организации питания обучающихся общеобразовательных организациях, расположенных на территории Тульской области**
- 4.1 Модель организации питания
 - 4.2 Управление организацией питания на уровне министерства образования Тульской области
 - 4.3 Управление организацией питания на уровне пищеблока
 - 4.4 Общие документы, подтверждающие выполнение требований к организации питания на уровне общеобразовательной организации, расположенной на территории Тульской области, и на уровне пищеблока
 - 4.5 Работа в информационных системах и сервисах мониторинга и управления школьным питанием
 - 4.6 Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала при организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, расположенных на территории Тульской области
 - 4.7 Работа в информационных системах и сервисах мониторинга и управления школьным питанием
 - 4.8 Требования к способам и формам финансирования расходов по обеспечению питанием обучающихся общеобразовательных организаций
 - 4.9 Порядок проведения процедур определения поставщика продовольственного сырья и пищевой продукции и услуги по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций
 - 4.10 Обеспечение контроля качества организации питания обучающихся
- Приложение 1

Приложение 2
Приложение 3
Приложение 4

Введение

Настоящий региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, расположенных на территории Тульской области (далее — Стандарт, общеобразовательные организации, обучающиеся), устанавливает и систематизирует условия предоставления указанной услуги.

Стандарт представляет собой совокупность требований и рекомендаций, касающихся:

выбора формы обеспечения питанием обучающихся;

модели организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях;

техничко-технологических условий по обеспечению производства безопасного и качественного питания обучающихся;

требований к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала при организации питания обучающихся общеобразовательных организаций;

модели управления организацией питания обучающихся;

способов и форм финансирования расходов по обеспечению питанием обучающихся общеобразовательных организаций;

проведения процедур определения поставщика продуктов питания и услуги по организации питания в общеобразовательных организациях;

обеспечения контроля качества организации питания обучающихся.

Особое место в системе питания обучающихся занимает питание в организованных коллективах, в частности в общеобразовательных организациях. Совершенствование организации питания в организованных детских коллективах выделено как одна из приоритетных задач государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения, поскольку организация рационального питания обучающихся во время пребывания в общеобразовательных организациях — один из ключевых факторов поддержания их здоровья и эффективности обучения.

Основной путь обеспечения обучающихся здоровым питанием в общеобразовательных организациях — использование системного подхода, заключающегося во внедрении во всех общеобразовательных организациях единых требований к организации питания.

Во исполнение поручения Президента Российской Федерации от 24 января 2020 года № Пр-113 и статьи 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» все обучающиеся начальных классов в школах Тульской области с 01.09.2020 обеспечиваются бесплатным горячим питанием, включающим завтрак.

Разработка Стандарта является основой эффективной комплексной системы организации бесплатного качественного, полноценного горячего питания обучающихся общеобразовательных организаций.

Цель разработки Стандарта — сохранение и укрепление здоровья обучающихся путем организации качественного питания в общеобразовательных организациях, а также применения единых подходов к организации питания обучающихся, оказания методической помощи органам исполнительной власти Тульской области, осуществляющим управление в сфере образования, организациям, предоставляющим услуги в сфере общественного питания в детских организованных коллективах, руководителям и ответственным специалистам общеобразовательных организаций и предприятий общепита в сфере организации питания.

Выполнение Стандарта направлено на укрепление здоровья обучающихся и воспитанников путем совершенствования организации их питания в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях.

Задачи:

обеспечение для обучающихся общеобразовательных организаций здорового горячего питания;

обеспечение для обучающихся общеобразовательных организаций доступности, качества и безопасности горячего питания;

установление унифицированных требований к организации горячего питания обучающихся общеобразовательных организаций. Стандарт формирует основу для разработки региональных, муниципальных, ведомственных планов действий в сфере питания в общеобразовательных организациях, совершенствования организации систем управления, установления обязательных требований, относящихся к компетенции соответствующих органов управления и руководителей общеобразовательных организаций.

Настоящий Стандарт разработан для использования на территории Тульской области:

органами исполнительной власти Тульской области;

органами местного самоуправления Тульской области;

общеобразовательными организациями;

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

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

Раздел 1. Состояние организации питания обучающихся в Тульской области

1.1. Общая характеристика школьного питания в Тульской области

Во всех общеобразовательных организациях созданы условия и инфраструктура для организации горячего питания обучающихся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся, оборудованы столовые и буфеты, налажена система снабжения продуктами питания для организации качественного питания.

Питание в общеобразовательных организациях может осуществляться в двух формах:

- в соответствии с договором, заключенным между школой и организацией общественного питания (оператором питания), отвечающей требованиям, установленным действующим законодательством;
- самостоятельно общеобразовательной организацией.

Горячее питание обеспечено в 100% общеобразовательных организаций Тульской области.

В школах Тульской области, в зависимости от оснащенности пищеблоков, питание обеспечивается столовыми полного цикла (на сырье), которые осуществляют полный производственный цикл, включающий все виды обработки, начиная с хранения и первичной обработки сырья (овощей, мяса, рыбы, птицы и др.), производство готовых изделий и их реализацию на месте (сырьевые и доготовочные), и буфетами-раздаточными, реализующими скомплектованные рационы для горячего питания, а также реализацию буфетной продукции.

Перечень категорий обучающихся, которым предоставляется мера социальной поддержки в организации питания, регламентирован постановлением Правительства Тульской области от 06.02.2014 № 45. Социальная поддержка в виде денежной компенсации предоставляется обучающимся в случаях, предусмотренных частью 7 статьи 7 Закона «Об образовании».

Таблица 1. Перечень категорий обучающихся, которым предоставляется дополнительная мера социальной поддержки по обеспечению питанием

№ п/п	Категории обучающихся	Перечень документов
	Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования, обучающиеся 5 классов государственных общеобразовательных организаций, находящихся в ведении области, муниципальных общеобразовательных организаций	Заявление одного из родителей (законных представителей) несовершеннолетнего обучающегося, заявление совершеннолетнего обучающегося в произвольной форме на имя руководителя общеобразовательной организации о предоставлении денежной компенсации с

	<p>Обучающиеся 1 - 5 классов, за исключением категорий обучающихся, указанных в подпункте «а» пункта 3 части 2 статьи 7 Закона «Об образовании», в частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам</p>	<p>указанием номера лицевого счета, открытого в кредитной организации; копия паспорта заявителя; копия документа, подтверждающего право представлять интересы несовершеннолетнего ребенка; справка медицинского учреждения о наличии противопоказаний для питания в общеобразовательной организации (в случае наличия медицинских противопоказаний для питания в общеобразовательной организации); приказ общеобразовательной организации об обучении обучающихся на дому (в случае обучения на дому по медицинским показаниям); приказ общеобразовательной организации об освоении обучающимися общеобразовательной программы в форме дистанционного обучения (в случае освоения общеобразовательной программы в форме дистанционного обучения)</p>
	<p>Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья в организациях, осуществляющих образовательную деятельность и находящихся в ведении области, не проживающие в таких организациях</p>	<p>Заявление одного из родителей (законных представителей) несовершеннолетнего обучающегося, заявление совершеннолетнего обучающегося в произвольной форме на имя руководителя общеобразовательной организации о предоставлении денежной компенсации с указанием номера лицевого счета, открытого в кредитной организации; копия паспорта заявителя; копия документа, подтверждающего право представлять интересы несовершеннолетнего ребенка; справка медицинского учреждения о наличии противопоказаний для питания в общеобразовательной организации (в случае наличия медицинских противопоказаний для питания в общеобразовательной организации); приказ общеобразовательной организации об обучении обучающихся на дому (в случае обучения на дому по медицинским показаниям при освоении программ начального общего, основного общего и среднего общего образования); приказ общеобразовательной организации об освоении обучающимися общеобразовательной программы в форме дистанционного обучения (в случае освоения общеобразовательной программы в форме дистанционного обучения); приказ общеобразовательной организации о прохождении производственной практики (в случае прохождения производственной практики обучающимися по основным</p>

		<p>профессиональным образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих либо программам профессионального обучения)</p>
<p>Обучающиеся в государственных образовательных организациях среднего профессионального образования по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих, а также программам профессионального обучения, за исключением категорий обучающихся, указанных в частях 3 и 6-1 статьи 7 Закона «Об образовании»</p>		<p>Заявление одного из родителей (законных представителей) несовершеннолетнего обучающегося. заявление совершеннолетнего обучающегося в произвольной форме на имя руководителя общеобразовательной организации о предоставлении денежной компенсации с указанием номера лицевого счета, открытого в кредитной организации;</p> <p>копия паспорта заявителя;</p> <p>копия документа, подтверждающего право представлять интересы несовершеннолетнего ребенка;</p> <p>справка медицинского учреждения о наличии противопоказаний для питания в общеобразовательной организации (в случае наличия медицинских противопоказаний для питания в общеобразовательной организации);</p> <p>приказ общеобразовательной организации об освоении обучающимися общеобразовательной программы в форме дистанционного обучения (в случае освоения общеобразовательной программы в форме дистанционного обучения);</p> <p>приказ общеобразовательной организации о прохождении производственной практики (в случае прохождения производственной практики обучающимися по основным профессиональным образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих либо программам профессионального обучения)</p>
<p>Обучающиеся в 6-11 классах, являющиеся детьми из многодетных и приемных семей, имеющих трех и более обучающихся, государственных общеобразовательных организаций, находящихся в ведении области, муниципальных общеобразовательных организаций</p>		<p>Заявление одного из родителей (законных представителей) несовершеннолетнего обучающегося, заявление совершеннолетнего обучающегося в произвольной форме на имя руководителя общеобразовательной организации о предоставлении денежной компенсации с указанием номера лицевого счета, открытого в кредитной организации;</p> <p>копия паспорта заявителя;</p> <p>копия документа, подтверждающего право представлять интересы несовершеннолетнего ребенка;</p> <p>копия удостоверения многодетной семьи (включая вкладыш, содержащий перечень членов многодетной семьи), выданного в установленном порядке <*></p>
<p>Обучающиеся в 1-11 классах, являющиеся детьми из многодетных и приемных семей, имеющих трех и более обучающихся, частных общеобразовательных организаций по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам</p>		<p>копия документа, подтверждающего право представлять интересы несовершеннолетнего ребенка;</p> <p>копия удостоверения многодетной семьи (включая вкладыш, содержащий перечень членов многодетной семьи), выданного в установленном порядке <*></p>
<p>Обучающиеся за счет бюджетных ассигнований бюджета области в государственных образовательных организациях среднего</p>		<p>государственными учреждениями социальной защиты населения по месту жительства семьи;</p>

<p>профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена, по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих, а также программам профессионального обучения, являющиеся детьми из многодетных и приемных семей, имеющих трех и более обучающихся, за исключением категорий обучающихся, указанных в части 3 статьи 7 Закона «Об образовании»</p>	<p>копия договора о приемной семье; справка с места жительства о составе семьи (для приемной семьи); справка медицинского учреждения о наличии противопоказаний для питания в общеобразовательной организации (в случае наличия медицинских противопоказаний для питания в общеобразовательной организации); справка, подтверждающая обучение в образовательных организациях различных форм обучения любых организационно-правовых форм или прохождения срочной военной службы по призыву совершеннолетними детьми в возрасте до 23 лет (в случае, если в семье менее трех несовершеннолетних обучающихся); приказ общеобразовательной организации об обучении обучающихся на дому (в случае обучения на дому по медицинским показаниям при освоении программ начального общего, основного общего и среднего общего образования); приказ общеобразовательной организации об освоении обучающимися общеобразовательной программы в форме дистанционного обучения (в случае освоения общеобразовательной программы в форме дистанционного обучения) приказ общеобразовательной организации о прохождении производственной практики (в случае прохождения производственной практики обучающимися по основным профессиональным образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих либо программам профессионального обучения)</p>
--	---

1.2. Состояние нормативного правового обеспечения организации питания

Организация питания в образовательных организациях основана на системе нормативных и правовых актов, включающей федеральные законы, постановления Правительства Российской Федерации, нормативные акты Тульской области, национальные и межгосударственные стандарты, технические регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, методические рекомендации. Перечень необходимых нормативных правовых документов по организации школьного питания, в том числе принятые в Тульской области, приведен в таблице 2.

Таблица 2. Нормативное правовое обеспечение организации питания

№ п/п	Вид документа*	Наименование документа	Дата утверждения
-------	----------------	------------------------	------------------

1	Федеральный закон	№ 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»	29.12.2012
2	Федеральный закон	№ 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	02.01.2000
3	Федеральный закон	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	30.03.1999
4	Федеральный закон	№ 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»	05.04.2013
5	Федеральный закон	№ 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»	01.03.2020
6	Постановление Правительства Российской Федерации	№ 2571 «О требованиях к участникам закупки товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд и признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений актов Правительства Российской Федерации»	29.12.2021
7	Постановление Правительства Российской Федерации	№ 883 «Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения»	22.11.2000
8	Решение Комиссии Таможенного союза	№880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	09.12.2011
9	Национальный стандарт Российской Федерации.	ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования;	29.12.2003
10	Межгосударственный стандарт	ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования	22.11.2013
11	Межгосударственный стандарт	ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания	27.06.2013
12	Межгосударственный стандарт	ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	01.01.2015
13	Межгосударственный стандарт	ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования;	01.01.2015
14	Постановление Главного санитарного врача Российской Федерации	№ 32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	27.10.2020
15	Постановление Главного санитарного	№ 2 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и	28.01.2021

	врача Российской Федерации	требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	
16	Постановление Главного санитарного врача Российской Федерации	№ 28 СП 2.4.3648-20. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	28.09.2020
17	Методические рекомендации Главного санитарного врача Российской Федерации	МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения	02.03.2021
18	Методические рекомендации Главного санитарного врача Российской Федерации	МР 2.4.0179-20 2.4. Гигиена обучающихся и подростков. Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций	18.05.2020
19	Методические рекомендации Главного санитарного врача Российской Федерации	МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях».	18.05.2020
20	Указ Губернатора Тульской области	№ 52 «О мерах социальной поддержки многодетных семей в Тульской области»	18.06.2024
21	Закон Тульской области	№ 1989-ЗТО «Об образовании»	30.09.2013
22	Закон Тульской области	№ 1524-ЗТО «О наделении органов местного самоуправления государственным полномочием по дополнительному финансовому обеспечению мероприятий по организации питания отдельных категорий обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях и обучающихся в частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам»	24.12.2010
23	Постановление правительства Тульской области	№ 39 «Об утверждении государственной программы Тульской области «Развитие образования Тульской области»;	01.02.2019
24	Приказ министерства образования Тульской области	№ 1622 «Об утверждении типового пакета документов для осуществления закупок на оказание услуг по организации питания, на поставку продуктов питания»	25.12.2020
25	Приказ министерства образования Тульской области	№ 1086 «Об утверждении единого примерного двухнедельного циклического меню для обучающихся 7 - 11 лет в общеобразовательных организациях, расположенных на территории Тульской области»	04.07.2024
26	Приказ министерства образования Тульской области	№ 743 «Об утверждении примерного двухнедельного меню для обучающихся по образовательным программам	14.04.2023

		начального общего образования, требующих индивидуального подхода в организации питания, в образовательных организациях, расположенных на территории Тульской области»	
--	--	---	--

* Федеральные или региональные законы, постановления (распоряжения) Правительства Тульской области, документы, министерства образования Тульской области по организации питания.

1.3. Горячее школьное питание в Тульской области

Охват бесплатным одноразовым горячим питанием обучающихся начальных классов составляет 100% в соответствии с требованием 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» (статья 25.2 п.1) за счет бюджетных средств. Задача общеобразовательных организаций – постепенное увеличение охвата горячим питанием обучающихся всех возрастных групп, обеспечивая повышение данного показателя из года в год.

Раздел 2. Обеспечение сбалансированности и качества питания обучающихся общеобразовательных организаций, расположенных на территории Тульской области

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

Под здоровым питанием понимается питание, ежедневный рацион которого обеспечивает рост, оптимальное развитие, полноценную жизнедеятельность, способствует укреплению здоровья и профилактике ряда заболеваний.

Горячее питание — здоровое питание, в котором предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Принципами здорового питания являются:

- 1) обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов;
- 2) соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
- 3) соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически

активные вещества);

4) 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;

5) обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

6) применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;

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

8) исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий.

Обучающиеся 1 - 4 классов обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака в первую смену, обеда во вторую смену.

Обучающиеся 5 классов.

Обучающиеся 6 — 11 классов, являющихся детьми из многодетных и приемных семей, имеющих трех и более детей обеспечиваются горячим питанием.

Обучающимся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья, не проживающим в общеобразовательных организациях, предоставляются бесплатные завтраки и обеды.

Продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены.

Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

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

Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток.

Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюда свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.

Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель с учетом необходимого количества основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития) и требуемой калорийности суточного рациона в соответствии с возрастными потребностями обучающихся.

Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого школьного

завтрака (например, если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (каша, запеканка, макаронные изделия и пр.), то на обед - мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром (картофель отварной, пюре, капуста тушеная, овощное рагу и пр.).

Энергетическая ценность школьного завтрака должна составлять для обучающихся 1—4 классов 470 — 590 ккал, 5—11 классов — 544 — 680 ккал (20 — 25 /о от суточной калорийности), обеда для обучающихся 1-4 классов - 705 — 822 ккал, 5-11 классов - 816 - 952 ккал (30 - 35 %). Завтрак для обучающихся 1-4 классов должен содержать 15 — 19 г белка, 16 — 20 г жира и 67 — 84 г углеводов, для обучающихся старших классов - 18 — 22 г белка, 19 — 22 г жира и 77 - 96 г углеводов. Обед в зависимости от возраста обучающихся должен содержать 23 - 31 г белка, 24 - 32 г жира и 100 - 134 г углеводов.

Таблица 3. Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная).

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

Для обеспечения биологической ценности в питании обучающихся рекомендуется использовать продукты повышенной пищевой ценности, в том числе продукты, обогащенные макро — и микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами, пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

Рекомендуемое содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не должно превышать 1 грамм на человека.

При разработке меню необходимо включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология

приготовления блюд и кулинарных изделий.

В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

При составлении меню рекомендуется использовать среднесуточные наборы пищевых продуктов для обучающихся, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков (в нетто кг, л, на 1 ребенка в сутки), приведенные в таблице 4.

Таблица 4. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания обучающихся от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки).

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

27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Кроме того, в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 установлены суммарные объемы пищи, получаемой в разные приемы пищи и по возрастным группам обучающихся (таблица 5).

Таблица 5. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

Рекомендуемая масса порций в соответствии с требованиями для возрастных категорий 3-7 лет, 7-11 лет и 12 лет и старше представлена в таблице 6.

Таблица 6. Масса порций для обучающихся в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100	100

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.

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

2.2. Примерное сбалансированное меню

Питание обучающихся, осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, меню дополнительного питания, индивидуальных меню для обучающихся, нуждающихся в специализированном (диетическом) питании, в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.

При организации питания обучающихся общеобразовательные организации и организации отдыха обучающихся и их оздоровления обязаны размещать на своих официальных сайтах в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информацию об условиях организации питания обучающихся, в том числе ежедневное меню.

Основное (организованное) меню для обучающихся 1 - 4 классов общеобразовательных организаций Тульской области разрабатывается на основе единого примерного двухнедельного циклического меню для обучающихся 7 - 11 лет в общеобразовательных организациях (далее - единое примерное меню).

