

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ И ВОСПИТАННИКОВ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ**

I. ТРЕБОВАНИЯ К СОСТАВУ, ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ, ОБЪЕМУ, КАЧЕСТВУ ПИТАНИЯ И УСЛОВИЯМ ПРИЕМА ПИЩИ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ	
1.1. Требования к безопасности и качеству питания	5
1.2. Требования к удовлетворению физиологических норм потребностей в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных минорных веществах.....	5
1.3. Требования к ассортименту продуктов, перечни разрешенных и не разрешенных продуктов для организации питания обучающихся и воспитанников....	5
1.4. Требования к среднесуточным наборам продуктов (рационам) для разных возрастных групп обучающихся, воспитанников с учетом региональных особенностей и специфики образовательного процесса	6
1.5. Требования к меню и методика его формирования, требования к объему порций, примерное меню.....	6
1.6. Требования к дополнительному питанию.....	6
1.7. Требования к организации питьевого режима.....	8
1.8. Требования к организации основного и дополнительного питания	8
1.9. Требования к торговле в образовательных учреждениях пищевыми продуктами с использованием торговых автоматов	8
ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1	9
ПРИЛОЖЕНИЕ 1.2	10
ПРИЛОЖЕНИЕ 1.3	14
ПРИЛОЖЕНИЕ 1.4	36
II. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ УСЛОВИЯМ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО БЕЗОПАСНОГО И КАЧЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ.....	
2.1. Требования к безопасности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды.....	37
2.2. Санитарно-гигиенические и санитарно-технические требования к организации питания	38
2.3. Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов.....	39
2.4. Требования к технологическому процессу приготовления блюд.....	40
2.5. Требования к оснащенности технологическим оборудованием и инвентарем, требования к оборудованию, инвентарю	42
2.6. Требования к управлению организацией питания с учетом типов и видов образовательных учреждений	43
2.7. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала	46
ПРИЛОЖЕНИЕ 2.1	49
ПРИЛОЖЕНИЕ 2.2	50
ПРИЛОЖЕНИЕ 2.3	53
ПРИЛОЖЕНИЕ 2.4	54
ПРИЛОЖЕНИЕ 2.5	55
ПРИЛОЖЕНИЕ 2.6	57
III. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ АСПЕКТЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ	
3.1 Требования к нормативам, способам и формам финансирования питания обучающихся и воспитанников за счет родительских средств, а также из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников	59
3.2 Требования к расчёту стоимости питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях с учетом социально-экономических особенностей территорий; методика расчёта.....	60

3.3 Требования к порядку учета и отнесения расходов на организацию питания из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников и родительских средств	62
3.4 Ведение претензионной работы	63
ПРИЛОЖЕНИЕ 3.1	67
ПРИЛОЖЕНИЕ 3.2	68
ПРИЛОЖЕНИЕ 3.3	70
ПРИЛОЖЕНИЕ 3.4	71
ПРИЛОЖЕНИЕ 3.5	72
ПРИЛОЖЕНИЕ 3.6	73
ПРИЛОЖЕНИЕ 3.7	76
ПРИЛОЖЕНИЕ 3.8	77
ПРИЛОЖЕНИЕ 3.9	79
IV. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИМ ФОРМИРОВАНИЕ У ОБУЧАЮЩИХСЯ, ВОСПИТАННИКОВ МОТИВАЦИИ К ЗДОРОВОМУ ПИТАНИЮ.	
4.1. Требования к организации работы по формированию культуры здорового питания в образовательном учреждении.....	80
4.2 Требования к программам учебных предметов, курсов, дисциплин, программам дополнительного образования по формированию культуры здорового питания.....	81
4.3. Требования к профессиональной подготовке и профессиональному поведению педагогов, преподавателей, работающих в сфере формирования культуры здорового питания	82
V. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРИМЕНЕНИЯ СТАНДАРТА В ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ	
5.1. Требования к организации и содержанию контроля за реализацией Стандарта ..	85
5.2. Требования к охвату питанием	85
5.3. Требования к организации текущего (ежегодного) и итогового (в последний год обучения) мониторинга состояния здоровья обучающихся, воспитанников в связи с условиями и качеством питания в образовательных учреждениях.....	85
НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ	89

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ВОСПИТАННИКОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

Государственный стандарт питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений (дошкольного, общеобразовательного, учреждений начального и среднего профессионального образования) (далее – Стандарт) является основным документом, регламентирующим современную систему организации питания в образовательных учреждениях Российской Федерации, и обязателен для исполнения на территории Российской Федерации.