Единое примерное меню, а на его основе основное (организованное)

меню, разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом сезонности, требуемых для обучающихся поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

Единое примерное меню утверждается приказом министерства образования Тульской области на каждый учебный год.

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых технологических картах. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Основное (организованное) меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе основных пищевых веществ.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий с учетом их пищевой ценности в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, официально изданными сборниками рецептур блюд, нормами отходов при первичной обработке или с подтверждаемыми расчетами пищевой ценности и стоимости применяемых продуктов в сравнении с заменяемыми продуктами.

Единое примерное двухнедельное цикличное меню для обучающихся 7 - 11 лет в общеобразовательных организациях (Таблица 8, Приложение 1 к настоящему Стандарту).

Таблица 7. Планируемое потребление основных пищевых веществ, представленных в меню

№ п/п	Наименование государственно-правового образования	Дни недели	Содержание пищевых веществ, г на 100 г			Соотношение белки: жиры: углеводы (норма - 1:1:4)
			белки (норма 15,4)	жиры (норма - 15,8)	углеводы (норма -67,0)	
1	Тульская область	1	48,94	34,94	192,46	
		2	74,27	46,14	203,46	
		3	61,49	53,5	202,88	
		4	49,61	47,49	174	
		5	47,01	43,67	159,36	
		6	51,99	54,77	222,37	
		7	53,24	48,46	196,16	
		8	66,74	50,32	176,16	

		9	58,8	60,94	190,29	
		10	62,95	40,73	216,33	
		11	32,51	29,89	176,1	
		12	61,9	64,42	172,83	
Итого среднее за 12 дней			56	49	192,11	
Норма не менее			46,2	47,4	201	

Таблица 8. Планируемая энергетическая ценность (калорийность) завтрака, на основе представленного меню

№ п/п	Наименование государственно-правового образования	Дни недели	Энергетическая ценность завтрака (норма 470 ккал)
1	Тульская область	1	493,8
		2	473,8
		3	475,01
		4	470,1
		5	470,4
		6	519,58
		7	471,1
		8	491,4
		9	470,4
		10	548,1
		11	470,01
		12	476,4
Итого среднее значение за 12 дней			485,8

Организация общественного питания обучающихся, нуждающихся в специализированном (диетическом) питании, осуществляется в общеобразовательных организациях в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании разработано отдельное меню с утвержденным набором продуктов для данной патологии.

В организации, осуществляющей питание обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями обучающихся, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.

Особенности организации питания обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, содержатся в методических рекомендациях МР 2.4.0162-19 (утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019), в которых, в том числе представлены рекомендуемые наборы продуктов по приемам пищи и набор технологических карт на блюда для питания, которые рекомендуется использовать при составлении меню.

Также рекомендуется при адаптации меню для обучающихся,

страдающих пищевой аллергией руководствоваться Рекомендациями по адаптации действующего меню в организованных детских коллективах для организации питания обучающихся с пищевой аллергией, разработанными ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора. Указанные Рекомендации рассмотрены и утверждены на заседании Ученого Совета ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора (протокол № 7 от 27.08.2020), рекомендованы к использованию при организации питания обучающихся в организованных коллективах.

Примерное двухнедельное меню для обучающихся по образовательным программам начального общего образования, требующих индивидуального подхода в организации питания, в общеобразовательных организациях (с заболеваниями: сахарный диабет, фенилкетонурией, целиакией, муковисцидозом) (Таблица 11, Приложение 2 к настоящему Стандарту).

Наряду с основным питанием обучающихся разрешается организация дополнительного питания через буфеты (достаточный ассортимент пищевых продуктов в свободной продаже с учетом ограничений, установленных санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами).

Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем общеобразовательной организации и руководителем организации общественного питания, получившей функции организатора питания обучающихся общеобразовательной организации.

В организованных детских коллективах в общеобразовательных организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

Выбор формы организации питания (самостоятельная организация питания или с привлечением специализированных организаций) осуществляется непосредственно общеобразовательной организацией.

В случае, если общественное питание обучающихся общеобразовательной организации обеспечивается ее собственными силами: осуществляется калькуляция ежедневных рационов в рамках выделяемого финансирования;

основное (организованное) меню, включающее питание на период не менее двух недель, разрабатывается в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации, утверждается руководителем общеобразовательной организации;

закупка продовольственного сырья и пищевой продукции осуществляется в соответствии с законодательством о контрактной системе Российской Федерации в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд;

ассортимент закупаемой общеобразовательными организациями пищевой продукции и продовольственного сырья должен соответствовать перечню продовольственного сырья и пищевой продукции, возможных к приобретению учреждениями социальной сферы согласно меню, на основании требований санитарного законодательства.

При организации питания общеобразовательной организацией

самостоятельно ее деятельность должна соответствовать всем требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, в том числе и требованиям системы ХАССП, а также ведение ветеринарных сопроводительных документов на продукцию в системе «Меркурий».

В случае если питание обучающихся общеобразовательной организации обеспечивается путем передачи соответствующих функций сторонней организации:

при размещении заказа на закупку услуги по организации питания в общеобразовательной организации государственным (муниципальным) заказчиком необходимо использовать единый вариант основного (организованного) меню, а также типовой пакет документов для осуществления закупок на оказание услуг по организации питания, на поставку продуктов питания, утвержденный приказом Министерства образования Тульской области от 15.08.2022 № 1483;

основное (организованное) меню, включающее питание на период не менее двух недель, согласовывается руководителем общеобразовательной организации, утверждается руководителем предприятия общественного питания, прошедшего конкурсный отбор на право заключения контракта на организацию питания в общеобразовательной организации;

ассортимент продовольственного сырья и пищевой продукции, используемый для оказания услуги по организации питания обучающихся общеобразовательной организации, должен соответствовать перечню продовольственного сырья и пищевой продукции, возможных к приобретению учреждениями социальной сферы (с учетом контингента питающихся и типа пищеблока), согласно утвержденному меню.

общеобразовательные организации заключают контракты на основании доведенного до заказчика объема прав в денежном выражении на очередной финансовый год на принятие и (или) исполнение обязательств в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации.

Организация горячего питания в общеобразовательных организациях осуществляется за счет средств нескольких источников — собственных средств родителей, целевых субсидий из бюджетов разного уровня на организацию питания отдельных категорий обучающихся. При этом необходимо учитывать, что большая часть финансовых средств в школьном питании — это собственные средства родителей. С учетом преобладания этого источника финансирования рекомендуется при принятии решений, касающихся организации питания обучающихся, учитывать мнение родительской общественности.

Информация о питании обучающихся, в том числе меню, размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте общеобразовательной организации, а также на единая система хранения данных «Мониторинг питания» (ЕСХД) — централизованный онлайн-сервис для размещения и хранения файлов ежедневных меню общеобразовательных организаций для осуществления автоматического мониторинга горячего питания Министерством просвещения Российской Федерации.

Раздел 3. Требования к инфраструктуре и материально-техническому обеспечению объектов, обеспечивающих питание обучающихся

3.1. Материально-техническое обеспечение качественного питания

Организация горячего питания обучающихся по месту учебы должна осуществляться, как правило, в столовых общеобразовательных организаций, состав и площади помещений которых следует принимать в зависимости от проектного количества классов и численности обучающихся в них. При дефиците площадей территории допускается размещение помещений столовой в цокольном этаже.

Для обеспечения передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по собственной территории и объектам общеобразовательной организацией должны проводиться мероприятия по созданию доступной среды для инвалидов.

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания общеобразовательных организаций должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключаям встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания общеобразовательных организаций, санитарно-технические и электротехнические устройства, противопожарные и другие требования, предъявляемые к ним, должны соответствовать СП 2.4.3648-20 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Комплекс помещений столовой общеобразовательной организации должен быть обеспечен инженерными коммуникациями, системой вентиляции, отоплением, электрическими сетями необходимой мощности, системами хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения.

При обеспечении водоснабжения и водоотведения общеобразовательными организациями должны соблюдаться следующие требования:

здания общеобразовательных организаций оборудуются системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений;

сливные трапы оборудуются в производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещениях

столовой (пищеблока);

полы, оборудованные сливными трапами, должны содержать уклоны к отверстиям трапов.

При отсутствии централизованной системы водоснабжения и водоотведения общеобразовательные организации оборудуются нецентрализованными (автономными) системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения.

При отсутствии горячего централизованного водоснабжения в помещениях общеобразовательных организации устанавливаются водонагревающие устройства.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдении правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Холодная и горячая вода должна подаваться через смесители.

Холодной и горячей водой должны быть обеспечены производственные помещения столовой (пищеблока), помещения, в которых оказывается медицинская помощь, туалеты, душевые, умывальные, умывальные перед обеденным залом, помещения для стирки белья, помещения для приготовления дезинфицирующих растворов.

Производственные цеха оборудуются производственными моечными ваннами, раковинами с подводкой горячей и холодной воды через смесители. При этом следует предусматривать такие конструкции смесителей, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья. Горячая и холодная вода подводится также при необходимости к технологическому оборудованию. Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65° С. В тамбуре туалета для персонала следует предусматривать отдельный кран со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов, а также сливной трап с уклоном к нему. Необходимо предусмотреть установку резервных источников горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой производственных цехов и моечных отделений. Запрещается использовать горячую воду из системы водяного отопления для технологических, хозяйственно-бытовых целей, а также обработки технологического оборудования, тары, инвентаря и помещений.

Отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему централизованных канализационных очистительных сооружений, при их отсутствии — в систему локальных очистительных сооружений канализации. Производственное оборудование и моечные ванны должны присоединяться к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны). Все производственные цеха, моечные отделения, камеру хранения

пищевых отходов следует оборудовать сливными трапами, оборудованными решетками, с уклоном пола к ним.

Микроклимат, отопление и вентиляция в помещениях объектов, обеспечивающих питание обучающихся в образовательных организациях, должны соответствовать требованиям Федерального закона от 30 декабря 2009 года № 384-ФЗ «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений». В воздухе помещений не допускается превышение предельно допустимых концентраций загрязняющих веществ, определенных требованиями гигиенических нормативов, использование переносных отопительных приборов с инфракрасным излучением.

Производственные, вспомогательные помещения, зал обслуживания в столовых в образовательных организациях обеспечиваются водяным отоплением.

Ограждающие устройства отопительных приборов должны быть выполнены из материалов, безвредных для здоровья обучающихся. Ограждения из древесно-стружечных плит к использованию не допускаются.

Конструкция окон в помещениях должна обеспечивать возможность проведения проветривания помещений в любое время года. Проветривание в присутствии обучающихся не проводится.

Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги, дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением.

Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой. Для предотвращения образования и попадания в воздух производственных помещений вредных веществ необходимо:

операции, связанные с просеиванием муки, других сыпучих продуктов, производить на рабочем месте, оборудованном местной вытяжной вентиляцией;

все работы проводить только при включенной приточно-вытяжной или местной вытяжной вентиляции.

При строительстве и реконструкции организаций общественного питания образовательных организаций предусматривается дополнительная установка систем кондиционирования воздуха в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха.

Уровни естественного и искусственного освещения в помещениях

хозяйствующих субъектов должны соответствовать гигиеническим нормативам.

Все производственные, административные помещения и зал обслуживания столовой обеспечиваются естественным освещением. Для искусственного освещения применяются светильники в соответствии с требованиями, изложенными в СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Для освещения производственных помещений следует применять светильники, имеющие защитную арматуру, во влагопылезащитном исполнении. Размещение светильников над котлами, плитами не разрешается.

Светильники общего освещения размещают равномерно по помещению. Светильники необходимо подвешивать на доступной для санитарной обработки высоте, излучаемый свет должен быть легким, рассеянным (не ярким).

При проектировании, реконструкции и эксплуатации помещений, в которых размещается оборудование, генерирующее шум, предусматриваются мероприятия по защите от его вредного воздействия.

Гигиенические требования к внутренней отделке помещений объектов, обеспечивающих питание обучающихся, также должны соответствовать нормам СанПиН и требованиям охраны труда.

Стены и потолки складских помещений должны быть оштукатурены и побелены. Стены на высоту не менее 1,7 м должны быть окрашены влагостойкими красками для внутренней отделки.

Стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 м должны быть отделаны облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию. Потолки должны быть оштукатурены, побелены или отделаны другими разрешенными материалами. Полы выполняются из ударопрочных материалов, исключая скольжение, и имеют уклоны к сливным трапам.

По мере необходимости в общеобразовательных организациях должен проводиться косметический ремонт (побелка и покраска помещений, профилактический ремонт санитарно-технического и технологического оборудования).

В общеобразовательных организациях должен проводиться контроль: за санитарно-техническим состоянием помещений, обеспечивающих питание обучающихся;

параметров микроклимата, уровня искусственной освещенности и шума производственных помещений (с определенной периодичностью осуществляется с помощью лабораторных и инструментальных исследований).

Условия труда работников организаций (параметры микроклимата, освещение помещений, уровни шума, содержание вредных веществ) должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, утвержденных в установленном порядке.

Согласно СП 2.4.3648-20 на объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и

гигиенических нормативов. Руководители общеобразовательных организаций в порядке обеспечения производственного контроля обязаны привести рабочие места в соответствие с требованиями, предусмотренными санитарными правилами.

В случаях возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, общеобразовательная организация в течение двух часов с момента выявления информирует территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и обеспечивает проведение санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Проведение всех видов ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока во время обслуживания обучающихся общеобразовательных организаций не допускается.

3.2. Требования к оборудованию производственных помещений пищеблоков общеобразовательных организаций, расположенных на территории Тульской области

Столовая общеобразовательной организации (школьная столовая) — предприятие, предназначенное для производства и реализации продукции общественного питания в целях предоставления здорового рационального питания обучающимся и сотрудникам общеобразовательной организации.

Помещение школьной столовой представляет собой комплекс обособленных площадей, в которых расположены: зал обслуживания, включающий зал приема пищи, буфета для организации дополнительного питания, зоны сбора использованной посуды (при наличии — транспортера для сбора использованной посуды или передвижных тележек), складские, производственные, вспомогательные, административно-бытовые и подсобные помещения.

Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании общеобразовательной организации, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании. Пищеблок школьной столовой должен состоять из минимального набора обязательных помещений. Рекомендуемый набор производственных помещений пищеблоков общеобразовательных организаций с минимальным перечнем оборудования согласно МР 2.4.0179-2. Для характеристики помещений и оборудования пищеблоков в каждой общеобразовательной организации составляется Технологический паспорт пищеблока столовой по определенной форме (Приложение 3 к настоящему Стандарту).

При небольшой производительности предприятия питания вместо

охлаждаемых камер могут использоваться холодильные шкафы.

Объемы холодильного оборудования в складских помещениях и производственных цехах должны быть достаточны для хранения имеющегося в наличии количества (объема) продовольственного сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции при условии хранения с учетом товарных групп, соблюдения режимов хранения и правил товарного соседства.

На предприятиях питания до 50 мест, работающих на полуфабрикатах, - горячий, холодный и доготовочный цеха, а на предприятиях, работающих на сырье, горячий и холодный цеха допускается размещать в одном помещении с выделением отдельных технологических участков. При этом отдельные технологические участки должны быть функционально изолированы посредством установки барьеров (оборудования или перегородок-экранов) высотой не менее 1,6 м, облицованных соответствующими материалами.

Допускается объединять следующие помещения (в предприятиях малой мощности) с выделением отдельных технологических участков (рабочих зон):

- 1) загрузочную и помещение для хранения тары;
- 2) мясо-рыбный цех и помещение для обработки яиц;
- 3) холодный цех и помещение для нарезки хлеба;
- 4) кладовую суточного запаса и помещение для администрации столовой;
- 5) моечную столовой и кухонной посуды;
- 6) горячий цех и цех мучных изделий;
- 7) кладовую овощей и цех первичной обработки овощей;
- 8) цех первичной обработки овощей и цех вторичной обработки овощей.

3.3. Формы организации питания в общеобразовательных организациях, расположенных на территории Тульской области

Организациями общественного питания общеобразовательных организаций для обслуживания обучающихся могут быть:

1. Базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые).

Базовые организации школьного питания осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных организаций. Они работают с полным циклом производства (имеются производственные цеха для обработки всех видов продовольственного сырья и пищевых продуктов).

Базовые организации школьного питания имеют полный набор складских, производственных, вспомогательных, административно-бытовых и подсобных помещений, по составу соответствующих столовой, работающей на сырье с полным технологическим циклом обработки сырья и

производства продукции общественного питания.

Дополнительно в базовых организациях школьного питания предусматривают с учетом выпускаемого ассортимента и мощности предприятия:

1) отдельное помещение или технологический участок для изготовления охлажденных (интенсивное охлаждение) или замороженных (шоковая заморозка) полуфабрикатов и готовой продукции, фасовки и упаковки в потребительскую тару (при использовании данной технологии);

2) отдельное помещение или технологический участок для фасовки в горячем состоянии блюд, кулинарных изделий и упаковки в потребительскую тару (при использовании данной технологии);

3) отдельное помещение или рабочую зону для комплектации рационов питания и снабжения ими буфетов-раздаточных (при использовании данной технологии);

4) отдельное помещение или участок для упаковки продукции в транспортную тару, маркировки, хранения и отпуска;

5) отдельное помещение для мойки и санитарной обработки возвратной тары и средств перемещения.

2. Столовые, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, столовые, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

Столовые, работающие на сырье, — столовые, объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудования которых предусматривают работу с полным технологическим циклом обработки сырья и производства продукции общественного питания (имеются отдельные производственные цеха).

Состав помещений столовых, работающих на сырье:

1) складские и загрузочные помещения (загрузочная, кладовая сухих продуктов, кладовая для овощей и фруктов, группа охлаждаемых камер (холодильных шкафов), инвентарная кладовая (для хранения инвентаря, посуды);

2) производственные помещения (цех первичной обработки овощей, овощной цех (вторичной обработки овощей и изготовления овощных полуфабрикатов), мясо-рыбный цех, горячий цех, холодный цех, цех мучных изделий);

3) вспомогательные помещения (кладовая суточного запаса (в зависимости от системы организации производства), моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, помещение для хранения и нарезки хлеба, помещение для обработки яиц, помещение для хранения и мытья тары);

4) бытовые и административные помещения (гардероб для персонала, душевая для персонала, санузел для персонала, помещение для приема пищи персоналом, помещение для администрации столовой, бельевая);

5) подсобные помещения (камера для хранения пищевых отходов (для вместимости 200 мест и более), помещение для хранения уборочного

инвентаря, технические помещения, помещение для приготовления дезинфицирующих средств.

Столовые, работающие на сырье и полуфабрикатах, - столовые, объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудования которых предусматривают обработку отдельных видов продовольственного сырья (например, рыбы неразделанной замороженной в блоках и т. д.), но для использования других видов (например, овощей) условия для обработки отсутствуют, и столовые должны работать с использованием полуфабрикатов.

Состав помещений столовых, работающих на сырье и полуфабрикатах:

1) складские и загрузочные помещения (загрузочная, кладовая сухих продуктов, группа охлаждаемых камер (холодильных шкафов), инвентарная кладовая (для хранения инвентаря, посуды);

2) производственные помещения (горячий цех, холодный цех, объединенный с помещением для нарезки хлеба, производственный цех (для обработки конкретного вида сырья), доготовочный цех);

3) вспомогательные помещения (кладовая суточного запаса (в зависимости от организации производства), моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, помещение для хранения и мытья тары);

4) бытовые и административные помещения (гардероб для персонала, душевая и санузел для персонала, помещение для администрации столовой);

5) подсобные помещения (камера для хранения пищевых отходов (для вместимости 200 мест и более), помещение для хранения уборочного инвентаря, технические помещения.

3. Столовые-догоотовочные.

Столовые-догоотовочные, работающие на полуфабрикатах, - столовые, в которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, порционирование и выдача блюд. Объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудования в столовой-догоотовочной предусматривают работу с неполным технологическим циклом производства (отсутствуют условия для обработки всех видов продовольственного сырья), столовая должна работать с использованием только полуфабрикатов. В столовых-догоотовочных работа на сырье не осуществляется.

Состав помещений столовых-догоотовочных, работающих на полуфабрикатах:

1) складские и загрузочные помещения (загрузочная, кладовая сухих продуктов, группа охлаждаемых камер (холодильных шкафов), инвентарная кладовая (для хранения инвентаря, посуды);

2) производственные помещения (горячий цех, холодный цех, объединенный с помещением для нарезки хлеба, доготовочный цех);

3) вспомогательные помещения (кладовая суточного запаса (в зависимости от системы организации производства), моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, помещение для хранения и мытья тары.

4) бытовые и административные помещения (гардероб для персонала, душевая и санузел для персонала, помещение для администрации столовой);

5) подсобные помещения (камера для хранения пищевых отходов (для вместимости 200 мест и более), помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих средств, технические помещения).

4. Буфеты-раздаточные.

Буфеты-раздаточные - предприятия, осуществляющие реализацию привозимой из базовых организаций школьного питания готовой кулинарной продукции; возможно приготовление на месте ограниченного ассортимента блюд несложного изготовления.

Помещение буфета-раздаточной представляет собой комплекс минимальных площадей, на которых расположены зал приема пищи, производственные, вспомогательные и бытовые помещения:

1) складские помещения (охлаждаемая камера среднетемпературная для хранения готовой продукции (или холодильные шкафы), помещение для хранения продуктов);

2) производственные и вспомогательные помещения (производственное помещение, моечная столовой (и кухонной) посуды);

3) бытовые помещения (гардероб для персонала, санузел для персонала).

В базовых организациях питания, столовых общеобразовательных организаций, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, с максимальным сохранением пищевой ценности кулинарной продукции и ее реализацию.

3.4. Требования к материально-техническому оснащению.

Типы и количество пищеблоков в здании общеобразовательных организаций принимают по заданию на проектирование с учетом местных условий их обеспечения.

На все оборудование, приборы должна быть техническая документация (паспорт, руководство по эксплуатации). Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Технологическое и холодильное оборудование в складских помещениях должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

Все технологическое и холодильное оборудование, принятое к установке в производственных помещениях, также должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню.

Тепловое, холодильное и немеханическое оборудование размещается в

производственных цехах так, чтобы соблюдались правила техники безопасности и к оборудованию обеспечивался свободный доступ персонала. В непосредственной близости от каждой единицы оборудования вывешивают инструкцию с указанием наименования оборудования, краткой технической характеристики, правил ее эксплуатации и техники безопасности, а также фамилии должностного лица, за которым она закреплена.

Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности должно использоваться раздельное оборудование, а в универсальных машинах - разные сменные механизмы.

Производственные цеха пищеблока обеспечиваются достаточным количеством производственных ванн, производственных столов. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Все технологические участки, связанные с изготовлением и выдачей продукции, должны быть оснащены контрольно-измерительными приборами (весами), прошедшими государственную поверку в установленном порядке, мерным инвентарем, мерной тарой.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара в пищеблоках должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой (кастрюли с крышками, противни с

крышками, гостроемкости с крышками и т.п.) учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (1-е, 2-е или 3-е блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков:

в соответствии с рецептурными сборниками расчет закладки продуктов первых и третьих блюд проводится на 1000 мл. Например, при организации обедов для обучающихся в количестве 400 человек необходимо приготовить не менее 100 литров 1-го блюда (400 x 250 мл) и 80 литров третьего (400 x 200 мл), следовательно, для первых блюд необходимо иметь не менее 2 кастрюль объемом по 50 л, для третьих - 2 кастрюли объемом по 40 л;

в составе технологического оборудования необходимо предусмотреть наличие не менее 2 электроплит на 4 конфорки каждая. При наличии электрочотла (объемом не менее 100 л) возможно использование одной электроплиты на 6 конфорок.

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

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

Для реализации принципов здорового питания в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматы), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех обучающихся (400 — 450 чел.). Пароконвектоматы обеспечивают гостроемкостями установленных техническим паспортом объемов и конфигураций. Количество пароконвектоматов рассчитывается исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

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

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

Для раздачи блюд жидкой (полужидкой) консистенции (первые, третьи блюда, жидкие каши, молочные супы и т.п.) необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (ковши) с длиной ручки, позволяющей при приготовлении и раздаче перемешивать весь объем блюда

в кастрюле, с мерной меткой установленных объемов (200, 250 мл и т.д.).

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

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

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

Буфеты-раздаточные оборудуются минимальным набором помещений и оборудования:

- 1) не менее 2 моечных ванн (или одной 2-секционной) с обеспечением горячей и холодной воды к ним через смесители с душевыми насадками;
- 2) раковина для мытья рук;
- 3) два цельнометаллических производственных стола: один для термоконтейнеров, второй для нарезки (хлеба, овощей, сыра, масла и т.п.);
- 4) холодильник (холодильный шкаф);
- 5) стеллаж (шкаф) для хранения чистых предметов кухонного разделочного инвентаря, ножей, досок, столовой посуды и приборов.

Перед входом в комнату для приема пищи или непосредственно в комнате устанавливается не менее 2 раковин для мытья рук обучающихся.

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

Зал обслуживания представляет собой отдельное помещение прямоугольной формы с высокими потолками и достаточным уровнем естественного освещения. В зале обслуживания располагается зал приема пищи, буфет и зона для сбора использованной посуды.

Размер помещения рассчитывается исходя из расчета не менее 0,7 м² на одно посадочное место. Рекомендуемая ширина проходов между столами - 0,8 м с торцевой стороны и 1,2 м в проходе.

При размещении в обеденном зале посадочных мест для маломобильных обучающихся и преподавателей на креслах-колясках площадь такого посадочного места следует принимать не менее 1,6 м.

Обеденный зал должен быть снабжен вентиляцией и отоплением, в него не должны проникать запахи из кухни, шум из прилегающих производственных помещений.

Основные требования к отделке зала обслуживания: гигиеничность, влагостойкость, стойкость к впитыванию запахов, легкость мытья, стойкость к санитарной обработке и дезинфекции. Для покрытия стен можно применять современные материалы: керамику, дерево, пластик и т.д.

Полы в зале обслуживания могут быть бетонные заливные, покрытые кафельной плиткой либо другими стойкими к истиранию, не пылящими материалами, поддающимися легкой уборке и мытью с использованием дезинфицирующих препаратов.

Мебель должна быть удобной, прочной и рассчитанной на интенсивную эксплуатацию при высокой проходимости питающихся. Основное требование к мебели - это прочность, влагостойкость, гигиеничность. Зал обслуживания оборудуется столами прямоугольной формы на 4, 6, 8 мест, а также стульями, табуретами, скамейками. Поверхность мебели должна позволять проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств: должна быть легкомоющейся, устойчивой против высокой температуры и дезинфицирующих средств, иметь гигиеническое покрытие.

Стулья, табуреты должны иметь прочную конструкцию из металла и свойство штабелироваться для проведения качественной уборки полов. Стулья, табуреты или скамьи ставят ровно напротив друг друга.

По внешнему виду, форме, расстановке мебель должна гармонировать с архитектурным оформлением зала. Вся мебель должна содержаться в исправном состоянии, быть без дефектов, чистой, включая ножки столов и стульев. Поверхность столов - чистая, сухая, без разводов и запахов.

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

В школьных столовых выделяют комплекс бытовых и административных помещений для персонала с рекомендуемым минимальным перечнем оборудования:

1) гардероб для персонала. В гардеробе для персонала необходимо предусмотреть раздельное хранение личной и санитарной одежды персонала: шкафы для хранения личной одежды персонала и шкафы для хранения санитарной одежды персонала;

2) душевые;

3) санитарный узел для персонала;

4) комната персонала для приема пищи. В комнате персонала устанавливают производственный стол, стулья, электроплита, холодильник, раковина для мытья рук;

5) помещение для администрации столовой, в котором устанавливают офисную мебель, компьютер, принтер.

Для осуществления мониторинга состояния пищеблоков, наличия и состояния имеющегося технологического оборудования необходимо ежегодно заблаговременно до начала учебного года проводить паспортизацию пищеблоков и обеденных залов общеобразовательных организаций. Паспорт пищеблока (Приложение 3 к настоящему Стандарту). Информация о паспортизации направляется в администрации

муниципальных образований Тульской области и исполнительный орган Тульской области в сфере образования в виде сводного отчета. Обязательный минимальный перечень оборудования производственных помещений столовой общеобразовательной организации и базовых предприятий изложен в СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Раздел 4. Модель и управление организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, расположенных на территории Тульской области

4.1. Модель организации питания

Модель организации питания в общеобразовательных организациях должна соответствовать технологическим процессам, которые закладывались при проектировании и создании либо модернизации пищеблока. Учитывается количество питающихся и пропускная способность залов для приема пищи, время на организацию процесса питания, количество смен приема пищи и посадок за столы и т.п.

Исходя из типа пищеблока в каждой общеобразовательной организации применяется одна из трех моделей организации питания:

- модель полного цикла организации питания;
- модель доготовочной организации питания;
- модель раздаточной организации питания.

При применении модели полного цикла организации питания все технологические операции по организации питания осуществляются на пищеблоке общеобразовательной организации.

На пищеблоке полного цикла должен соблюдаться принцип поточности выполнения технологических операций, должны исключаться встречные и перекрестные потоки кулинарных полуфабрикатов и пищевой продукции, загрязненной и чистой транспортировочной тары, наплитной посуды и инвентаря.

На пищеблоке должны быть выделены специальные помещения для приемки, входного контроля и хранения сырья; для предварительной обработки поступившего сырья и продукции; цеха горячей кулинарной обработки сырья; помещения для отгрузки, сервировки готовой продукции; помещения для обработки тары и упаковки.

При применении модели доготовочной организации питания в товаропроводящей цепочке организации питания выделяются комбинаты (центры) школьного питания или предприятия, на которых организовано производство кулинарных изделий из сырьевых заготовок и полуфабрикатов, в т.ч. высокой степени готовности.

На доготовочных пищеблоках общеобразовательных организаций остаются только «чистые» операции по тепловой обработке сырьевых

заготовок и полуфабрикатов и организации обслуживания, исключаются «грязные» операции по первичной обработке сырья.

При применении модели раздаточной организации питания все операции по тепловой кулинарной обработке сырья вынесены на комбинаты (центры) школьного питания или предприятия. Пищевые блоки общеобразовательных организаций не оснащены горячими цехами и осуществляют операции только по регенерации (разогреву) приготовленных и охлажденных блюд, а также осуществляют раздачу и сервировку.

Ответственность за определение типа пищевого блока и его использование в соответствии с планировочными решениями возлагается на руководство общеобразовательной организации.

4.2. Управление организацией питания на уровне министерства образования Тульской области

Министерством образования Тульской области (далее - министерство) совместно с Центром мониторинга организации питания обучающихся, общественными наблюдателями уполномоченного по правам ребенка Тульской области, органами местного самоуправления проводится мониторинг состояния пищевых блоков, хранения готовой продукции, чистоты посуды, состояния здоровья сотрудников пищевых блоков и наличия у них актуальной справки о медицинском осмотре.

Министерство ежеквартально проводит анонимный мониторинг организации питания (далее - мониторинг) среди родителей обучающихся с 1 по 5 класс.

Организация и проведение конкурсов.

Региональный этап конкурса «Лучшая школьная столовая»

В Тульской области ежегодно проводится региональный конкурс «Лучшая школьная столовая» среди столовых общеобразовательных организаций, независимо от организационно-правовой формы организации питания обучающихся: общеобразовательные организации, осуществляющие питание самостоятельно или обслуживаемыми организациями школьного питания на основе аутсорсинга.

Победители регионального этапа будут направлены на федеральный этап.

Региональный конкурс «Лучший по профессии «Повар»

В Тульской области ежегодно проводится региональный конкурс профессионального мастерства «Лучший по профессии «Повар» среди работников столовых общеобразовательных организаций. Цель конкурса: выявление и поддержка лучших поваров общеобразовательных организаций, повышение престижа профессии «Повар» среди работников столовых в образовательных организациях. Расширение творческих связей и обмен новыми идеями и достижениями в профессиональной деятельности. Распространение передового опыта профессиональной деятельности. Формирование позитивного общественного мнения в отношении труда

работников столовых общеобразовательных организаций.

Конкурс «Школьная столовая глазами обучающихся»

Проведение конкурса творческих проектов среди обучающихся 5-11 классов общеобразовательных организаций (в которых планируется капитальный ремонт) «Школьная столовая глазами обучающихся».

Победитель конкурса получает право на реализацию своего проекта.

4.3. Управление организацией питания на уровне общеобразовательной организации

Управление организацией питания обучающихся на уровне общеобразовательных организаций включает планирование деятельности, выполнение процессов деятельности, контроль и мониторинг выполнения процессов организации питания, анализ результатов выполнения процессов. В целях совершенствования организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, распространение лучшего опыта работы, популяризация принципов здорового питания, общеобразовательные организации должны участвовать в конкурсах, организованных министерством.

Представлен перечень нормативных документов по организации питания обучающихся в образовательной организации:

Положение о школьной столовой;

Положение об организации горячего питания;

Положение об организации питьевого режима;

Положение об обучающихся из социально незащищенных семей;

Положение об организации рационального питания обучающихся на платной основе;

Положение о бракеражной комиссии;

Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся;

Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся;

Положение о порядке доступа в организацию общественного питания общеобразовательной организации;

Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся;

Технологический паспорт пищеблока;

Программа Производственного контроля на основе принципов ХАССП;

Ежедневное меню;

Контракт на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся (на текущий учебный год);

Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года;

Приказ об организации питания с указанием ответственного лица;

Программа мероприятий по воспитанию культуры правильного

питания.

В таблице 12 представлена информация, которая должна быть размещена на официальном сайте общеобразовательной организации в сети «Интернет» по вопросам питания на основе принципов здорового питания.

Таблица 12. Информация, которая должна быть размещена на официальном сайте общеобразовательной организации в сети «Интернет».

Вопросы	Примечание
Наличие на официальном сайте общеобразовательной организации в сети «Интернет» раздела «Организация питания»	информационное обеспечение организации питания обучающихся и их родителей, всех заинтересованных сторон СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 п. 2.7
Раздел «Организация питания» включает в себя:	
Положение о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в т.ч. о порядке доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи для проведения контроля	МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях»
Приказ об утверждении состава общественной комиссий по контролю за качеством организации питания	МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях»,
Режим питания обучающихся	МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях»
информацию о соблюдении требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям федерального центра мониторинга организации питания (далее - ФЦМОП)	ссылка направлена в ФЦМОП, которая должна быть активна
Памятку для родителей (законных представителей) обучающихся по организации питания обучающихся в семье	МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях» (раздел IV)
Примерное меню для обучающихся начальных классов и обучающихся старше 12 лет	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.3
Утвержденное руководителем общеобразовательной организации ежедневное меню для обучающихся начальных классов и обучающихся старше 12 лет	Статья 25.2 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (МР 2.4.0179-20 п. 2.7)
Информацию по калорийности блюд и по приемам пищи	Соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Информацию 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

Информацию о наличии диетического меню в общеобразовательной организации	п. 13 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, утвержденных Постановлением Правительства Российской Федерации от 20 октября 2021 года № 1802
Перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательных организациях	
Перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательные организации	
Формы обратной связи для родителей обучающихся и ответы на вопросы родителей по питанию.	

4.4. Управление организацией питания на уровне пищеблока

Для управления организацией питания на уровне пищеблока должны быть разработаны и соблюдаться следующие документы:

1. Технологический паспорт пищеблока.
2. Программа Производственного контроля на основе принципов ХАССП.
3. Примерное (цикличное) меню на две возрастные группы 7-11 лет и старше 12 лет, и два сезона осенне-зимний и весенне-летний.
4. Ежедневное меню.
5. Контракт на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся (на текущий учебный год).
6. План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока и столовой.
7. План проведения профилактических технологических осмотров оборудования.
8. План проведения метрологических работ по поверке измерительного оборудования.
9. План технологического переоснащения пищеблока столовых с учетом модели предоставления питания на три года,
10. План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)
11. Приказ о размещении на сайте образовательного учреждения необходимых материалов по организации питания.

4.5. Требования к способам и формам финансирования расходов по обеспечению питанием обучающихся общеобразовательных организаций, расположенных на территории Тульской области

Таблица 13. Перечень нормативных документов (на уровне пищеблока

общеобразовательной организации)

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

4.6. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала при организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, расположенных на территории Тульской области

Условия труда работников организаций питания общеобразовательных организаций должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда. Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В столовой должны быть созданы условия для соблюдения

персоналом правил личной гигиены в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

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

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца и отметку о допуске к работе.

Допуск персонала к работе производится в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации, ежедневно проводится осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания, и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра вносят в гигиенический журнал.

Руководитель общеобразовательной организации (в том случае, когда основное (организованное) меню, включающее питание обучающихся общеобразовательной организации, обеспечивается ее собственными силами), руководитель предприятия общественного питания (в том случае, когда основное (организованное) меню, включающее питание обучающихся общеобразовательной организации, обеспечивается путем передачи соответствующих функций сторонней организации) направляют работников, обеспечивающих питание обучающихся общеобразовательной организации, на обучение (повышение квалификации) в целях поддержания их профессиональной компетенции и повышения квалификации в области организации социального питания, обеспечения качества и безопасности пищевой продукции не реже одного раза в три года.

Сотрудники должны проходить обучающие курсы и семинары.

4.7. Работа в информационных системах и сервисах мониторинга и управления школьным питанием

Принятие эффективных управленческих решений осуществляется на основе постоянного всестороннего мониторинга, стандартизации процедур на всей территории Тульской области и предоставления оперативных, открытых данных об организации питания в каждой общеобразовательной организации.

1. Организация работы с сервисом «Меню дня» на портале

«Электронное образование Тульской области» (<https://sgo.edu71.ru/>) – стартовой странице электронного дневника.

Сервис обеспечивает:

знакомство родителей (законных представителей) с ежедневным меню, возможность ежедневной оценки внешнего вида блюд;

осуществление министерством, органами местного самоуправления, осуществляющими управление в сфере образования, мониторинга наличия ежедневного меню, предоставления обучающимся качественного питания.

Ответственный за питание в каждой общеобразовательной организации ежедневно по будням до 10.00 осуществляет загрузку скан-образа меню дня и фото контрольного блюда завтрака, до 15.00 – загрузку фото контрольного блюда обеда.

Сотрудник органа местного самоуправления, осуществляющего управление в сфере образования, на которого возложена обязанность по координации вопросов организации питания обучающихся, осуществляет на основе выгрузки данных по муниципальным общеобразовательным организациям контроль полноты загруженных сведений, а также соответствие блюд рекомендованному типовому двухнедельному циклическому меню питания.