Основная цель – сохранение и укрепление здоровья обучающихся, воспитанников путем оптимизации их питания в образовательных учреждениях.

Задачи:

обеспечение безопасности, качества и доступности питания;

установление унифицированных требований к организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях Российской Федерации.

Стандарт представляет собой совокупность требований к:

безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в образовательном учреждении;

технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для образовательных учреждений;

экономическим условиям организации питания в образовательных учреждениях;

условиям обеспечивающие формирование у обучающихся, воспитанников мотивации к здоровому питанию;

результатам применения данного стандарта в организации питания в образовательных учреждениях.

Стандарт формирует основу для разработки региональных, ведомственных планов действий в сфере питания в образовательных учреждениях, совершенствования организации систем управления, установления обязательных требований, относящихся к компетенции соответствующих органов управления и руководителей учреждений.

I. ТРЕБОВАНИЯ К СОСТАВУ, ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ, ОБЪЕМУ, КАЧЕСТВУ ПИТАНИЯ И УСЛОВИЯМ ПРИЕМА ПИЩИ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

1.1. Требования к безопасности и качеству питания

Все пищевые продукты, в том числе кулинарная продукция, используемые в питании обучающихся и воспитанников в образовательном учреждении, должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01 и Разделам 2 и 22 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

1.2. Требования к удовлетворению физиологических норм потребностей в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных минорных веществах

Каждый обучающийся и воспитанник должен быть обеспечен пищевыми веществами, необходимыми ему для нормального роста, развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа, с учетом его возрастных и физиологических потребностей, а также времени пребывания в образовательном учреждении: (СанПиН 2.4.2.2842-11 (таблица 1 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для подростков в возрасте 14-18 лет), СанПиН 2.4.1.2660-10 (таблица 4. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп, а также в приложении 1.1 к данному Стандарту), МР 2.3.1.24.32-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации», СанПиН 2.4.1201-03 (таблица 4.1. Физиологические нормы суточной потребности детей от 1 года до 17 лет в пищевых веществах и энергии), СанПиН 2.4.4.1204-03 (таблица 8.1. Суточная потребность детей и подростков в пищевых веществах и энергии. Суточная потребность детей и подростков), СП 2.4.990-00 (таблица 2.9. Физиологические нормы суточной потребности детей от 1 года до 17 лет в пищевых веществах и энергии), МУК 2.3.2.721-98 (Средневзвешенные нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии).

Каждый обучающийся и воспитанник общеобразовательных учреждений должен получить в школе 25-65% пищевых веществ, необходимых ему для нормального роста, развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа согласно нормам физиологических потребностей (приложение 1.1 к данному Стандарту).

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1201-03 и СП 2.4.990-00 и СанПиН 2.4.1.2660-10.

1.3. Требования к ассортименту продуктов, перечни разрешенных и не разрешенных продуктов для организации питания обучающихся воспитанников

Ассортимент основных пищевых продуктов, рекомендуемых для использования в питании детей в дошкольных организациях формируется согласно СанПиН 2.4.1.2660-10 (приложение 8), в общеобразовательных учреждениях и

учреждениях начального и среднего профессионального образования – СанПиН 2.4.5.2409-08 (приложение 8, 9).

Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений, представлен в СанПиН 2.4.5.2409-08 (приложение 7).

Нормы питания для воспитанников детских домов и школ-интернатов изложены в СанПиН 2.4.1201-03, для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в СП 2.4.990-00.