Сотрудник министерства, на которого возложена обязанность по координации вопросов организации питания обучающихся, осуществляет на основе выгрузки данных общий контроль полноты загруженных сведений, а также соответствие блюд рекомендованному типовому двухнедельному циклическому меню питания.

2. Работа в региональной системе управления школьным питанием «1С: Плановое питание. КОРП» на платформе 1С: Предприятие 8 (далее – система).

Путем применения системы созданы условия для разработки и применения единых стандартов организации питания – процессов организации питания, технологии приготовления блюд, оценки качества питания и т.д., что в свою очередь снижает риски нарушения здоровья обучающихся, связанные с пищевым фактором.

Решаемые задачи управления пищеблоками: планирование; калькуляция; учет продуктов; соблюдение технологии приготовления блюд; контроль рациона питания.

Решаемые задачи для органов местного самоуправления, осуществляющих управление в сфере образования:

мониторинг организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, соблюдения санитарного законодательства в сфере организации питания обучающихся;

стандартизация работы пищеблоков;

оперативное получение сводных данных по фактической информации о функционировании пищеблоков.

В системе функциональному разграничению доступа предусмотрены следующие функциональные роли:

администратор (полный доступ);
ответственный за организацию питания в общеобразовательной организации (доступ к чтению и редактированию данных общеобразовательной организации);

муниципальный координатор - сотрудник органа местного самоуправления, осуществляющего управление в сфере образования (доступ к чтению данных общеобразовательных организаций муниципального образования);

сотрудник министерства (доступ к чтению данных всех общеобразовательных организаций).

3. Работа на цифровой платформе автоматического мониторинга горячего питания, разработанная ФЦМПО.

Организация автоматического мониторинга и анализа ежедневного меню горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования - независимая площадка для осуществления автоматического мониторинга горячего питания и контроля Министерства просвещения Российской Федерации. Сервис позволяет хранить необходимое количество файлов меню в течение неограниченного срока и обеспечивает круглосуточную доступность файлов для систем автоматического мониторинга. Загрузка файлов и управление пищеблоками осуществляется сотрудником общеобразовательной организации ответственным за питание в личном кабинете ЕСХД.

Использование возможностей платформы интуитивно понятно и не требует наличия у сотрудника дополнительных навыков. При регистрации личного кабинета создается папка/food для основного пищеблока и филиалов организации.

Таблица 14. Количество общеобразовательных организаций, охваченных цифровой платформой

№ п/п	Наименование муниципалитета	Количество общеобразовательных организаций	Охват общеобразовательных организаций цифровой платформой, %	Количество действующих ссылок, %
1	г. Алексин	18	100	100
2	Арсеньевский район	9	100	100
3	Белевский район	11	100	100
4	Богородицкий район	18	100	100
5	Веневский район	18	100	100
6	Воловский район	9	100	100
7	г. Донской	14	100	100
8	Дубенский район	8	100	100
9	г. Ефремов	31	100	100
10	Заокский район	10	100	100
11	Каменский район	10	100	100
12	Кимовский район	21	100	100
13	Киреевский район	23	100	100
14	Куркинский район	11	100	100

15	г. Новомосковск	35	100	100
16	Областное подчинение	21	100	100
17	Одоевский район	10	100	100
18	Плавский район	12	100	100
19	Суворовский район	10	100	100
20	Тепло-Огаревский район	8	100	100
21	г. Тула	95	100	100
22	Узловский район	27	100	100
23	Чернский район	19	100	100
24	Щекинский район	31	100	100
25	Ясногорский район	17	100	100

Работа в указанных системах, вне зависимости от типа пищеблока, является обязательной для общеобразовательных организаций.

4.8. Требования к способам и формам финансирования расходов по обеспечению питанием обучающихся общеобразовательных организаций

Финансирование расходов по обеспечению питанием обучающихся общеобразовательных организаций осуществляется за счет средств бюджетов различных уровней и внебюджетных источников.

Нормативы основных видов затрат и общая потребность в финансировании расходов по обеспечению питанием обучающихся общеобразовательных организаций определяются в сроки, обеспечивающие своевременность размещения заказов на закупку продовольственного сырья и пищевой продукции и на предоставление услуги по организации питания.

В случае, если услуга по организации питания обучающихся общеобразовательной организации предоставляется за счет средств их родителей (законных представителей) или с участием таких средств, то услуга предоставляется на основе договоров, заключенных между родителями (законными представителями) обучающихся и общеобразовательной организацией, оператором (организатором) питания (при наличии).

Учет расходов на организацию питания обучающихся общеобразовательных организаций осуществляется в порядке, определяемом:

законодательством Российской Федерации о бюджетном учете, — применительно к учету расходов, осуществляемых бюджетами разных уровней и общеобразовательными организациями;

законодательством Российской Федерации о бюджетном учете, — применительно к учету расходов, осуществляемых бюджетами разных уровней и общеобразовательными организациями и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими поставку продовольственного сырья и пищевой продукции и (или) оказание услуги по организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

В целях исключения рисков при использовании наличных денег, возможности контроля затрат ребенка и его рациона, увеличения скорости обслуживания и соблюдения санитарно-гигиенических норм при организации питания обучающихся общеобразовательных организаций необходим переход на безналичный расчет, в том числе при расчете за дополнительное питание (буфет).

Оплата за питание обучающимися в столовых и буфетах общеобразовательных организаций по безналичному расчету может осуществляться:

через специализированные системы оплаты, учета и контроля (мониторинга) денежных средств (бюджетных и родительских), идущих на оплату питания в общеобразовательных организациях;

через каналы оплаты, разрешенные законодательством Российской Федерации и согласованные с органами местного самоуправления, осуществляющими управление в сфере образования: коммерческие и государственные банки и их сети терминалов и банкоматов; с применением пластиковых кар.

4.9. Порядок проведения процедур определения поставщика продовольственного сырья и пищевой продукции и услуги по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций

При осуществлении закупок применяются конкурентные способы определения поставщиков (исполнителей) или осуществляются закупки у единственного поставщика (исполнителя) путем размещения в единой информационной системе. Приоритетным способом осуществления закупки продовольственного сырья и пищевой продукции является совместный электронный аукцион, при определении исполнителя на оказание услуги по организации питания обучающихся - совместный электронный аукцион и закупка у единственного поставщика.

Нормативное правовое регулирование процедур закупок осуществляется Федеральным законом от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и постановлением правительства Тульской области от 23.12.2013 № 788 «О централизации закупок товаров, работ, услуг для обеспечения нужд Тульской области».

При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов и (или) организации питания обучающимся общеобразовательной организацией или лицом, ответственным за проведением данных процедур, определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов. Технические характеристики качества каждого наименования продукта должны соответствовать ГОСТ или ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ (таблица 15 «Справочная информация о пищевых продуктах для формирования конкурсной документации и включения в договоры»). Данные характеристики

учитываются и при определении прямых поставок продукции (без конкурсных процедур).

Таблица 15. Справочная информация о пищевых продуктах для формирования конкурсной документации и включения в договоры

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям)
1.	абрикосы свежие	ГОСТ 32787/2014
2.	абрикосы сушеные без косточки (курага)	ГОСТ 32896-2014
3.	апельсины свежие	ГОСТ 34307/2017
4.	баклажаны свежие	ГОСТ 31821-2012
5.	бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000
6.	брусника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
7.	варенье	ГОСТ 34113-2017
8.	виноград сушеный	ГОСТ 6882-88
9.	вишня быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
10.	горох шлифованный	ГОСТ 6201-68
11.	горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011
12.	горошек зеленый консервированный	ГОСТ 34112-2017
13.	груши свежие	ГОСТ 33499/2015
14.	джем	ГОСТ 31712-2012
15.	зелень свежая (лук, укроп)	ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014
16.	йогурт или биоюгурт	ГОСТ 31981/2013
17.	кабачки (цуккини) быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011
18.	кабачки свежие	ГОСТ 31822-2012
19.	какао-порошок	ГОСТ 108-2014
20.	капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001
21.	капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
22.	капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
23.	капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017
24.	капуста китайская (пекинская) свежая	ГОСТ 34323-2017
25.	капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	ТУ изготовителя
26.	капуста цветная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
27.	капуста цветная свежая	ГОСТ 33952-2016
28.	картофель продовольственный свежий	ГОСТ 7176-2017
29.	картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
30.	киви свежие	ГОСТ 31823/2012
31.	кисель	ГОСТ 18488-2000
32.	кислота лимонная	ГОСТ 908-2004
33.	клубника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
34.	клюква быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
35.	икра овощная из кабачков	ГОСТ 2654-2017
36.	консервы рыбные	ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013
37.	крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010
38.	крупа гречневая ядрица	ГОСТ Р 55290-2012
39.	крупа кукурузная шлифованная	ГОСТ 6002-69
40.	крупа манная	ГОСТ 7022-2019
41.	крупа овсяная	ГОСТ 3034-75
42.	крупа пшеничная	ГОСТ 276-60

43.	крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016
44.	крупа рис шлифованный)	ГОСТ 6292-93
45.	крупа ячменная перловая	ГОСТ 5784-60
46.	кукуруза сахарная в зернах, консервированная	ГОСТ 34114-2017
47.	лавровый лист	ГОСТ 17594-81
48.	лимоны свежие	ГОСТ 34307/2017
49.	лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017
50.	лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
51.	мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006
52.	макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные	ГОСТ 31743-2017
53.	малина быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
54.	мандарины свежие (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 34307/2017
55.	масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
56.	масло сладко-сливочное несоленое	ГОСТ 32261-2013
57.	мед натуральный	ГОСТ 19792-2017
58.	молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 31450-2013
59.	молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012
60.	молоко стерилизованное концентрированное	ГОСТ 3254/2017
61.	морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013
62.	мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017
63.	мясо, замороженное в блоках — говядина, для детского питания	ГОСТ 31799-2012
64.	мясо индейки охлажденное, замороженное	ГОСТ Р 52820-2007
65.	натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76
66.	нектарины свежие	ГОСТ 34340/2017
67.	нектары фруктовые и фруктово-овощные	ГОСТ 32104-2013
68.	огурцы консервированные без добавления уксуса	ТУ производителя
69.	огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016
70.	огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	ГОСТ 34220-2017
71.	перец сладкий свежий	ГОСТ 34325-2017
72.	плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93
73.	повидло	ГОСТ 32099-2013
74.	полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	ГОСТ Р 54754-2011
75.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные	ГОСТ 31465-2012
76.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные, замороженные	ГОСТ 31465-2012
77.	полуфабрикаты мясные рубленые замороженные для детского питания	ГОСТ 32967-2014 ГОСТ Р 55366-2012
78.	полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания	ГОСТ 32967-2014 ГОСТ 32750-2014
79.	редис свежий	ГОСТ 34216-2017
80.	рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 32366-2013
81.	салат свежий (листовый, кочанный)	ГОСТ 33985-2016
82.	сахар-песок или сахар белый кристаллический	ГОСТ 33222-2015
83.	сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный	ГОСТ 33222-2015

84.	свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
85.	свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013
86.	сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014
87.	слива свежая	ГОСТ 32286/2013
88.	сметана	ГОСТ 31452-2012
89.	смородина черная быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
90.	соль поваренная пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
91.	субпродукты - печень	ГОСТ 31799-2012
92.	сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89
93.	сыры полутвердые	ГОСТ 32260-2013
94.	творог (не выше 9% жирности)	ГОСТ 31453-2013
95.	томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017
96.	томаты свежие	ГОСТ 34298-2017
97.	тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные	ГОСТ Р 52306-2005
98.	фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75
99.	фруктовая смесь быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
100.	фрукты косточковые сушеные (чернослив)	ГОСТ 32896-2014
101.	хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012
102.	хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015
103.	хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89
104.	хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	ТУ изготовителя
105.	хлопья овсяные (вид геркулес, экстра.)	ГОСТ 21149-93
106.	чай черный байховый в ассортименте	ГОСТ Р 32573-2013
107.	черешня свежая	ГОСТ 33801/2016
108.	яблоки свежие	ГОСТ 34314/2017
109.	ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014
110.	яйца куриные столовые	ГОСТ 31654-2012

При подготовке технического задания на проведение конкурса (аукциона и пр.) на поставку продуктов необходимо вносить такие характеристики, как калибровка фруктов (определение среднего веса (яблоко - 100 - 120 г, мандарин - 60 - 70 г и др.), кроме того, обязательными условиями является соответствие продуктов (по наименованиям, группам) требованиям технических регламентов.

Данные способы предусматривают возможность определения необходимой квалификации поставщика (исполнителя) продовольственного сырья и пищевой продукции и услуги по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций путем установления к этому поставщику требований в соответствии с законодательством Российской Федерации.

При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуги по организации питания в образовательных организациях государственные (муниципальные) заказчики в соответствии с законодательством об осуществлении закупок для государственных и муниципальных нужд устанавливают требования, которые должны включать обязательные требования к безопасности, пищевой ценности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды, а также дополнительные требования к

пищевой ценности, качеству, срокам годности, таре и упаковке пищевых продуктов.

4.10. Обеспечение контроля качества организации питания обучающихся

В зависимости от формы организации питания обучающихся общеобразовательных организаций ответственность возлагается:

при организации питания обучающихся общеобразовательных организаций ее штатным подразделением — на руководителя общеобразовательной организации за выполнение всего комплекса мероприятий;

при передаче соответствующих функций сторонней организации - на исполнителя государственного (муниципального) контракта (на руководителя общеобразовательной организации при этом возлагается ответственность за организацию контроля за выполнением исполнителем государственного (муниципального) контракта договорных обязательств).

Для непосредственного управления и контроля за организацией питания обучающихся руководитель общеобразовательной организации может назначать ответственных должностных лиц из числа преподавательского и (или) административно-управленческого персонала.

При обеспечении питания обучающихся общеобразовательной организации сторонней организацией соответствующие функции выполняют организации общественного питания, обладающие опытом организации питания в учреждениях социальной сферы, необходимой материально-технической базой, имеющие в штате высококвалифицированных специалистов индустрии общественного питания (технологов, бухгалтеров-калькуляторов, шеф-поваров, поваров).

Предприятия общественного питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП.

Все сырье, готовые продукты и блюда, используемые в питании обучающихся в общеобразовательной организации, должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам и техническим регламентам Таможенного союза.

Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, должны соответствовать требованиям действующих технических регламентов, национальных стандартов и технических условий на пищевые продукты, поставляемые для организации социального питания.

При организации питания необходимо учитывать виды сырья, которые не используются для производства продуктов детского питания и для

обучающихся школьного возраста.

В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, фермерских хозяйствах, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах общеобразовательных организаций в соответствии с требованиями СанПиН при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Остаточный срок годности продукта на момент поставки должен составлять не менее 50% от установленного срока.

Упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота.

Поступающая пищевая продукция должна иметь все необходимые сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность, достоверную, доступную и достаточную информацию на маркировке продукции в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов.

Ответственным за организацию питания и качество горячего питания обучающихся является общеобразовательное учреждение.

Исполнитель услуги по организации горячего питания обязан соблюдать установленные в государственных стандартах, санитарно-эпидемиологических правилах и нормативах, технических документах обязательные для жизни и здоровья обучающихся требования безопасности услуги питания.

Производственный контроль качества и безопасности процессов производства продукции должен осуществляться на всех этапах изготовления: от поступления сырья до реализации продукции, с применением корректирующих мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

Качество и безопасность продукции общественного питания контролируют по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. Органолептические показатели и нормы выхода готовой продукции оценивают путем проведения бракеража готовой продукции.

Оценку качества продукции по физико-химическим и микробиологическим показателям проводят выборочно в аккредитованных испытательных лабораториях с периодичностью, установленной программой производственного контроля.

Испытаниям подвергаются сырье, полуфабрикаты, готовая продукция; условия производства, хранения, транспортировки и реализации; территория, санитарно-защитная зона и рабочие места.

Изготовление пищевой продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем общеобразовательной организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и

утвержденным указанным руководителем или уполномоченным им лицом.

Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах. Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с их рецептурой и технологией приготовления, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

Производство (изготовление) пищевых продуктов для питания обучающихся должно соответствовать требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания обучающихся.

Качество готовой пищи в школьных столовых ежедневно должна проверять бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой, медработник и представитель администрации общеобразовательной организации. Без бракеража не должна поступать в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий. Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере ее изготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале.

В бракеражные комиссии при общеобразовательных организациях необходимо включать представителей родительской общественности.

В целях минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры. Температура горячих блюд, супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

При переоснащении пищеблоков в ходе укрепления материально-технической базы общеобразовательной организации предпочтение необходимо отдавать современному профессиональному высокотехнологичному энергосберегающему оборудованию.

Родительский контроль организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях осуществляется в соответствии с:

Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях» (утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020);

Методическими рекомендациями (Порядок) «Создание условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях» (письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 26.11.2021 № АБ-2133/10).

Организация родительского контроля может осуществляться родителями (законными представителями) индивидуально, в форме анкетирования родителей (законных представителей) и обучающихся, участия в работе общешкольной комиссии. Порядок проведения

мероприятий по родительскому контролю организации питания обучающихся, в том числе порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приема пищи, регламентируется локальным нормативным актом общеобразовательной организации. Результаты проверок должны отражаться в контрольном журнале.

Рекомендуется использовать при организации контроля современные информационные технологии (публикация результатов контроля в сети интернет, возможность направлять информацию о результатах контроля с помощью интернет - сайтов, мобильных приложений и т.д.). Персональная ответственность за организацию ежедневного родительского контроля возлагается на директора общеобразовательной организации. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- органолептические и вкусовые качества блюд, выдаваемых обучающимся, в рамках ежедневных дегустаций;

- соответствие реализуемых блюд и масса порций утвержденному меню;

- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;

- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;

- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;

- вкусовые предпочтения обучающихся, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса обучающихся с согласия их родителей или иных законных представителей;

- информирование родителей (законных представителей) и обучающихся о здоровом питании;

- наличие в свободном доступе (в т.ч. на стендах) информации о двухнедельном циклическом меню, ежедневном меню, обоснование причин замены блюд (в случае наличия замен) по сравнению с двухнедельным циклическим меню, о поставщиках продуктов, сертификатах, результатов проводимых лабораторных исследований, информации о виде и типе пищеблока согласно проектно-планировочным решениям конкретной общеобразовательной организации, информации об организаторе питания, контактная информация руководителей организации, осуществляющей питание, органов осуществляющих надзор за системой школьного питания;

- соответствие фактического использования пищеблока его типу и виду в соответствии с конструктивно-планировочными решениями и особенностей его использования согласно требованиям действующих СанПиНов;

- наличие в свободном доступе журналов дегустаций, специальных журналов по снятию бракеража, а также журналов, фиксирующих отзывы

родителей о блюдах, получаемых обучающимися, и замечания к блюдам или санитарному состоянию обеденного зала.

Рекомендуется обеспечить возможность представителям родительской общественности провести регулярную оценку (не реже 1 раза в месяц) санитарного состояния пищеблока и его фактического использования в соответствии с конструктивно-планировочными решениями. Для этого рекомендуется сформировать специальную группу родительского контроля, программу обучения групп родительского контроля основным требованиям СанПиН к состоянию и использованию пищеблока, обеспечить возможность ротации состава группы. В рамках работы группы родительского контроля необходимо обеспечить возможность у представителей родительской общественности провести оценку организации приготовления кулинарной продукции, включая возможность проверки товаро-сопроводительных документов на продукты питания, условий хранения, маркировки продуктов питания, а также получить доступ на производство готовой кулинарной продукции (полуфабрикатов) в случае, если в общеобразовательной организации пищеблок является буфет-раздаточной (доготовочной).

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

Информация о проведенных мероприятиях в рамках родительского контроля должна размещаться в открытом доступе на сайте общеобразовательной организации и оператора питания не позднее трех дней с даты проведения контроля вместе с возражениями, сроками устранения замечаний от организации, осуществляющей организацию питания. Информация о проведенном родительском контроле вкусовых качеств готовых блюд (дегустации) должна отражаться в ежедневном журнале дегустации и на сайте общеобразовательной организации и оператора питания.

Контроль качества продукции осуществляется на электронной платформе - мониторинг-питание.рф. Организация автоматического мониторинга и анализа ежедневного меню горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования - независимая площадка для осуществления автоматического мониторинга горячего питания и контроля Министерства просвещения Российской Федерации. Сервис позволяет хранить необходимое количество файлов меню в течение неограниченного срока и обеспечивает круглосуточную доступность файлов для систем автоматического мониторинга. Загрузка файлов и управление пищеблоками осуществляется сотрудником организации в личном кабинете ЕСХД.

Использование возможностей платформы интуитивно понятно и не требует наличия у сотрудника дополнительных навыков. При регистрации личного кабинета создается папка /food для основного пищеблока организации. Дополнительные пищеблоки (при их наличии) можно также

добавить в личном кабинете.

Информация об условиях организации питания обучающихся должна размещаться на видном месте в столовой общеобразовательной организации, а также на официальном сайте общеобразовательной организации и организации общественного питания.

В случае изменения меню, такая информация должна публиковаться на официальном сайте общеобразовательной организации и организации общественного питания с указанием причины изменения, а также составляется акт о замене блюда.

Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, а также за организацию питания обучающихся в целом возлагается на директора общеобразовательной организации.

В течение учебного года (сентября - май) на основании Приказа Министерства образования Тульской области Региональным центром мониторинга организации питания проводятся выездные проверки-мониторинги по организации питания в общеобразовательных организациях, на основании которого составляется акт проверки пищеблока (Приложение 4 к настоящему Стандарту).

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда 2 неделя 6 день (Суббота)	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг) и Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		Ca	Mg	A	B1	C	E	P	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
157	Горошек консервированный	60	1,7	2,1	21	40	11,4	11,4	11,4	0,048	1,2	0,15	34,2	0,4
268	Омлет натуральный	150	13	20	3,2	246	115	18,5	286	0,07	0,5	1,15	223	2,4
462	Какао с молоком	200	3,3	2,9	13,8	94	0,5	0,01	2,9	0,01	0,1	-	0,03	0,13
111	Батон нарезной	30	2,25	0,87	15,4	78,6	6	4	-	0,03	-	0,51	20	0,4
82	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	44	16	9	-	0,03	10	-	11	2,2
Итого за Завтрак		540	20,65	26,27	63,2	502,6								
Обед														
25	Салат «Степной»	60	0,9	3,5	6	43	14,09	9,8	-	-	4,89	-	-	0,43
117	Суп из овощей с фасолью на м/б	200	7,2	7	7,47	130	44,4	28	-	0,07	5,014	1,5	121	1,53
326	Бефстроганов из отварной говядины	100	15	13	5	202	65	21	25	0,04	1,5	1,05	149	1,2
380	Капуста тушеная	150	3,6	5,000	11	103	82,5	30	26	0,045	18	0,45	62	1,2
503	Кисель плодово-ягодный	200	1,4		29	122								
110	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,98	0,36	10,2	54,3	14	14	-	0,05	-	0,4	47	1,2
111	Батон нарезной	20	1,5	0,58	10,28	52,4	4	3	-	0,02	-	0,34	13	0,24
Итого за Обед		760	31,58	29,44	78,95	706,7								

	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Среднее за две недели в день	56	49,000	192,110	1 493,800

Приложение 2
к региональный стандарт оказания
услуги по обеспечению горячим
питанием обучающихся, получающих
начальное общее образование в
государственных и муниципальных
образовательных организациях,
расположенных на территории
Тульской области

Таблица 11. Лечебно-диетическое меню

**Примерное двухнедельное меню для обучающихся по образовательным
программам начального общего образования, требующих
индивидуального подхода в организации питания, в
общеобразовательных организациях**

САХАРНЫЙ ДИАБЕТ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Угледо ды	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал
Понедельник, 1 неделя						
Завтрак						
4.2	Омлет натуральный запечённый	60	6,4	7,3	1,3	96
54-1гн	Чай без сахара	200	0,2	0	0,1	1,4
Пром.	Яблоко	120	0,48	0,48	11,76	56,4
247	Каша из хлопьев овсяных «Геркулес» вязкая	200	8,56	14,12	31,52	287,4
Пром.	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	87
Итого за завтрак		630	18,94	22,5	61,38	528,2
Обед						
106	Огурец свежий	100	0,8	0,1	2,5	14
1.3	Рассольник Ленинградский со сметаной	250	1,9	3,4	12,5	89
6.5а	Каша гречневая рассыпчатая	150	5,4	3,3	25,7	148
2.15	Суфле из отварной курицы паровое	95	15,9	17,7	3,5	236
11.5а	Компот из свежих яблок	200	0,18	0,2	9,4	17
Пром.	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	87
Пром	Печенье «Мария»	30	2,43	2,55	20,1	119,4
Итого за обед		875	29,91	27,85	90,4	710,4
Полдник						

5.46	Суфле творожное паровое без сахара	100	16,1	4	7,8	133,3
11.16	Сок морковный	200	1,7	0,2	18,9	84
Пром.	Мандарин	150	1,2	0,3	11,25	52,5
	Итого за полдник	450	19	4,5	37,95	269,8
	Итого за день	1955	67,85	54,85	189,73	1508,4

№ рецептур ы	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал

**Вторник,
1 неделя**

Завтрак

8.7	Салат из свеклы с раст. Маслом	60	0,86	5,1	5	69
6.8a	Макаронные изделия отварные	160	5,92	4,4	37,6	217
3.4	Фрикадельки рыбные (треска) отварные	90	12,9	1,48	6,1	91
11.10a	Чай с лимоном б/с	200/7	0	0	0,2	2
Пром.	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	87
112	Апельсин	150	1,4	0,3	12,2	56,7
Итого за завтрак		710	24,38	11,88	77,8	522,7

Обед

54-5з-2020	Салат из свежих помидор и огурцов	60	0,6	3,1	1,8	37,5
1.16	Суп картофельный с горохом	250	6,1	3,9	24,1	156
2.11	Рагу из овощей с отварным мясом	200	15,8	16,9	20,1	298
11.14	Отвар шиповника	200	0,7	0,3	9,7	57
Пром.	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	87
Итого за обед		760	26,5	24,8	72,4	635,5

Полдник

7.22	Пюре из моркови и яблок	180	0,8	0,3	10,7	54
11.6a	Компот из сухофруктов б/с	200	0	0	15,4	60
Пром.	Галеты	40	3,8	4	26,2	157,2
Итого за полдник		420	4,6	4,3	52,3	271,2
Итого за день		1890	55,48	40,98	202,5	1429,4

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углевод	Энергетическая
		г	г	г	г	ценность ккал
Среда, 1 неделя						
Завтрак						
Пром	Масло сливочное	10	0,1	7,3	0,1	66,1
6.1	Каша пшеничная молочная жидкая	200	7,1	7,2	27,8	220
11.11а	Чай с молоком б/с	200	1,6	1,6	3,4	26
Пром.	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	87
4.1	Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	63
Итого за завтрак		500	17,2	21,3	48,3	462,1
Обед						
8.12	Винегрет овощной с растительным маслом	60	1	4,7	5,3	70
1.2	Щи из свежей капусты вегетарианские со сметаной	250	1,7	4,2	8,3	79
7.11	Морковь, тушенная с зеленым горошком	180	3,2	2,3	12,3	84
2.4	Гуляш из отварного мяса	120 (50/70)	15,7	17,7	4	237
11.15	Сок томатный	200	2	0,2	5,8	36
Пром.	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	87
Пром.	Мандарин	150	1,2	0,3	11,25	52,5
Итого за обед		1010	28,1	30	63,65	645,5
Полдник						
10.6	Яблоко печеное	105	0,53	0,53	12,94	62,04
54-20гн	Чай с грушей и апельсином	200	0,3	0	1,7	8,9
5.46	Суфле творожное паровое без сахара	100	16,1	4	7,8	133,3
Итого за полдник		405	16,93	4,53	22,44	204,24
Итого за день		1915	62,23	55,83	134,39	1311,84

№ рецептур ы	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал
Четверг, 1 неделя						
Завтрак						
106	Огурец свежий	100	0,8	0,1	2,5	14
6.19	Макаронник, запеченный с сыром	150	10,6	9,5	34,3	267
54-1гн	Чай без сахара	200	0,2	0	0,1	1,4
Пром.	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	35
Пром.	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	87
Итого за завтрак		600	15,7	10,4	61,1	404,4
Обед						
8.10а	Салат из белокочанной капусты и моркови	65	1,5	8,4	4,1	97
1.4а	Суп овсяный с мелко шинкованными овощами	250	2	3,2	11,5	82
2.10а	Плов из риса с отварным мясом	200	16,3	18,5	38,8	390
11.5а	Компот из свежих яблок	200	0,18	0,2	9,4	17
Пром.	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	13,36	69,6
Итого за обед		755	22,62	28,58	77,16	655,6
Полдник						
Пром	Кефир 2,5%	170	4,93	4,25	6,8	85
Пром	Печенье «Мария»	30	2,43	2,55	20,1	119,4
Пром.	Яблоко	120	0,48	0,48	11,76	56,4
Итого за полдник		320	7,84	7,28	38,66	260,8
Итого за день		1675	46,16	46,26	176,92	1320,8

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал
Пятница, 1 неделя						
Завтрак						
4.3	Омлет с сыром запеченный	60	8,6	9,9	1,2	130
112	Апельсин	150	1,4	0,3	12,2	56,7
6.4	Каша гречневая молочная	200	7,6	7,2	30,3	216
11.10а	Чай с лимоном б/с	200/7	0	0	0,2	2
Пром.	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	87
Итого за завтрак		660	20,9	18	60,6	491,7
Обед						
8.1	Помидор свежий	60	0,6	0,2	0,2	14,4
1.16	Суп из сборных овощей вегетарианский	250	1,5	2,04	6,9	52,4
7.5а	Картофель запеченный в сметанном соусе	150	3,1	8,94	21,1	178,2
3.1а	Биточки мясные паровые	95	15,1	14,9	7,8	226
11.6а	Компот из сухофруктов б/с	200	0	0	15,4	60
Пром.	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	13,36	69,6
Итого за обед		795	22,94	26,56	64,76	600,6
Полдник						
5.46	Суфле творожное паровое без сахара	100	16,1	4	7,8	133,3
11.14	Отвар шиповника	200	0,7	0,3	9,7	57
Пром.	Галеты	40	3,8	4	26,2	157,2
Итого за полдник		340	20,6	8,3	43,7	347,5
Итого за день		1795	64,44	52,86	169,06	1439,8

№ рецептур ы	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Угледо ы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал
Суббота, 1 неделя						
Завтрак						
247	Каша из хлопьев овсяных «Геркулес» вязкая	200	8,56	14,12	31,52	287,4
54-20гн	Чай с грушей и апельсином	200	0,3	0	1,7	8,9
Пром	Масло сливочное	10	0,1	7,3	0,1	66,1
Пром.	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	87
Пром.	Мандарин	150	1,2	0,3	11,25	52,5
Итого за завтрак		610	13,46	22,32	62,27	501,9
Обед						
54-5з-2020	Салат из свежих помидор и огурцов	60	0,6	3,1	1,8	37,5
1.16	Суп картофельный с горохом	250	6,1	3,9	24,1	156
2.11	Рагу из овощей с отварным мясом	200	15,8	16,9	20,1	298
11.15	Сок томатный	200	2	0,2	5,8	36
Пром.	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	87
Итого за обед		760	27,8	24,7	68,5	614,5
Полдник						
10.6	Яблоко печеное	105	0,53	0,53	12,94	62,04
Пром	Кефир 2,5%	170	4,93	4,25	6,8	85
Пром.	Галеты	40	3,8	4	26,2	157,2
Итого за полдник		315	9,26	8,78	45,94	304,24
Итого за день		1685	50,52	55,8	176,71	1420,64

№ рецептур ы	Наименование блюда	Масса	Белк и	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал
Понедельник, 2 неделя						
Завтрак						
Пром.	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	87
6.1	Каша пшеничная молочная жидкая	200	7,1	7,2	27,8	220
54-1гн	Чай без сахара	200	0,2	0	0,1	1,4
Пром.	Масло сливочное	10	0,1	7,3	0,1	66,1
Пром.	Мандарин	150	1,2	0,3	11,25	52,5
Итого за завтрак		610	11,9	15,4	55,95	427
Обед						
106	Огурец свежий	100	0,8	0,1	2,5	14
54-5с	Суп из овощей с фрикадельками мясными	250	10,8	7,5	17,4	181
2.17	Кнели мясные паровые	90	18,3	15,9	5,5	238
7.6	Сложный овощной гарнир	200	5,1	7,2	26,6	196
11.5а	Компот из свежих яблок	200	0,18	0,2	9,4	17
Пром.	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	87
Итого за обед		890	38,44	31,5	78,1	733
Полдник						
10.6	Яблоко печеное	105	0,53	0,53	12,94	62,04
11.14	Отвар шиповника	200	0,7	0,3	9,7	57
5.46	Суфле творожное паровое без сахара	100	16,1	4	7,8	133,3
Итого за полдник		405	17,33	4,83	30,44	252,34
Итого за день		1905	67,67	51,73	164,49	1412,34

№ рецептур ы	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал
Вторник, 2 неделя						
Завтрак						
Пром	Масло сливочное	10	0,1	7,3	0,1	66,1
6.4	Каша гречневая молочная	200	7,6	7,2	30,3	216
11.10a	Чай с лимоном б/с	200/7	0	0	0,2	2
4.3	Омлет с сыром запеченный	60	8,6	9,9	1,2	130
Пром.	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	87
Итого за завтрак		520	19,6	25	48,5	501,1
Обед						
8.12	Винегрет овощной с растительным маслом	60	1	4,7	5,3	70
1.2	Щи из свежей капусты вегетарианские со сметаной	250	1,7	4,2	8,3	79
7.3	Пюре картофельное	150	3,2	5	22,6	156
3.3	Суфле из отварной рыбы (минтай) паровое	90	16	4,8	4,2	126
Пром.	Яблоко	120	0,5	0,5	11,8	53,3
11.15	Сок томатный	200	2	0,2	5,8	36
Пром.	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	13,36	69,6
Итого за обед		910	27,04	19,88	71,36	589,9
Полдник						
54-7г	Творожно-пшеничная запеканка	150	11,3	5,3	13,3	145,8
11.6a	Компот из сухофруктов б/с	200	0	0	15,4	60
Пром.	Галеты	40	3,8	4	26,2	157,2
Итого за полдник		390	15,1	9,3	54,9	362,2
Итого за день		1820	61,74	54,18	174,76	1453,2

№ рецептур ы	Наименование блюда	Масса	Белки	Жи р ы	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал
Среда, 2 неделя						
Завтрак						
247	Каша из хлопьев овсяных «Геркулес» вязкая	200	8,56	14,12	31,52	287,4
11.11a	Чай с молоком б/с	200	1,6	1,6	3,4	26
10.6	Яблоко печеное	105	0,53	0,53	12,94	62,04
54-1з-2020	Сыр твердых сортов в нарезке	10	2,3	3	0	35,8
Пром.	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	87
Итого за завтрак		565	16,29	19,85	64,56	498,24
Обед						
8.7	Салат из свеклы с раст. Маслом	60	0,86	5,1	5	69
1.16	Суп из сборных овощей вегетарианский	250	1,5	2,04	6,9	52,4
6.5a	Каша гречневая рассыпчатая	150	5,4	3,3	25,7	148
2.7	Тефтели мясные паровые	90	13,1	12,4	8,5	198
11.16	Сок морковный	200	1,7	0,2	18,9	84
Пром.	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	13,36	69,6
Итого за обед		790	25,2	23,52	78,36	621
Полдник						
5.46	Суфле творожное паровое без сахара	100	16,1	4	7,8	133,3
Пром	Кефир 2,5%	200	5,8	5	8	100
Пром.	Апельсин	160	1,4	0,3	13	60,5
Итого за полдник		460	23,3	9,3	28,8	293,8
Итого за день		1815	64,79	52,67	171,72	1413,04

№ рецептур ы	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал
Четверг, 2 неделя						
Завтрак						
54-2о-2020	Омлет с зеленым горошком	185	11,9	13,1	5,9	189,4
6.1	Каша пшеничная молочная жидкая	200	7,1	7,2	27,8	220
54-1гн	Чай без сахара	200	0,2	0	0,1	1,4
Пром.	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	13,36	69,6
Итого за 2 завтрак		625	21,84	20,78	47,16	480,4
Обед						
8.1	Помидоры свежие	60	0,6	0,2	0,2	14,4
1.16	Суп картофельный с горохом	250	6,1	3,9	24,1	156
2.10а	Плов из риса с отварным мясом	200	16,3	18,5	38,8	390
Пром.	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	87
11.5а	Компот из свежих яблок	200	0,18	0,2	9,4	17
Пром.	Мандарин	150	1,2	0,3	11,25	52,5
Итого за обед		910	27,68	23,7	100,45	716,9
Полдник						
54-20гн	Чай с грушей и апельсином	200	0,3	0	1,7	8,9
10.6	Яблоко печеное	105	0,53	0,53	12,94	62,04
Пром.	Галеты	40	3,8	4	26,2	157,2
Итого за полдник		345	4,63	4,53	40,84	228,14
Итого за день		1880	54,15	49,01	188,45	1425,44

№ рецептур ы	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал

**Пятница,
2 неделя**

Завтрак

8.16	Горошек зеленый консервированный с растительным маслом	60	1,7	5,1	3,6	47
6.8a	Макаронные изделия отварные	160	5,92	4,4	37,6	217
2.14	Куры отварные	90	17,6	17,6	0	231
11.10a	Чай с лимоном б/с	200/7	0	0	0,2	2
Пром.	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	87
Итого за завтрак		560	28,52	27,7	58,1	584

Обед

8.2	Огурцы свежие	60	0,42	0,06	1,14	7
1.21	Свекольник вегетарианский без картофеля со сметаной	250/5	2,17	4,13	11,77	93,6
7.14	Морковь припущенная	180	2,5	3,8	13,2	100
2.8	Котлеты мясные паровые	90	13,8	13,8	7,8	211
11.6a	Компот из сухофруктов б/с	200	0	0	15,4	60
Пром.	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	87
Итого за обед		830	22,19	22,39	66,01	558,6

Полдник

5.46	Суфле творожное паровое без сахара	100	16,1	4	7,8	133,3
Пром	Ряженка	200	5,8	5	8	100
Пром	Печенье «Мария»	30	2,43	2,55	20,1	119,4
Итого за полдник		330	24,33	11,55	35,9	352,7
Итого за день		1720	75,04	61,64	160,1	1495,3