1.4. Требования к среднесуточным наборам продуктов (рационам) для разных возрастных групп обучающихся, воспитанников с учетом региональных особенностей и специфики образовательного процесса

Перечень рекомендуемых среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для подростков 14-18 лет, представлен в СанПиН 2.4.2.2842-11 (приложение 1), перечень рекомендуемых среднесуточных норм питания в дошкольных организациях – в СанПиН 2.4.1.2660-10 (таблица 1 приложения 6), а также в приложении 1.2 (таблица 1) к данному Стандарту, перечень рекомендуемых среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе, используемых для приготовления блюд и напитков, для детей и подростков оздоровительных учреждений – в СанПиН 2.4.4.2599-10 (таблица 2).

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений, предусматривающие формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени, представлены в СанПиН 2.4.5.2409-08 (таблица 1), а также в приложении 1.2 (таблица 2) к данному Стандарту.

1.5. Требования к меню и методика его формирования, требования к объему порций, примерное меню

Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню установлены для общеобразовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования СанПиН 2.4.5.2409-08 (раздел VI), для дошкольных образовательных учреждений – СанПиН 2.4.1.2660-10 (раздел XVI).

Примерные меню питания детей в дошкольных организациях представлены в приложении 1,3 (таблица 1) к данному Стандарту, примерные меню школьных обедов и завтраков - в приложении 1.3 (таблица 2) к данному Стандарту. Примерное 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 питания основных пищевых веществ.

Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности изложены в СанПиН 2.4.5.2409-08.

1.6. Требования к дополнительному питанию

Во всех образовательных учреждениях для детей и подростков от 7 до 18 лет с постоянным пребыванием в образовательном учреждении более 4 часов, помимо организации основного питания (завтраки, обеды, полдники или ужины), должно быть организовано дополнительное питание, то есть реализация достаточного ассортимента пищевых продуктов в свободной продаже.

Формирование ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков осуществляется путем составления и утверждения образовательным учреждением (или предприятием школьного питания) ассортиментных перечней пищевых продуктов для свободной продажи («буфетной продукции»), соблюдения обязательного ассортиментного минимума (основного перечня).

Для свободной продажи в столовых (буфетах) образовательных учреждений должен быть сформирован обязательный и дополнительный ассортименты.

Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования установлен СанПиН 2.4.5.2409-08 (приложение 9).

Достаточный ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся подразумевает ежедневное наличие в свободной продаже не менее 20-30 наименований пищевых продуктов, относящихся к разным группам по их потребительским свойствам и пищевой ценности.

Условия реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков в образовательных учреждениях устанавливаются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов (СП 2.3.6.1066-01).

Реализация готовых блюд и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов (СП 2.3.6.1079-01) и санитарно - эпидемиологическими требованиями к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов (СП 2.3.6.2203-07).

Пищевые продукты для дополнительного питания детей и подростков в образовательных учреждениях реализуются с отдельных прилавков, барных и буфетных стоек. Запрещается реализация пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков в образовательных учреждениях с основных раздаточных линий.

Прилавки, барные и буфетные стойки и иные торговые точки для реализации буфетной продукции могут располагаться в обеденных залах образовательных учреждений или в отдельных, специально выделенных помещениях. Последние обязательно оборудуются умывальниками и электрополотенцами в соответствии с требованиями санитарных правил.

Места реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков должны быть оборудованы специальной мебелью для приема пищи – обеденными столами, барными стойками, специальными столиками для приема пищи стоя и т.п.

Места реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков обязательно должны иметь следующее оборудование: торговый стол, охлаждаемый прилавок и (или) охлаждаемую витрину (температура +2...+6 °С), неохлаждаемый прилавок (витрину), умывальник для мытья рук торгового персонала.