№ рецептур ы	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Угледо ды	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал
Суббота, 2 неделя						
Завтрак						
54-1з-2020	Сыр твердых сортов в нарезке	10	2,3	3	0	35,8
6.4	Каша гречневая молочная	200	7,6	7,2	30,3	216
54-20гн	Чай с грушей и апельсином	200	0,3	0	1,7	8,9
4.1	Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	63
Пром.	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	87
Итого за завтрак		500	18,6	15,4	49	410,7
Обед						
8.12	Винегрет овощной с растительным маслом	60	1	4,7	5,3	70
1.2	Щи из свежей капусты вегетарианские со сметаной	250	1,7	4,2	8,3	79
7.6	Сложный овощной гарнир	200	5,1	7,2	26,6	196
3.3	Суфле из отварной рыбы (минтай) паровое	90	16	4,8	4,2	126
Пром.	Яблоко	120	0,5	0,5	11,8	53,3
11.15	Сок томатный	200	2	0,2	5,8	36
Пром.	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	87
Итого за обед		970	29,6	22,2	78,7	647,3
Полдник						
54-7т	Творожно-пшениная запеканка	150	11,3	5,3	13,3	145,8
11.6а	Компот из сухофруктов бс	200	0	0	15,4	60
Пром.	Галеты	40	3,8	4	26,2	157,2
Итого за полдник		390	15,1	9,3	54,9	362,2
Итого за день		1860	63,3	46,9	182,6	1420,2

Примерное двухнедельное меню для обучающихся по образовательным программам начального общего образования, требующих индивидуального подхода в организации питания, в образовательных организациях, расположенных на территории Тульской области

ФЕНИЛКЕТОНУРИЯ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал
Понедельник, 1 неделя						
Завтрак						
Пром.	Молочный десерт (для обучающихся с ФКУ)	200	0,9	20	3,6	197,9
11.9	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	57
Пром.	Яблоко	150	0,8	0,8	14,7	66
Пром.	Хлеб низкобелковый	50	0,4	3,05	25,32	132,15
Пром.	Масло сливочное	10	0,1	7,3	0,1	66,1
Пром.	Специализированный диетический(лечебный) продукт (смесь) – мясо	Вид продукта и его количество определяется педиатром индивидуально по каждому ребенку с учетом возраста, массы тела и клинического состояния				
Итого за завтрак		610	2,4	31,15	58,72	519,15
Обед						
8.5a	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	60	0,36	8,05	1	75
1.1	Борщ с капустой и картофелем вегетарианский со сметаной	250	1,9	6,1	12,5	111
Пром.	Хлеб низкобелковый	60	0,48	3,66	30,4	158,58
7.14a	Морковь припущенная	150	2,1	3,1	11,1	82
Пром.	Молочно-фруктовый десерт (для обучающихся с ФКУ)	200	0,9	20	3,7	197,4
54-1хн-2020	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром.	Специализированный диетический(лечебный) продукт (смесь) – рыба	Вид продукта и его количество определяется педиатром индивидуально по каждому ребенку с учетом возраста, массы тела и клинического состояния				
Итого за обед		920	6,24	40,91	78,5	704,98
Полдник						
Пром.	Низкобелковый молочный напиток	200	0	4	10	80
Пром.	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	35
Пром.	Вафли низкобелковые	75	2,3	24,37	44,85	408
Итого за полдник		375	3,1	28,57	62,35	523
Итого за день		1905	11,74	100,63	199,57	1747,13

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белк и	Жир ы	Углевод ы	Энергетическа я ценность
		г	г	г	г	ккал
Вторник, 1 неделя						
Завтрак						
8.8а	Салат из свеклы и яблок с растительным маслом	65	0,8	7,4	5,5	94
Пром.	Молочный десерт(для обучающихся с ФКУ)	200	0,9	20	3,6	197,9
11.10	Чай с сахаром и лимоном	200/15/ 7	0,3	0,1	15,2	59
Пром.	Хлеб низкобелковый	50	0,4	3,05	25,32	132,15
Пром.	Специализированный диетический(лечебны й) продукт (смесь) – мясо	Вид продукта и его количество определяется педиатром индивидуально по каждому ребенку с учетом возраста, массы тела и клинического состояния				
Итого за завтрак		515	2,4	30,55	49,62	483,05
Обед						
54-5з-2020	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	0,6	3,1	1,8	37,5
1.2а	Щи из свежей капусты вегетарианские	250	1,7	4,2	8,3	79
7.21	Пюре из цветной капусты	200	3,3	7,1	5,6	101
54-13хн- 2020	Напиток из шиповника	200	0,6	0,2	15,1	65,4
Пром.	Молочно-фруктовый десерт (для обучающихся с ФКУ)	200	0,9	20	3,7	197,4
Пром.	Хлеб низкобелковый	60	0,48	3,66	30,4	158,58
Пром.	Специализированный диетический(лечебны й) продукт (смесь) – рыба	Вид продукта и его количество определяется педиатром индивидуально по каждому ребенку с учетом возраста, массы тела и клинического состояния				
Итого за обед		970	7,58	38,26	64,9	638,88
Полдник						
54-34хн- 2020	Компот из яблок с лимоном	200	0,2	0,2	11	46,7
Пром.	Банан	170	2,6	0,9	35,7	160,7
Пром.	Печенье	50	0,45	7	18,6	198,5
Итого за полдник		420	3,25	8,1	65,3	405,9
Итого за день		1905	13,23	76,91	179,82	1527,83

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал

**Среда,
1 неделя**

Завтрак

8.13	Салат из свежих помидоров	60	0,6	5,1	2,4	59
Пром.	Фруктовый десерт на кисломолочной основе (для обучающихся с ФКУ)	200	8	20	10,2	252,8
512	Компот из плодов сушеных (чернослив)	200	0,3	0	20,1	81
Пром.	Хлеб низкобелковый	50	0,4	3,05	25,32	132,15
Пром.	Масло сливочное	10	0,1	7,3	0,1	66,1
Пром.	Специализированный диетический(лечебный) продукт (смесь) – мясо	Вид продукта и его количество определяется педиатром индивидуально по каждому ребенку с учетом возраста, массы тела и клинического состояния				
Итого за завтрак		520	9,4	35,45	58,12	591,05

Обед

8.20	Икра из кабачков	60	0,5	2,4	3,3	40
1.16	Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне	250	1,7	5,2	10	92
7.22	Пюре из моркови и яблок	100	0,4	0,17	5,9	30
6.8а	Макаронные изделия отварные безбелковые	160	0,37	5,84	4,7	238,9
54-2хн-2020	Компот из кураги	200	1	0,1	15,6	66,9
Пром.	Хлеб низкобелковый	60	0,48	3,66	30,4	158,58
Пром.	Молочный десерт (для обучающихся с ФКУ)	200	0,9	20	3,6	197,9
Пром.	Специализированный диетический(лечебный) продукт (смесь) – рыба	Вид продукта и его количество определяется педиатром индивидуально по каждому ребенку с учетом возраста, массы тела и клинического состояния				
Итого за обед		1030	5,35	37,37	73,5	824,28

Полдник

Пром.	Низкобелковый молочный напиток	200	0	4	10	80
Пром.	Груша	160	0,6	0,5	16,5	72,8
Итого за полдник		360	0,6	4,5	26,5	152,8
Итого за день		1910	15,35	77,32	158,12	1568,13

№ рецептур ы	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал

**Четверг,
1 неделя**

Завтрак

Пром.	Молочно-фруктовый десерт (для обучающихся с ФКУ)	200	0,9	20	3,7	197,4
11.9	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	57
Пром.	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	35
Пром.	Хлеб низкобелковый	50	0,4	3,05	25,32	132,15
Пром.	Специализированный диетический(лечебный) продукт (смесь) – мясо	Вид продукта и его количество определяется педиатром индивидуально по каждому ребенку с учетом возраста, массы тела и клинического состояния				
Итого за завтрак		550	2,3	23,25	51,52	421,55

Обед

54-7з-2020	Салат из белокочанной капусты	60	1,5	6,1	6,2	85,8
1.12	Свекольник вегетарианский со сметаной	250	2,3	4,6	17,4	117
173	Картофель отварной	150	2,85	6,15	19,05	142,5
54-32хн-2020	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,1	9,9	41,6
Пром.	Хлеб низкобелковый	60	0,48	3,66	30,4	158,58
Пром.	Фруктовый десерт на кисломолочной основе (для обучающихся с ФКУ)	200	8	20	10,2	252,8
Пром.	Специализированный диетический(лечебный) продукт (смесь) – рыба	Вид продукта и его количество определяется педиатром индивидуально по каждому ребенку с учетом возраста, массы тела и клинического состояния				
Итого за обед		920	15,33	40,61	93,15	798,28

Полдник

Пром.	Низкобелковый молочный напиток	200	0	4	10	80
Пром.	Вафли низкобелковые	100	3,1	32,5	59,8	544
Итого за полдник		300	3,1	36,5	69,8	624
Итого за день		1770	20,73	100,36	214,47	1843,83

№ рецептур ы	Наименование блюда	Масса	Белк и	Жир ы	Углевод ы	Энергетическа я ценность
		г	г	г	г	ккал
Пятница, 1 неделя						
Завтрак						
Пром.	Молочный десерт (для обучающихся с ФКУ)	200	0,9	20	3,6	197,9
Пром.	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	44,4
11.10	Чай с сахаром и лимоном	200/15/ 7	0,3	0,1	15,2	59
Пром.	Хлеб низкобелковый	50	0,4	3,05	25,32	132,15
Пром.	Специализированный диетический(лечебный) продукт (смесь) – мясо	Вид продукта и его количество определяется педиатром индивидуально по каждому ребенку с учетом возраста, массы тела и клинического состояния				
Итого за завтрак		550	2,0	23,55	53,92	433,45
Обед						
106	Огурец свежий	100	0,8	0,1	2,5	14
1.1	Борщ с капустой и картофелем вегетарианский со сметаной	250	1,9	6,1	12,5	111
Пром.	Фруктовый десерт на кисломолочной основе (для обучающихся с ФКУ)	200	8	20	10,2	252,8
54-4хн-2020	Компот из изюма	200	0,4	0,1	18,3	75,9
Пром.	Хлеб низкобелковый	60	0,48	3,66	30,4	158,58
Пром.	Специализированный диетический(лечебный) продукт (смесь) – рыба	Вид продукта и его количество определяется педиатром индивидуально по каждому ребенку с учетом возраста, массы тела и клинического состояния				
Итого за обед		810	11,58	29,96	73,9	612,28
Полдник						
508	Компот из смеси с/фруктов	200	0,5	0	27	110
Пром.	Банан	170	2,6	0,9	35,7	160,7
Пром.	Печенье	50	0,45	7	18,6	198,5
Итого за полдник		420	3,55	7,9	81,3	469,2
Итого за день		1780	17,13	61,41	209,12	1514,93

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белк и	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал

**Суббота,
1 неделя**

Завтрак

8.13	Салат из свежих помидоров	60	0,6	5,1	2,4	59
Пром.	Фруктовый десерт на кисломолочной основе (для обучающихся с ФКУ)	200	8	20	10,2	252,8
512	Компот из плодов сушеных (чернослив)	200	0,3	0	20,1	81
Пром.	Хлеб низкобелковый	50	0,4	3,05	25,32	132,15
Пром.	Масло сливочное	10	0,1	7,3	0,1	66,1
Пром.	Специализированный диетический(лечебный) продукт (смесь) – мясо	Вид продукта и его количество определяется педиатром индивидуально по каждому ребенку с учетом возраста, массы тела и клинического состояния				
Итого за завтрак		520	9,4	35,45	58,12	591,05

Обед

8.20	Икра из кабачков	60	0,5	2,4	3,3	40
1.16	Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне	250	1,7	5,2	10	92
7.22	Пюре из моркови и яблок	100	0,4	0,17	5,9	30
6.8а	Макаронные изделия отварные безбелковые	160	0,37	5,84	4,7	238,9
54-2хн-2020	Компот из кураги	200	1	0,1	15,6	66,9
Пром.	Хлеб низкобелковый	60	0,48	3,66	30,4	158,58
Пром.	Молочный десерт(для обучающихся с ФКУ)	200	0,9	20	3,6	197,9
Пром.	Специализированный диетический(лечебный) продукт (смесь) – рыба	Вид продукта и его количество определяется педиатром индивидуально по каждому ребенку с учетом возраста, массы тела и клинического состояния				
Итого за обед		1030	5,35	37,37	73,5	824,28

Полдник

Пром.	Низкобелковый молочный напиток	200	0	4	10	80
Пром.	Груша	160	0,6	0,5	16,5	72,8
Итого за полдник		360	0,6	4,5	26,5	152,8
Итого за день		1910	15,35	77,32	158,12	1568,13

№ рецептур ы	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал

**Понедельник,
2 неделя**

Завтрак

54-3з-2020	Помидор в нарезке	60	0,7	0,1	2,3	12,8
Пром.	Молочный десерт (для обучающихся с ФКУ)	200	0,9	20	3,6	197,9
11.9	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	57
Пром	Масло сливочное	10	0,1	7,3	0,1	66,1
Пром.	Хлеб низкобелковый	50	0,4	3,05	25,32	132,15
Пром.	Специализированный диетический(лечебный) продукт (смесь) – мясо	Вид продукта и его количество определяется педиатром индивидуально по каждому ребенку с учетом возраста, массы тела и клинического состояния				
Итого за завтрак		520	2,3	12,45	46,32	465,95

Обед

8.7	Салат из свеклы с растительным маслом	60	0,86	5,1	5	69
1.2а	Щи из свежей капусты вегетарианские	250	1,7	4,2	8,3	79
173	Картофель отварной	150	2,85	6,15	19,05	142,5
Пром.	Фруктовый десерт на кисломолочной основе (для обучающихся с ФКУ)	200	8	20	10,2	252,8
54-34хн-2020	Компот из яблок с лимоном	200	0,2	0,2	11	46,7
Пром.	Хлеб низкобелковый	60	0,48	3,66	30,4	158,58
Пром.	Специализированный диетический(лечебный) продукт (смесь) – рыба	Вид продукта и его количество определяется педиатром индивидуально по каждому ребенку с учетом возраста, массы тела и клинического состояния				
Итого за обед		920	14,09	39,31	83,95	748,58

Полдник

Пром.	Апельсин	160	1,4	0,3	13	60,5
Пром.	Сок абрикосовый	200	1	0	25,4	105,6
Пром.	Печенье	50	0,45	7	18,6	198,5
Итого за полдник		410	2,85	7,3	57	364,6
Итого за день		1850	19,24	59,06	187,27	1579,13

№ рецептур ы	Наименование блюда	Масса	Белк и	Жир ы	Углевод ы	Энергетическа я ценность
		г	г	г	г	ккал
Вторник, 2 неделя						
Завтрак						
Пром.	Молочно-фруктовый десерт (для обучающихся с ФКУ)	200	0,9	20	3,7	197,4
Пром.	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	44,4
11.10	Чай с сахаром и лимоном	200/15/ 7	0,3	0,1	15,2	59
Пром.	Хлеб низкобелковый	50	0,4	3,05	25,32	132,15
Пром.	Специализированный диетический(лечебный) продукт (смесь) - мясо	Вид продукта и его количество определяется педиатром индивидуально по каждому ребенку с учетом возраста, массы тела и клинического состояния				
Итого за завтрак		550	2,0	23,55	54,02	432,95
Обед						
8.5a	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	60	0,36	8,05	1	75
1.16	Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне	250	1,7	5,2	10	92
7.14a	Морковь припущенная	150	2,1	3,1	11,1	82
Пром.	Фруктовый десерт на кисломолочной основе (для обучающихся с ФКУ)	200	8	20	10,2	252,8
54-2хн-2020	Компот из кураги	200	1	0,1	15,6	66,9
Пром.	Хлеб низкобелковый	60	0,48	3,66	30,4	158,58
Пром.	Специализированный диетический(лечебный) продукт (смесь) - рыба	Вид продукта и его количество определяется педиатром индивидуально по каждому ребенку с учетом возраста, массы тела и клинического состояния				
Итого за обед		920	13,64	40,11	78,3	727,28
Полдник						
Пром.	Груша	160	0,6	0,5	16,5	72,8
Пром.	Низкобелковый молочный напиток	200	0	4	10	80
Пром.	Печенье	50	0,45	7	18,6	198,5
Итого за полдник		410	1,05	11,5	45,1	351,3
Итого за день		1880	16,69	75,16	177,42	1511,53

№ рецептур ы	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал

**Четверг,
2 неделя**

Завтрак

8.6а	Салат из свеклы, яблок и чернослива с растительным маслом	60	0,9	4,1	9,8	79
Пром.	Молочно-фруктовый десерт (для обучающихся с ФКУ)	200	0,9	20	3,7	197,4
Пром.	Хлеб низкобелковый	50	0,4	3,05	25,32	132,15
Пром.	Сок яблочный	200	1	0,2	20,2	86,6
Пром.	Специализированный диетический(лечебный) продукт (смесь) – мясо	Вид продукта и его количество определяется педиатром индивидуально по каждому ребенку с учетом возраста, массы тела и клинического состояния				
Итого за завтрак		510	3,2	27,35	59,02	495,15

Обед

8.20	Икра из кабачков	60	0,5	2,4	3,3	40
1.1	Борщ с капустой и картофелем вегетарианский со сметаной	250	1,9	6,1	12,5	111
7.21	Пюре из цветной капусты	200	3,3	7,1	5,6	101
Пром.	Фруктовый десерт на кисломолочной основе (для обучающихся с ФКУ)	200	8	20	10,2	252,8
Пром.	Хлеб низкобелковый	60	0,48	3,66	30,4	158,58
Пром.	Сок абрикосовый	200	1	0	25,4	105,6
Пром.	Специализированный диетический(лечебный) продукт (смесь) – рыба	Вид продукта и его количество определяется педиатром индивидуально по каждому ребенку с учетом возраста, массы тела и клинического состояния				
Итого за обед		970	15,18	39,26	87,4	768,98

Полдник

Пром.	Низкобелковый молочный напиток	200	0	4	10	80
Пром.	Печенье	50	0,45	7	18,6	198,5
Пром.	Банан	170	2,6	0,9	35,7	160,7
Итого за полдник		420	3,05	11,9	64,3	439,2
Итого за день		1900	21,43	78,51	210,72	1703,33

№ рецептур ы	Наименование блюда	Масса	Белк и	Жир ы	Углевод ы	Энергетическа я ценность
		г	г	г	г	ккал

**Пятница,
2 неделя**

Завтрак

Пром.	Апельсин	160	1,4	0,3	13	60,5
Пром.	Молочный десерт(для обучающихся с ФКУ)	200	0,9	20	3,6	197,9
Пром.	Хлеб низкобелковый	50	0,4	3,05	25,32	132,15
Пром	Масло сливочное	10	0,1	7,3	0,1	66,1
11.10	Чай с сахаром и лимоном	200/15/ 7	0,3	0,1	15,2	59
Пром.	Специализированный диетический(лечебный) продукт (смесь) – мясо	Вид продукта и его количество определяется педиатром индивидуально по каждому ребенку с учетом возраста, массы тела и клинического состояния				
Итого за завтрак		620	3,1	30,75	57,22	515,65

Обед

106	Огурец свежий	100	0,8	0,1	2,5	14
1.2а	Щи из свежей капусты вегетарианские	250	1,7	4,2	8,3	79
173	Картофель отварной	150	2,85	6,15	19,05	142,5
Пром.	Фруктовый десерт на кисломолочной основе (для обучающихся с ФКУ)	200	8	20	10,2	252,8
54-13хн-2020	Напиток из шиповника	200	0,6	0,2	15,1	65,4
Пром.	Хлеб низкобелковый	60	0,48	3,66	30,4	158,58
Пром.	Специализированный диетический(лечебный) продукт (смесь) – рыба	Вид продукта и его количество определяется педиатром индивидуально по каждому ребенку с учетом возраста, массы тела и клинического состояния				
Итого за обед		960	14,43	34,31	85,55	712,28

Полдник

Пром.	Вафли низкобелковые	75	2,3	24,37	44,85	408
Пром.	Груша	100	0,4	0,3	10,3	45,5
508	Компот из смеси с/фруктов	200	0,5	0	27	110
Итого за полдник		375	3,2	24,67	82,15	563,5
Итого за день		1955	20,73	89,73	224,92	1791,43

№ рецептур ы	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал

**Суббота,
2 неделя**

Завтрак

Пром.	Молочный десерт(для обучающихся с ФКУ)	200	0,9	20	3,6	197,9
512	Компот из плодов сушеных (чернослив)	200	0,3	0	20,1	81
Пром.	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	35
Пром.	Масло сливочное	10	0,1	7,3	0,1	66,1
Пром.	Хлеб низкобелковый	50	0,4	3,05	25,32	132,15
Пром.	Специализированный диетический(лечебный) продукт (смесь) – мясо	Вид продукта и его количество определяется педиатром индивидуально по каждому ребенку с учетом возраста, массы тела и клинического состояния				
Итого за завтрак		550	2,5	30,55	56,62	512,15

Обед

54-5з-2020	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	0,6	3,1	1,8	37,5
1.12	Свекольник вегетарианский со сметаной	250	2,3	4,6	17,4	117
7.8	Капуста белокочанная припущенная с маслом	150	2,7	4,5	8,5	85
Пром.	Молочно-фруктовый десерт (для обучающихся с ФКУ)	200	0,9	20	3,7	197,4
11.2	Сок вишневый	200	1,1	0	20	94
Пром.	Хлеб низкобелковый	60	0,48	3,66	30,4	158,58
Пром.	Специализированный диетический(лечебный) продукт (смесь) – рыба	Вид продукта и его количество определяется педиатром индивидуально по каждому ребенку с учетом возраста, массы тела и клинического состояния				
Итого за обед		920	8,08	35,86	81,8	689,48

Полдник

11.7	Компот из кураги и изюма	200	0,7	0	20,3	126
Пром.	Вафли низкобелковые	75	2,3	24,37	44,85	408
Пром.	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	44,4
Итого за полдник		375	3,4	24,77	74,95	170,81
Итого за день		1845	13,98	91,18	213,37	1372,44

Примерное двухнедельное меню для обучающихся по образовательным программам начального общего образования, требующих индивидуального подхода в организации питания, в образовательных организациях, расположенных на территории Тульской области

ЦЕЛИАКИЯ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углевод	Энергетическая
		г	г	г	ы	ценность
					ы	ккал
Понедельник, 1 неделя						
Завтрак						
4.2	Омлет натуральный запеченный	180	19,2	21,9	4,3	288
54-2гн-2020	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	Хлеб безглютеновый	40	1,44	1,96	16	94
Пром.	Масло сливочное	10	0,1	7,3	0,1	66,1
Пром.	Яблоко	120	0,5	0,5	11,8	53,3
Пром.	Помидоры свежие	60	0,6	0,2	0,2	14,4
Итого за завтрак		610	22,04	31,86	38,8	542,6
Обед						
54-7з-2020	Салат из белокочанной капусты	60	1,5	6,1	6,2	85,8
1.12	Свекольник вегетарианский	250	2,3	4,6	17,4	117
54-6г-2020	Рис отварной	150	3,6	4,8	36,4	203,5
2.1	Пюре из отварного мяса в бульоне	105	21	18,1	0	246
54-1хн-2020	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,9	24	141
Итого за обед		825	31,1	36,5	103,8	874,3
Полдник						
Пром.	Сок морковный	200	2,2	0,2	25,2	111,4
Пром.	Мандарин	150	1,2	0,3	11,25	52,5
Итого за полдник		350	3,4	0,5	36,45	163,9
Итого за день		1785	56,54	68,86	179,05	1580,8

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал
Вторник, 1 неделя						
Завтрак						
Пром.	Банан	170	2,6	0,9	35,7	160,7
53-19з- 2020	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
6.4	Каша гречневая молочная жидкая	200	7,6	7,2	30,3	216
54-3гн- 2020	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,9	24	141
Итого за завтрак		640	12,7	18,4	96,7	611,7
Обед						
54-5з-2020	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	0,6	3,1	1,8	37,5
1.1	Борщ с капустой и картофелем вегетарианский	250	1,9	6,1	12,5	111
54-11г- 2020	Картофельное пюре	150	3,1	5,3	19,8	139,4
2.21	«Сардельки» мясные паровые	90	16,5	14,1	3,2	205
54-13хн- 2020	Напиток из шиповника	200	0,6	0,2	15,1	65,4
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,9	24	141
Итого за обед		810	24,9	31,7	76,4	699,3
Полдник						
54-34хн- 2020	Компот из яблок с лимоном	200	0,2	0,2	11	46,7
Пром.	Булочка безглютеновая	50	1,7	3,65	26,1	147
Итого за полдник		250	1,9	3,85	37,1	193,7
Итого за день		1700	39,5	53,95	210,2	1504,7

№ рецептур ы	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическа я ценность
		г	г	г	г	ккал
Среда, 1 неделя						
Завтрак						
54-11з- 2020	Салат из моркови и яблок	70	0,6	7,1	5	86,7
54-6к-2020	Каша вязкая молочная пшеничная	200	8,3	10,1	37,6	274,9
54-4гн- 2020	Чай с молоком и сахаром	200	0,1	0,1	0,9	5
54-6о-2020	Яйцо вареное	40	4,8	4	0,3	56,6
Пром.	Хлеб безглютеновый	40	1,44	1,96	16	94
Итого за завтрак		550	15,24	23,26	59,8	517,2
Обед						
8.7	Салат из свеклы с растительным маслом	60	0,86	5,1	5	69
1.36	Рассольник ленинградский с рисом	250	1,9	3,4	12,5	89
7.4	Капуста цветная отварная с маслом	160	4,41	4,15	7,46	85,6
2.1	Мясо отварное	100	16,31	7,95	0,23	137,73
54-2хн- 2020	Компот из кураги	200	1	0,1	15,6	66,9
Пром.	Печенье	50	2	11	26,5	212,5
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,9	24	141
Итого за обед		880	28,68	34,6	91,29	801,73
Полдник						
Пром.	Сок абрикосовый	200	1	0	25,4	105,6
Пром.	Груша	160	0,6	0,5	16,5	72,8
Итого за полдник		360	1,6	0,5	41,9	178,4
Итого за день		1790	45,52	58,36	192,99	1497,33

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углевод	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал
Четверг, 1 неделя						
Завтрак						
54-7т	Творожно-пшеничная запеканка	150	11,3	5,3	13,3	145,8
54-2гн-2020	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром	Масло сливочное	10	0,1	7,3	0,1	66,1
Пром.	Мандарин	150	1,2	0,3	11,25	52,5
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,9	24	141
Итого за завтрак		570	15	15,8	55,05	432,2
Обед						
54-7з-2020	Салат из белокочанной капусты	60	1,5	6,1	6,2	85,8
54-5с	Суп из овощей с фрикадельками мясными	250	0,75	6,8	16,9	159
2.10а	Плов из риса с отварным мясом	200	16,3	18,5	38,8	390
54-32хн-2020	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,1	9,9	41,6
Пром.	Хлеб безглютеновый	40	1,44	1,96	16	94
Итого за обед		750	20,19	33,46	87,8	770,4
Полдник						
516	Кефир	200	5,8	5	8	100,2
Пром.	Печенье	50	2	11	26,5	212,5
Итого за полдник		250	7,8	16	34,5	
Итого за день		1570	42,99	65,26	177,35	1515,3

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал
Пятница, 1 неделя						
Завтрак						
54-13з-2020	Салат из свеклы отварной	60	0,8	2,7	4,6	45,7
54-1г-2020	Макароны отварные безглютеновые	150	5,3	4,9	32,8	196,8
2.14	Куры отварные	90	17,6	17,6	0	231
54-3гн-2020	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	40	1,44	1,96	16	94
Итого за завтрак		540	25,34	27,26	60	595,4
Обед						
54-2з-2020	Огурец в нарезке	60	0,5	0,1	1,5	8,5
1.2а	Ши из свежей капусты вегетарианские	250	1,7	4,2	8,3	79
2.14	Тефтели мясные с рисом паровые	110	16,3	7,74	7,4	164,34
6.5а	Каша гречневая рассыпчатая	150	5,4	3,3	25,7	148
54-4хн-2020	Компот из изюма	200	0,4	0,1	18,3	75,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,9	24	141
Итого за обед		830	26,5	18,34	85,2	616,74
Полдник						
508	Компот из смеси с/фруктов	200	0,5	0	27	110
112	Банан	170	2,6	0,9	35,7	160,7
Итого за полдник		370	3,1	0,9	62,7	270,7
Итого за день		1740	54,94	46,5	207,9	1482,84

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал

**Суббота,
1 неделя**

Завтрак

Пром.	Банан	170	2,6	0,9	35,7	160,7
53-19з-2020	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
6.4	Каша гречневая молочная жидкая	200	7,6	7,2	30,3	216
54-3гн-2020	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,9	24	141
Итого за завтрак		640	12,7	18,4	96,7	611,7

Обед

54-5з-2020	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	0,6	3,1	1,8	37,5
1.1	Борщ с капустой и картофелем вегетарианский	250	1,9	6,1	12,5	111
54-11г-2020	Картофельное пюре	150	3,1	5,3	19,8	139,4
2.21	«Сардельки» мясные паровые	90	16,5	14,1	3,2	205
54-13хн-2020	Напиток из шиповника	200	0,6	0,2	15,1	65,4
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,9	24	141
Итого за обед		810	24,9	31,7	76,4	699,3

Полдник

54-34хн-2020	Компот из яблок с лимоном	200	0,2	0,2	11	46,7
Пром.	Булочка безглютеновая	50	1,7	3,65	26,1	147
Итого за полдник		250	1,9	3,85	37,1	193,7
Итого за день		1700	39,5	53,95	210,2	1504,7

№ рецептур ы	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал

**Понедельник,
2 неделя**

Завтрак

54-3з-2020	Помидор в нарезке	60	0,7	0,1	2,3	12,8
4.2	Омлет натуральный запеченный	180	19,2	21,9	4,3	288
54-2гн- 2020	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	Хлеб безглютеновый	40	1,44	1,96	16	94
Пром.	Апельсин	160	1,4	0,3	13	60,5
Итого за 2 завтрак		640	22,94	24,26	42	482,1

Обед

54-8з-2020	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	1	6,1	5,8	81,5
1.36	Рассольник ленинградский с рисом	250	1,9	3,4	12,5	89
6.8	Макаронные изделия отварные	150	5,7	4,2	36,5	210
54-21м- 2020	Курица отварная	90	28,9	2,2	1	139,3
54-34хн- 2020	Компот из яблок с лимоном	200	0,2	0,2	11	46,7
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,9	24	141
Итого за обед		810	39,9	19	90,8	707,5

Полдник

Пром.	Булочка безглютеновая	50	1,7	3,65	26,1	147
Пром.	Молоко	200	5,8	6,4	9,4	118,4
Итого за полдник		250	7,5	10,05	35,5	265,4
Итого за день		1700	70,34	53,31	168,3	1455

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал
Вторник, 2 неделя						
Завтрак						
53-19з-2020	Масло сливочное (порциями)	20	0,2	14,5	0,3	132,2
54-25.1к- 2020	Каша жидкая молочная рисовая	200	5,3	5,4	28,7	184,5
54-3гн- 2020	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	40	1,44	1,96	16	94
Пром.	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	35
Итого за завтрак		560	7,94	22,16	59,1	473,6
Обед						
8.2	Огурцы свежие	60	0,42	0,06	1,14	7
54-5с	Суп из овощей с фрикадельками мясными	250	0,75	6,8	16,9	159
54-10г-2020	Картофель отварной в молоке	150	4,5	5,5	26,5	173,7
3.1а	Рыба (горбуша) припущенная	100	20,5	6,5	0	140
54-2хн- 2020	Компот из кураги	200	1	0,1	15,6	66,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,16	2,94	24	141
Итого за обед		820	29,33	15,4	84,14	687,6
Полдник						
Пром.	Сок грушевый	200	1	0,2	20,2	86,6
Пром	Печенье безглютеновое	50	0,45	7	18,6	198,5
Пром.	Яблоко	120	0,5	0,5	11,8	53,3
Итого за полдник		370	1,95	7,7	50,6	338,4
Итого за день		1750	39,22	45,26	193,84	1499,6

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал

**Среда,
2 неделя**

Завтрак

318	Пудинг из творога с рисом	150	20,8	20,5	28,2	387
54-4гн-2020	Чай с молоком и сахаром	200	0,1	0,1	0,9	5
Пром.	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	44,4
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,16	2,94	24	141
Итого за завтрак		510	23,46	23,94	62,9	577,4

Обед

8.7	Салат из свеклы с растительным маслом	60	0,86	5,1	5	69
1.2a	Щи из свежей капусты вегетарианские	250	1,7	4,2	8,3	79
6.5a	Каша гречневая рассыпчатая	150	5,4	3,3	25,7	148
2.14	Тефтели мясные с рисом паровые	110	16,3	7,74	7,4	164,34
54-1хн-2020	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	27	110
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,9	24	141
Итого за обед		830	26,96	23,24	97,4	711,34

Полдник

Пром	Кефир 2,5%	200	5,8	5	8	100
112	Банан	170	2,6	0,9	35,7	160,7
Итого за полдник		370	8,4	5,9	43,7	260,7
Итого за день		1710	58,82	53,08	204	1549,44

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углево ды	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал

**Четверг,
2 неделя**

Завтрак

7.22 диаб	Пюре из моркови и яблок	180	0,8	0,3	10,7	54
54-16к	Каша «Дружба»	200	5	5,8	24,1	168,9
Пром	Масло сливочное	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-6о-2020	Яйцо вареное	40	4,8	4	0,3	56,6
Пром.	Хлеб безглютеновый	40	1,44	1,96	16	94
Пром.	Сок яблочный	200	1	0,2	20,2	86,6
Итого за завтрак		670	13,14	19,56	71,4	526,2

Обед

54-5з-2020	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	0,6	3,1	1,8	37,5
1.12	Свекольник вегетарианский	250	2,3	4,6	17,4	117
54-3м	Голубцы ленивые	200	16,8	15,2	12,8	256,8
54-6соус	Соус молочный безглютеновый	50	1,25	5	3,95	65,65
Пром.	Сок абрикосовый	200	1	0	25,4	105,6
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,9	24	141
Итого за обед		820	24,15	30,8	85,35	723,55

Полдник

54-34хн-2020	Компот из яблок с лимоном	200	0,2	0,2	11	46,7
112	Груша	160	0,6	0,5	16,5	72,8
Пром.	Печенье	50	2	11	26,5	212,5
Итого за полдник		410	2,8	11,7	54	
Итого за день		1900	40,09	62,06	210,75	1581,75

№ рецептуры	Наименование блюда	Мас	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		са				ценность
		г	г	г	г	ккал

**Пятница,
2 неделя**

Завтрак

54-11з-2020	Салат из моркови и яблок	80	0,7	8,1	5,7	99
7.4	Капуста цветная отварная с маслом	160	4,41	4,15	7,46	85,6
2.14	Куры отварные	90	17,6	17,6	0	231
54-3гн-2020	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	40	1,44	1,96	16	94
Итого за завтрак		550	23,4	19,9	52,6	483,2

Обед

54-2з-2020	Огурец в нарезке	60	0,5	0,1	1,5	8,5
1.1	Борщ с капустой и картофелем вегетарианский	250	1,9	6,1	12,5	111
2.10а	Плов из риса с отварным мясом	200	16,3	18,5	38,8	390
54-13хн-2020	Напиток из шиповника	200	0,6	0,2	15,1	65,4
Пром.	Хлеб безглютеновый	40	1,44	1,96	16	94
Итого за обед		810	30,6	23,1	104,9	749,5

Полдник

Пром.	Апельсин	160	1,4	0,3	13	60,5
Пром.	Булочка безглютеновая	50	1,7	3,65	26,1	147
515	Молоко	200	5,8	6,4	9,4	118,4
Итого за полдник		350	1,1	0,5	60,3	253,2
Итого за день		1710	55,1	43,5	217	1486

№ рецептуры	Наименование блюда	Мас са	Белки	Жи ры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал
Суббота, 2 неделя						
Завтрак						
318	Пудинг из творога с рисом	150	20,8	20,5	28,2	387
54-4гн-2020	Чай с молоком и сахаром	200	0,1	0,1	0,9	5
Пром.	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	44,4
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,16	2,94	24	141
Итого за завтрак		510	23,46	23,94	62,9	577,4
Обед						
8.7	Салат из свеклы с растительным маслом	60	0,86	5,1	5	69
1.2а	Щи из свежей капусты вегетарианские	250	1,7	4,2	8,3	79
6.5а	Каша гречневая рассыпчатая	150	5,4	3,3	25,7	148
2.14	Тефтели мясные с рисом паровые	110	16,3	7,74	7,4	164,34
54-1хн-2020	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	27	110
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,9	24	141
Итого за обед		830	26,96	23,24	97,4	711,34
Полдник						
Пром	Кефир 2,5%	200	5,8	5	8	100
112	Банан	170	2,6	0,9	35,7	160,7
Итого за полдник		370	8,4	5,9	43,7	260,7
Итого за день		1710	58,82	53,08	204	1549,44

Примерное двухнедельное меню для обучающихся по образовательным программам начального общего образования, требующих индивидуального подхода в организации питания, в образовательных организациях, расположенных на территории Тульской области

МУКОВИСЦИДОЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углево ды	Энергетическ ая ценность
		г	г	г	г	ккал
Понедельник, 1 неделя						
Завтрак						
пром	Масло сл.	10	0,1	8,3	0,1	75
6.1	Каша пшеничная молочная жидкая	250	8,8	9	34,7	275
11.11	Чай с молоком и сахаром	200/15	1,6	1,6	17,4	86
пром	Хлеб пшеничный	40	1,6	0,2	9,9	46
Итого за завтрак		515				
Обед						
8.6	Салат из свеклы, яблок и чернослива с растительным маслом	100	5,6	6,8	8	131
1.3	Рассольник ленинградский со сметаной	250	1,9	3,4	12,5	89
7.3	Пюре картофельное	200	4,4	5,8	30,3	197
2.3	Бефстроганов из отварного мяса	95 (50/45)	17,1	19,1	5,3	265
11.5	Компот из свежих яблок	180/20	0,2	0,2	25,8	103
Пром.	Хлеб ржано- пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7
Пром	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
Итого за обед		905				
Полдник						
805	Яблоко печеное с сахаром корицей	130	0,6	0,3	49,8	188
11.2	Сок вишневый	200	1,1	0	20	94
Итого за полдник		330				
Итого за день		1645	55,9	55,7	241,1	1616

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал

**Вторник,
1 неделя**

Завтрак

8.12	Винегрет овощной с растительным маслом	100	1,6	6,6	8,8	102
4.3	Омлет с сыром запечённый	120	17.2	19,8	2,4	260
11.9	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	57
пром	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	19,5	97
пром	Апельсин	100	0,9	0,2	8,1	36