При реализации готовых блюд и кулинарных изделий, в т. ч. изготавливаемых из полуфабрикатов высокой степени готовности, дополнительно устанавливаются мармиты и другое необходимое оборудование. Для приготовления или разогрева отдельных видов кулинарной продукции (сосиски, горячие бутерброды, пицца школьная, пирожки и т.п.) следует оборудовать буфеты образовательных учреждений СВЧ-печами или конвекционными печами малого объема, в т. ч. бытовыми. Для

реализации чая, какао, кофейных напитков, фиточаев буфет оборудуется электрокипятильником (электрическим чайником).

В месте реализации буфетной продукции устанавливают шкафы, в том числе холодильные, для запасов реализуемого в течение дня товара или оборудуют для этой цели специальную кладовую, оборудованную холодильным шкафом или бытовым холодильником.

При реализации (свободной продаже) буфетной продукции, в т. ч. некоторых готовых блюд и кулинарных изделий, может использоваться одноразовая посуда. При наличии условий для обработки столовой и чайной посуды используется многоразовая столовая и чайная посуда.

Вся реализуемая продукция промышленного производства обязательно должна иметь потребительскую упаковку с этикетной надписью (маркировкой) в соответствии с требованиями действующего законодательства

1.7. Требования к организации питьевого режима

Организация питьевого режима в образовательных учреждениях осуществляется с соблюдением требований СанПиН 2.4.1.2660-10 и СанПиН 2.4.5.2409-08 (раздел X).

Питьевая вода, должна соответствовать нормам СанПиН 2.1.4.1074-01.

1.8. Требования к организации основного и дополнительного питания

Организация основного и дополнительного питания в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования осуществляется с соблюдением требований СанПиН 2.4.5.2409-08 (раздел II), в дошкольных образовательных учреждениях – с соблюдением требований СанПиН 2.4.1.2660-10.

1.9. Требования к торговле в образовательных учреждениях пищевыми продуктами с использованием торговых автоматов

В образовательных учреждениях допускается торговля пищевых продуктов с использованием торговых автоматов с учетом требований СанПиН 2.4.5.2409-08.

Основу ассортимента пищевых продуктов, реализуемых с помощью торговых автоматов, должны составлять пищевые продукты с повышенной пищевой и биологической ценностью, обогащенные незаменимыми пищевыми веществами (витаминами, минеральными веществами, полиненасыщенными жирными кислотами, белком).

Реализация горячих напитков с использованием торговых автоматов осуществляется обучающимися среднего школьного возраста и старше, только в помещениях, оборудованных для приема пищи.

Горячие напитки реализуются в специальных термостойких одноразовых стаканах емкостью до 200 мл (в т.ч. с использованием специальных торговых автоматов).

Ассортиментный перечень пищевых продуктов для автоматизированной торговли через торговые автоматы приведен в приложении 1.4 к данному Стандарту.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1

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

Название пищевых веществ	Потребность в пищевых веществах					
	3-7 лет	7-11 лет	11-14 лет		14-18 лет	
			мальчики	девочки	юноши	девушк и
Белки (г)	54	63	75	69	87	75
Жиры (г)	60	70	83	77	97	83
Углеводы (г)	261	305	363	334	421	363
Энергетическая ценность (ккал)	1800	2100	2500	2300	2900	2500
Витамин С (мг)	50	60	70	60	90	70
Витамин В1 (мг)	0,9	1,1	1,3	1,3	1,5	1,3
Витамин В2 (мг)	1,0	1,2	1,5	1,5	1,8	1,5
Витамин В6 (мг)	1,2	1,5	1,7	1,6	2,0	1,6
Ниацин (мг)	11	15	18	18	20	18
Витамин В12 (мкг)	1,5	2	3	3	3	3
Фолаты (мкг)	200	200	300-400	300-400	400	400
Пантотеновая к-та (мг)	3	3	3,5	3,5	5,0	4,0
Биотин (мкг)	15	20	25	25	50	50
Витамин А (мг рет. экв)	500	700	1000	800	1000	800
Витамин Е (мг ток. экв.)	7	10	12	12	15	15
Витамин D (мкг)	10	10	10	10	10	10
Витамин К (мкг)	55	60	80	70	120	100
Минеральные вещества						
Кальций (мг)	900	1100	1200	1200	1200	1200
Фосфор (мг)	800	1100	1200	1200	1200	1200
Магний (мг)	200	250	300	300	400	400
Калий (мг)	600	900	1500	1500	2500	2500
Натрий (мг)	700	1000	1100	1100	1300	1300
Хлориды (мг)	1100	1700	1900	1900	2300	2300
Железо (мг)	10	12	12	15	15	18
Цинк (мг)	8	10	12	12	12	12
Йод (мг)	0,1	0,12	0,13	0,15	0,15	0,15
Медь (мг)	0,6	0,7	0,8	0,8	1,1	1,1
Селен (мг)	0,02	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
Хром (мкг)	15	15	25	25	35	35
Фтор (мг)	2	3	4	4	4	4

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.2

Таблица 1.

Рекомендуемые среднесуточные нормы питания¹ в дошкольных организациях (г, мл, на 1 ребенка)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто ²		в г, мл, нетто	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2%, в т.ч. кисломолочные продукты с м.д.ж. 2,5-3,2% ³	390	450	390	450
Творог, творожные изделия для детского питания с м.д.ж. не более 9% и кислотностью не более 150 ⁰ T	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр неострых сортов твердый и мягкий	4,3	6,4	4	6
Мясо (говядина 1 кат. бескостная/говядина 1 кат. на костях) ⁴	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1 кат потр./цыплята-бройлеры 1 кат потр./индейка 1 кат потр.) ⁴	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое ⁴	34	39	32	37
Колбасные изделия для питания дошкольников	5	7	4,9	6,9
Яйцо куриное диетическое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
с 31.10 по 31.12	172	200	120	140
с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
с 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень ⁴	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие ⁴	108	114	95	100
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	50	-	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	70	100	70	100
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия	8	12	8	12

группы А				
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Мука картофельная (крахмал)	3	3	3	3
Масло коровье сладкосливочное	22	26	22	26
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток злаковый (суррогатный), в т.ч. из цикория	1,0	1,2	1,0	1,2
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Сахар ⁵	37	47	37	47
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6

¹ – **Допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания $\pm 5\%$.**

² - в случае поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья определяются дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок.

³ – доля кисломолочных продуктов должна составлять 135-150 мл для детей в возрасте 1-3 года и 150-180 мл – для детей 3-7 лет;

⁴ – при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

⁵ - в том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта.

Таблица 2.

**Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе,
используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся
общеобразовательных учреждений**

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	7-10 лет	11-18 лет	7-10 лет	11-18 лет
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	250*	250*	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280**	320**
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185**	185**
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. <i>инстантные</i>	200	200	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77 (95)	86 (105)	70	78
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	40 (51)	60 (76)	35	53
Рыба-филе	60	80	58	77
Колбасные изделия	10	15	9.8	14.7
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5% 3,2%)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира не более 9 %)	50	60	50	60
Сыр	8	12	7.5	11,8
Сметана (массовая доля жира не более 15 %)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Сахар***	40	45	40	45
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль	5	7	5	7

Примечание:

* Масса брутто приводится для нормы отходов 25 %.

** Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании

меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

*** В том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовом продукте.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.3

Таблица 1.

Примерное меню для организации питания детей 3-7 лет в дошкольных образовательных учреждениях

ДЕНЬ 1	Блюдо	Выход
понедельник		
Завтрак 1	Каша геркулесовая молочная жидкая	200
	Масло сливочное	10
	Сыр	9
	Кофейный напиток	180
	Хлеб пшеничный	30
	Плоды и ягоды свежие	90
Завтрак 2	Сок фруктовый или овощной	110
	Печенье	10
ОБЕД	Салат из капусты и моркови с растительным маслом	60
	Рассольник вегетарианский со сметаной	250
	Котлета мясная рубленая, запеченная с соусом молочным	80
	Рагу овощное	180
	Компот из сухофруктов	180
	Хлеб пшеничный	30
	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	25
Уплотненный	Салат из помидоров с репчатым луком с растительным маслом	60
полдник	Рыба, запеченная с картофелем по-русски	200
	Чай с сахаром	180
	Хлеб пшеничный	30
	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	25