Итого за завтрак 575

Обед

54-1с-2020	Щи из свежей капусты со сметаной	250	5,8	7	7,1	115
6.6	Рис отварной рассыпчатый с маслом	150	3,4	4,2	38,6	211
2.3	Бефстроганов из отварного мяса	105(55/50)	18,7	20,7	6	289
11.6	Компот из смеси сухофруктов	200	0	0	35,4	140
пром	Хлеб ржаной	20	2,6	0,6	8	43,5
пром	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,2	9,8	49

Итого за обед 745

Полдник

11.3	Сок абрикосовый	200	1.1	0	20	94
950	Ватрушка с творогом	100	10	12.1	46,1	331

Итого за полдник 300

Итого за день		1620	66.3	71.8	224.8	182
----------------------	--	-------------	-------------	-------------	--------------	------------

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал
Среда, 1 неделя						
Завтрак						
пром	Масло сливочное	10	0,1	8,3	0,1	75
пром	Сыр	30	7,1	9,2	0	111
6.4	Каша гречневая молочная жидкая	200	7,6	7,2	30,3	216
11.10	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,3	0	15,2	59
пром	Хлеб пшеничный	40	1,6	0,2	9,9	46
Итого за завтрак		502				
Обед						
54-53-2020	Салат из свежих огурцов и помидоров	60	0,6	3,1	1,8	38
58-8с-2020	Суп гороховый	250	8,4	5,7	20,3	166
7.3	Пюре картофельное	200	4,4	5,8	30,3	197
54-6м-2020	Биточек из говядины	90	16,4	15,7	14,8	266
11.7	Компот из кураги и изюма	200	0,7	0	30,3	126
пром	Батон йодированный	40	3,2	0,4	19,6	95
пром	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78
Итого за обед:		880				
Полдник:						
пром	Ацидофилин 3,2	200	5,6	5,0	8	100
пром	Груша	100	0,7	0,2	18	73
пром	Корж молочный	50	7,3	5,7	22,6	168
Итого за полдник		350				
Итого за день		1742	67	67	217	1814

№ рецептур ы	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал
Четверг, 1 неделя						
Завтрак						
54-9г-2020	Рагу из овощей	150	2,9	7,5	13,6	133
2.5	Фрикадельки мясные паровые	90	15,2	12,3	6,3	196
11.11	Чай с молоком и сахаром	200/15	1,6	1,6	17,4	86
пром	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	19,5	97
пром	Мандарин	100	0.8	0.2	7,5	35
Итого за завтрак		595				
Обед						
54-17з-2020	Салат из моркови и чернослива	100	1.6	0,3	21,5	95
54-10с-2020	Суп крестьянский с крупой (крупа перловая)	200	6.1	3.9	24.1	156
54-3м-2020	Голубцы ленивые	240	20,3	19,3	15,4	308
11.14	Отвар шиповника с сахаром	200/15	0.7	0.3	25	117
пром	Хлеб ржаной	40	5,2	1,2	16	87
пром	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,2	9,8	49
Итого за обед		815				
Полдник						
пром	Вафли	100	5.5	6.5	35	211
пром	Ряженка	200	5,8	5	8,4	102
Итого за полдник		300				
Итого за день 1620		1620	70,5	58,7	219,5	1672

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал
Пятница, 1 неделя						
Завтрак						
4.1	Яйцо вареное	40	5.1	4.6	0.3	63
54-16к-2020	Каша дружба	220	5,5	6,5	26,4	186
11.9	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	57
пром	Хлеб пшеничный	40	1,6	0,2	9,9	46
Итого за завтрак		515				
Обед						
8.20	Икра из кабачков	60	0.5	2.4	3.3	40
1.16	Борщ с капустой картофелем на курином бульоне	250	1.7	5.2	10	92
7.5а	Картофель, запеченный в сметанном соусе	250	5,2	14,9	35,2	297
3.3	Суфле из отварной рыбы (минтай) паровое	80	14.2	4.3	3.8	112
11.6	Компот из смеси сухофруктов	200	0	0	35,4	140
пром	Хлеб ржаной	40	5,2	1,2	16	87
Итого за обед		880				
Полдник						
пром	Кефир 3,2	200	5,8	6,4	8,2	114
пром	Пряник	100	5.0	7.0	71	350
Итого за полдник		300				
Итого за день		1725	50	52,7	234,5	1584

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белк и	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал
	Суббота, 1 неделя					
	Завтрак					
пром 6.19	Масло сливочное	10	0,1	8,3	0,1	75
	Макаронник с сыром запечённый	150	10,6	9,5	34,3	267
11.11	Чай с молоком и сахаром	200/15	1,6	1,6	17,4	86
пром	Хлеб пшеничный	40	1,6	0,2	9,9	46
пром	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47
	Итого за завтрак	515				
	Обед					
54-9з-2020	Салат из белокочанной капусты с морковью и яблоками	80	1,1	8,1	4,8	97
1.4	Суп овсяный с мелко нашинкованными овощами со сметаной	250	2.2	3.6	11.5	88
7.3	Пюре картофельное	200	4.4	5,8	30,3	197
2.4	Гуляш из отварного мяса	120 (50/70)	15.7	17.7	4	237
54-4хн-2020	Компот из изюма	200	0.4	0.1	18.3	76
пром	Хлеб ржаной	40	5,2	1,2	16	87
	Итого за обед	890				
	Полдник					
54-4в-2020	Кекс столичный	100	5.4	16.7	47.9	363
пром	Молоко 3,2	200	5.8	6.4	9.4	118
	Итого за полдник	300				
	Итого за день	1705	53,5	79,6	215,7	1784

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал

**Понедельник,
2 неделя**

Завтрак

53-19з-2020	Масло сливочное (порциями)	15	0.1	10.9	26.7	187
54-20к- 2020	Каша жидкая молочная гречневая	200	7.1	5.8	26.7	187
54-21гн- 2020	Какао с молоком	200	4.7	3.5	12.5	100
пром	Хлеб пшеничный	40	1,6	0,2	9,9	46
пром	Банан	130	2	0,7	27.3	123

Итого за завтрак 585

Обед

54-12з-2020	Икра морковная	100	2.1	7.1	10.1	113
1.16	Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне	250	1.7	5.2	10	92
6.6	Рис отварной рассыпчатый с маслом	150	3.8	4.2	38.6	211
54-9п-2020	Рыба, запечённая в сметанном соусе (минтай)	100	19	22	5.5	296
11.5	Компот из свежих яблок	200	0.2	0.2	25.8	103
пром	Хлеб пшеничный	20	1.6	0.2	9.8	49
пром	Хлеб ржаной	40	5,2	1,2	16	87

Итого за обед 860

Полдник

54-1т-2020	Запеканка из творога	150	29	10.7	21.6	301
11.2	Сок вишневый (консервы)	200	1.1	0	20	94
пром	Молоко, сгущённое с сахаром	20	1.4	1.7	11.1	66

Итого за полдник 370

Итого за день 1815 80.6 73,6 271.6 2065

№ рецептур ы	Наименование блюда	Масс	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		а г	г	г	г	ккал
Вторник, 2 неделя						
Завтрак						
54-20з-2020	Горошек зеленый	60	1.7	0.1	3.5	22
54-1о-2020	Омлет натуральный	180	15.2	21.6	3.9	271
11.9	Чай с сахаром	200	0.2	0	15	57
пром	Хлеб пшеничный	40	1,6	0,2	9,9	46
Пром	Джем из абрикосов	25	0.1	0	18	72
Итого за завтрак		505				
Обед						
54-5з-2020	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	1	5.1	3.1	62
1.36	Рассольник ленинградский с рисом	250	1.9	3.4	12.5	89
7.21	Пюре из цветной капусты	200	3.3	7.1	5.6	101
2.2	Суфле из отварного мяса паровое	90	16	16.4	4.3	227
11.3	Сок абрикосовый(консервы)	200	1.1	0	20.0	94
пром	Хлеб пшеничный	20	1.6	0.2	9.8	49
пром	Хлеб ржаной	40	5,2	1,2	16	87
Итого за обед		900				
Полдник						
пром	Ряженка 2,5%	200	5,8	5	8,4	102
пром	Яблоко	170	0,7	0,7	16,7	75
пром	Булочка с повидлом	50	4	7	28	191
Итого за полдник		420				
Итого за день		1825	49,5	68	175	1545

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетическая ценность ккал
		г	г	г	г	

**Среда,
2 неделя**

Завтрак

53-19з-2020	Масло сливочное порциями	10	0.1	7.3	0.1	66
6.1	Каша пшеничная молочная жидкая	250	8.8	9	34.7	275
4.1	Яйцо отварное	40	5.1	4.6	0.3	63
54-1т-2020	Кофейный напиток с молоком	200	3.9	2.9	11.2	86
Пром	мандарин	100	0.8	0.2	7.5	35
пром	Хлеб пшеничный	20	1.6	0.2	9.8	49

Итого за завтрак 620

Обед

8.12	Винегрет овощной на растительном масле	60	1.0	4.7	5.3	70
1.2	Щи из свежей капусты вегетарианские со сметаной	250	1.7	4.2	8.3	79
6.86	Макаронные отварные	230	8.7	5.4	55.8	307
2.4	Гуляш из отварного мяса	120(50/70)	15.7	17.7	4.0	237
11.6	Компот из сухофруктов	200	0	0	26.6	105
пром	Хлеб пшеничный	20	1.6	0.2	9.8	49
пром	Хлеб ржаной	40	5,2	1,2	16	87

Итого за обед 920

Полдник

54-1в-2020	Ватрушка творожная	60	9.9	12.4	18	223
пром	Груша	100	0.4	0.3	0.3	46
11.2	Сок вишневый (консервы)	200	1.1	0	20	94

Итого за полдник 360

Итого за день 1900 79.9 81.1 277.7 1871

№ рецептур ы	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал
Четверг, 2 неделя						
Завтрак						
8.20	Икра из кабачков	60	0.5	2.4	3.3	40
54-4г-2020	Каша гречневая рассыпчатая	150	8.2	3.5	18.7	139
2.1	Пюре из отварного мяса в бульоне	105	21	18.1	0	246
54-21гн- 2020	Какао с молоком	200	4.7	3.5	12.5	101
пром	Корж молочный	50	3	10.9	26.9	217
Итого за завтрак		565				
Обед						
8.8a	Салат из свеклы и яблок с растительным маслом	65	0.8	7.4	5.5	94
1.16	Суп картофельный с горохом	250	6.1	3.9	24.1	156
7.6	Сложный овощной гарнир (картофель, капуста тушёная	200	5.1	7.2	26.6	196
2.17	Кнели мясные паровые	90	18.3	15.9	5.5	238
11.9	Чай с сахаром	200	0.2	0	15	57
пром	Хлеб пшеничный	20	1.6	0.2	9.8	49
пром	Хлеб ржаной	40	5,2	1,2	16	87
Итого за обед		865				
Полдник						
пром	Ацидофилин 3.2%	200	5.4	6.4	7.6	110
пром	Банан	130	2	0.7	27.3	79
пром	Сушка простая	50	5.5	0.7	34.4	163
Итого за полдник		380				
Итого за день		1810	87.5	43.6	232.9	1972

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал
Пятница, 2 неделя						
Завтрак						
пром	Масло сл.	10	0,1	8,3	0,1	75
54-20з- 2020	Горошек зеленый	60	1.7	0.1	3.5	22
54-1о-2020	Омлет натуральный	180	15.2	21.6	3.9	271
11.11	Чай с молоком и сахаром	200/15	1,6	1,6	17,4	86
пром	Хлеб пшеничный	40	1,6	0,2	9,9	46
пром	Сыр	30	7,1	9,2	0	111
Итого за завтрак		535				
Обед						
54-53-2020	Салат из свежих огурцов и помидоров	60	0,6	3,1	1,8	38
1.16	Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне	250	1.7	5.2	10	92
7.3	Пюре картофельное	200	4.4	5,8	30,3	197
54-6м-2020	Биточек из говядины	90	16,4	15,7	14,8	266
11.7	Компот из кураги и изюма	200	0,7	0	30,3	126
пром	Батон йодированный	40	3,2	0,4	19,6	95
пром	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78
Итого за обед		880				
Полдник						
пром	Вафли	100	5.5	6.5	35	211
пром	Ряженка	200	5,8	5	8,4	102
Итого за полдник		300				
Итого за день		1715	68.2	83,2	157.4	1816

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал
Суббота, 2 неделя						
Завтрак						
8.5а	Салат из свежих огурцов и помидоров с растительным маслом	60	0.36	8.05	1	75
54-16к-2020	Каша дружба	220	5,5	6,5	26,4	186
11.9	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	57
пром	Хлеб пшеничный	40	1,6	0,2	9,9	46
Итого за завтрак		535				
Обед						
8.20	Икра из кабачков	60	0.5	2.4	3.3	40
54-1с-2020	Щи из свежей капусты со сметаной	250	5,8	7	7,1	115
6.6	Рис отварной рассыпчатый с маслом	150	3.8	4.2	38.6	211
54-9п-2020	Рыба, запечённая в сметанном соусе (минтай)	100	19	22	5.5	296
11.5	Компот из свежих яблок	200	0.2	0.2	25.8	103
пром	Хлеб пшеничный	20	1.6	0.2	9.8	49
пром	Хлеб ржаной	40	5,2	1,2	16	87
Итого за обед					820	
Полдник						
805	Яблоко печеное с сахаром корицей	130	0,6	0,3	49,8	188
11.2	Сок вишневый	200	1.1	0	20	94
пром	Корж молочный	50	7,3	5,7	22,6	168
Итого за полдник		380				
Итого за день		1685	52.8	58	215.8	1805

Приложение 3
к региональный стандарт оказания услуги по
обеспечению горячим питанием
обучающихся, получающих начальное общее
образование в государственных и
муниципальных образовательных
организациях, расположенных на территории
Тульской области

Структура технологического паспорта пищеблока
общеобразовательной организации

ПАСПОРТ

Пищеблок _____
наименование общеобразовательной организации

Адрес месторасположения _____

Телефон _____ эл почта:

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

Руководитель общеобразовательной организации _____

Ответственный за питание обучающихся _____

Численность педагогического коллектива _____

Количество посадочных мест в обеденном зале _____

1.2. 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	обучающиеся 1-4 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2	обучающиеся 5-8 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3	обучающиеся 6-11 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
4	Общая количество обучающихся всех возрастных групп			
5	в том числе льготных категорий			

2.2 Охват двухразовым горячим питанием возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	обучающиеся 1-4 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2	обучающиеся 5-8 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
3	в т.ч. за родительскую плату обучающиеся 6-11 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
4	в т.ч. за родительскую плату			
	Общая количество обучающихся всех возрастных групп			
5	в том числе льготных категорий			

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

Модель предоставления питания	
Оператор питания, наименование	
Адрес местонахождения	
Фамилия, имя отчество (последнее – при наличии) 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 общеобразовательной организации транспорт оператора питания транспорт организации поставщика пищевой продукции транспорт организации, предоставляющей 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. Перечень помещений и их площадь м²

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

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьный базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения				
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				
2.3	Мясо-рыбный цех				
2.4	Доготовочный цех				
2.5	Горячий цех				
2.6	Холодный цех				
2.7	Мучной цех			-	
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба				
2.10	Помещение для обработки яиц				
2.11	Моечная кухонной посуды				
2.12	Моечная столовой посуды				
2.13	Моечная и «кладовая тары				
2.14*	Производственное помещение буфета – раздаточной			-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной				
3	Комната для приема пищи (персонал)				

8. Материально-техническое оснащение пищеблока

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал							
Горячий цех							
Холодный цех / Мясорыбный цех / Овощной цех (первичной обработки)/ Моечная кухонной посуды и инвентаря							
Моечная столовой посуды							
Склад для хранения овощей							
Склад для сыпучих продуктов							
Другое							

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений М ²
		Количество единиц оборудования

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	Квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством						
2	Технолог						
3	Повар						
4	Рабочие кухни (помощник повара)						
5	Работник зала						
6	Другие работники пищеблока						

11. Персонал пищеблока входит в штатное расписание

№ п/п	Учреждение, организация	Да/Нет
1	Образовательного учреждения	
2	Организации общественного питания, обслуживающей общеобразовательную организацию	
3	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего общеобразовательную организацию	

12. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений и базовых предприятий питания

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости')

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

Приложение 4
к региональный стандарт оказания услуги по
обеспечению горячим питанием
обучающихся, получающих начальное общее
образование в государственных и
муниципальных образовательных
организациях, расположенных на территории
Тульской области

АКТ
Результатов мониторинга организации питания обучающихся в
общеобразовательной организации

Наименование общеобразовательной организации _____

Адрес: _____ **дата** _____

Организатор питания _____

Количество посадочных мест в столовой _____

№ п/п	Показатели	Количество
1	Охват горячим питанием с учетом всех групп обучающихся в общеобразовательной организации, из них:	
	- охвачены одноразовым горячим питанием	
	- охвачены двухразовым горячим питанием	
2	Обеспечение горячим питанием отдельных категорий обучающихся, из них:	
	- обучающиеся 1 - 5 классов	
	- обучающиеся 6 - 11 классов (многодетные)	
	- обучающихся обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	

№ п/п	Требования	Исполнение (да/нет)	Примечание
1	Наличие в учреждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»		
2	Наличие согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Тульской области (территориальным отделом) примерного меню на период не менее двух недель с информацией о: количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, содержании витаминов и минеральных веществ		
3	Наличие согласованного с Управлением		

Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами; посудомоечную, раковина для мытья рук
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук

13. Прогноз замены оборудования пищеблоков общеобразовательных организаций

Наименование ОО	Количество оборудования, которое нуждается в замене, ед.	Прогнозные значения замены оборудования			
		2025	2026	2027	2028

14. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится (нужное подчеркнуть)

15. Рацион питания согласован с органами Роспотребнадзора (да/нет)

16. В общеобразовательной организации «С» -витаминизация готовых блюд проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

17. В общеобразовательной организации обогащенный хлеб, обогащенные хлебобулочные изделия используются, /не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю: _____

18. В общеобразовательной организации обогащенные йодом продукты (кроме йодированной соли) используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю: _____

19. В общеобразовательной организации иные обогащенные продукты (кроме вышеперечисленных) используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю: _____

20. Договор на дератизацию: _____

21. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов: _____

	Роспотребнадзора по Тульской области (территориальным отделом) ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся через буфет		
4	Организация питания в общеобразовательной организации для обучающихся с пищевыми особенностями		
5	Организации питания обучающихся с пищевыми особенностями из продуктов и блюд, принесенных из дома (определен порядок их хранения, упаковки и маркировки; созданы условия для хранения продуктов (блюд) и их разогрева, условия для приема пищи; режим питания)		
6	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем общеобразовательной организации с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий		
7	Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовых приборов из алюминия		
8	Наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции», в том числе на текущую дату		
9	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации общеобразовательной организации		
10	Наличие заполненного «Журнала здоровья»		
11	Предварительно накрытые столы, закрепленные за каждым классом		
12	Организация дежурства по столовой (обучающиеся старше 14 лет)		
13	Наличие умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце)		
14	Соблюдение персоналом столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), наличие ювелирных украшений, часов во время работы		
15	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.)		
16	Организация питьевого режима в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики или вода, расфасованная в емкости		
17	Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи в столовой		

18	Наличие приказа о создании совета по питанию		
19	Наличие суточных проб		
20	Наличие контрольных блюд		
21	Другие замечания:		

_____ / _____ /

_____ / _____ /

_____ / _____ /