День 2	<i>Блюдо</i>	<i>Выход</i>
вторник	Пудинг творожный запеченный	160
Завтрак 1	Соус молочный сладкий	30
	Масло сливочное	10
	Чай с сахаром	180
	Хлеб пшеничный	30
	Плоды и ягоды свежие	90
Завтрак 2	Сок фруктовый или овощной	110
	Вафли	10
Обед	Икра кабачковая для детского питания	60
	Суп овощной на курином бульоне	250
	Куры отварные	50
	Соус сметанный	25
	Сложный гарнир (рис отварной, овощи тушеные)	160
	Кисель	180
	Хлеб пшеничный	40
	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	25
Уплотненный	Салат из моркови с растительным маслом	60
полдник	Оладьи с яблоками	110
	Молоко сгущенное с сахаром	25
	Кисломолочный напиток*	180
	Хлеб пшеничный	30
	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	25
День 3	<i>Блюдо</i>	<i>Выход</i>
среда	Каша пшенная молочная с тыквой	200
Завтрак 1	Кисломолочный продукт**	125
	Масло сливочное	10

	Какао с молоком	180
	Хлеб пшеничный	30
	Плоды и ягоды свежие	90
Завтрак 2	Сок фруктовый или овощной	110
	Зефир	10
Обед	Салат зеленый с огурцом с растительным маслом	60
	Борщ со сметаной вегетарианский	250
	Котлеты рыбные любительские	90
	Соус молочный	20
	Пюре картофельное	190
	Компот из сухофруктов	180
	Хлеб пшеничный	30
	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	25
Уплотненный	Салат из помидоров с репчатым луком с растительным маслом	60
полдник	Гуляш из отварного мяса в молочно-сметанном соусе	80
	Вермишель с маслом	160
	Чай сладкий с лимоном	180
	Хлеб пшеничный	30
	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	25
День 4	<i>Блюда</i>	<i>Выход</i>
четверг	Омлет натуральный	100
Завтрак 1	Зеленый горошек отварной	40
	Сыр	9
	Масло сливочное	10
	Кофейный напиток	180
	Хлеб пшеничный	30
	Плоды и ягоды свежие	80

Завтрак 2	Сок фруктовый или овощной	110
	Печенье	10
Обед	Салат из отварной свеклы с чесноком с растительным маслом	60
	Суп овсяный на мясном бульоне	250
	Бефстроганов из отварной говядины в молочно-сметанном соусе	80
	Картофель отварной запеченный с растительным маслом	180
	Компот из свежих фруктов	180
	Хлеб пшеничный	35
	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	25
Уплотненный	Соус сладкий из кураги	30
полдник	Сырники творожные, запеченные	155
	Чай сладкий с молоком	180
	Хлеб пшеничный	30
	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	25
День 5	<i>Блюдо</i>	<i>Выход</i>
пятница	Каша рисовая молочная жидкая	200
Завтрак 1	Масло сливочное	10
	Сыр	9
	Чай с сахаром	180
	Хлеб пшеничный	30
	Плоды и ягоды свежие	90
Завтрак 2	Напиток витаминизированный	150
	Вафли	10
Обед	Салат из помидоров и огурцов с растительным маслом	60
	Суп картофельный со сметаной	250

	Тефтели из говядины	80
	Каша гречневая рассыпчатая	120
	Соус сметанный	25
	Компот из сухофруктов	180
	Хлеб пшеничный	25
	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	25
Уплотненный	Салат из моркови с изюмом с растительным маслом	60
полдник	Котлеты (биточки) из кур паровые	60
	Капуста тушеная	170
	Кисель	180
	Хлеб пшеничный	30
	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	25
День 6	<i>Блюдо</i>	<i>Выход</i>
понедельник	Каша геркулесовая молочная жидкая	200
Завтрак 1	Масло сливочное	10
	Какао с молоком	180
	Хлеб пшеничный	30
	Плоды и ягоды свежие	90
Завтрак 2	Сок фруктовый или овощной	110
	Зефир	10
Обед	Сельдь с луком и растительным маслом	60
	Суп свекольный на мясном бульоне со сметаной	250
	Мясо отварное тушеное с картофелем по-домашнему	230
	Компот из сухофруктов	180
	Хлеб пшеничный	40
	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	25

Уплотненный	Оладьи	110
полдник	Кисломолочный продукт**	125
	Чай с сахаром	180
	Хлеб пшеничный	30
	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	25
День 7	<i>Блюдо</i>	<i>Выход</i>
вторник	Суфле творожное	160
Завтрак 1	Соус сметанный сладкий	20
	Кофейный напиток	180
	Хлеб пшеничный	30
	Плоды и ягоды свежие	90
Завтрак 2	Сок фруктовый или овощной	110
	Печенье	10
Обед	Салат из помидоров с репчатым луком с растительным маслом	60
	Суп с клецками на курином бульоне	250
	Суфле из отварной курицы паровое	60
	Рис отварной с овощами	160
	Компот из свежих фруктов	180
	Хлеб пшеничный	40
	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	25
Уплотненный	Пирожок печеный с капустой	100
полдник	Рыба, тушенная в томате с овощами	185
	Чай с сахаром	180
	Хлеб пшеничный	30
	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	25
День 8	<i>Блюдо</i>	<i>Выход</i>

среда	Каша гречневая молочная жидкая	200
Завтрак 1	Масло сливочное	10
	Сыр	9
	Чай с сахаром	180
	Хлеб пшеничный	30
	Плоды и ягоды свежие	90
Завтрак 2	Сок фруктовый или овощной	110
	Вафли	10
Обед	Салат из свежих овощей с растительным маслом	60
	Щи вегетарианские со сметаной	250
	Котлета мясная рубленая паровая	80
	Вермишель с маслом	160
	Компот из сухофруктов	180
	Хлеб пшеничный	30
	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	25
Уплотненный	Колбаски детские (сосиски)	70
полдник	Капуста тушеная	170
	Кисель	180
	Хлеб пшеничный	30
	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	25
День 9	<i>Блюдо</i>	<i>Выход</i>
четверг	Омлет натуральный с сыром	100
Завтрак 1	Кисломолочный продукт**	125
	Масло сливочное	10
	Кофейный напиток	180
	Хлеб пшеничный	30
	Плоды и ягоды свежие	90

Завтрак 2	Сок фруктовый или овощной	110
	Печенье	10
Обед	Винегрет с растительным маслом	60
	Суп гороховый вегетарианский	250
	Кнели рыбные отварные	90
	Овощи, припущенные в молочном или сметанном соусе	180
	Компот из сухофруктов	180
	Хлеб пшеничный	30
	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	25
Уплотненный	Салат из капусты и моркови с растительным маслом	60
полдник	Фрикадельки мясные	80
	Пюре картофельное	190
	Чай сладкий с лимоном	180
	Хлеб пшеничный	30
	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	25
День 10	<i>Блюда</i>	<i>Выход</i>
пятница	Пудинг манный	180
	Соус сладкий из кураги	30
Завтрак 1	Масло сливочное	10
	Сыр	9
	Чай с сахаром	180
	Хлеб пшеничный	30
	Плоды и ягоды свежие	90
Завтрак 2	Сок фруктовый или овощной	110
	Зефир	10

Обед	Салат витаминный с растительным маслом	60
	Суп картофельный на мясном бульоне со сметаной	250
	Суфле из отварного мяса, запеченное	75
	Свекла тушеная	180
	Кисель	180
	Хлеб пшеничный	35
	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	25
	<i>Блюдо</i>	<i>Выход</i>
Уплотненный	Салат из моркови с яблоками с растительным маслом	60
полдник	Ватрушка с творогом	100
	Кисломолочный напиток*	180
	Хлеб пшеничный	30
	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	25
*Кисломолочный напиток- кефир, ряженка, биокефир, питьевой йогурт с м.д.ж. 3,2%.		
**Кисломолочный продукт (Йогурт, биойогурт и др. аналогичные продукты)		

Таблица 2.

Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях

	Наименование блюда	Выход блюда, г	
		7-11 лет	11-18 лет
День 1 (понедельник) Завтрак			
	Каша вязкая на молоке (из хлопьев овсяных)	200	250
	Сыр порциями	20	30
	Масло сливочное	10	10
	Напиток кофейный на молоке	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50
Обед	Салат из моркови или из моркови с яблоками	100	100
	Суп с изделиями макаронными на бульоне из птицы	250	300
	Птица отварная	100	120
	Овощи тушеные	150	200
	Кисель	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Изделие кондитерское (зефир)	20	20
	Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150
День 2 (вторник) Завтрак			
	Оладьи с яблоками	150	150
	Кисломолочный продукт	125	125
	Чай с лимоном	200	200
Обед	Салат из морской капусты	100	100
	Суп из овощей	250	300

День 3 (среда)
Завтрак

Наименование блюда	Выход блюда, г	
	7-11 лет	11-18 лет
Рыба (треска), тушенная в томате с овощами	80	120
Рис отварной	150	200
Отвар из шиповника	200	200
Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
Хлеб ржано-пшеничный	40	60
Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150
Колбаски детские (сосиски) отварные	49	98
Капуста тушенная	150	200
Яйцо куриное диетическое вареное вкрутую	40	40
Чай с сахаром	200	200
Хлеб пшеничный или зерновой	40	50

Обед

Салат из огурцов свежих с растительным маслом	100	100
Борщ сибирский на мясном бульоне	250	300
Запеканка картофельная с отварным мясом	225	300
Компот из ягод	200	200
Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
Хлеб ржано-пшеничный	40	60
Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150

День 4 (четверг)
Завтрак

Котлеты или биточки рыбные	80	100
Пюре картофельное	150	200
Огурцы свежие	30	50
Напиток кофейный на молоке	200	200
Хлеб пшеничный или зерновой	40	50

Наименование блюда	Выход блюда, г	
	7-11 лет	11-18 лет
Обед		
Винегрет овощной с раст. маслом	100	100
Рассольник ленинградский на мясном бульоне	250	300
Бефстроганов из мяса отварного	80	100
Каша гречневая рассыпчатая	150	200
Сок фруктовый или овощной	200	200
Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
Хлеб ржано-пшеничный	40	60
Печенье	20	20
Плоды и ягоды свежие на весь день	150	150
День 5 (пятница)		
Завтрак		
Пудинг из творога запеченный	180	200
Джем (варенье)	20	20
Чай с лимоном	200	200
Хлеб пшеничный или зерновой	40	50
Обед		
Салат из капусты белокочанной с раст. маслом	100	100
Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	250	300
Печень, тушенная в сметане	100	100
Изделия макаронные отварные	150	200
Компот из кураги	200	200
Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
Хлеб ржано-пшеничный	40	60
Плоды и ягоды свежие на весь день	150	150
День 6 (суббота)		
Завтрак		
Каша гречневая молочная	200	250
Творожный сырок	50	50
Чай с сахаром	200	200

	Наименование блюда	Выход блюда, г	
		7-11 лет	11-18 лет
Обед	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50
	Салат из свеклы отварной и яблок	100	100
	Щи вегетарианские со сметаной	250	300
	Котлеты или биточки рыбные	80	100
	Соус томатный	30	50
	Картофель отварной	150	200
	Отвар из шиповника	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150
День 7 (понедельник) Завтрак			
	Каша из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба")	200	250
	Сыр порциями	20	30
	Масло сливочное фасованное	10	10
	Какао с молоком	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50
Обед	Икра из кабачков пром. производства (для питания детей и подростков)	100	100
	Суп из овощей	250	300
	Котлеты рубленые из птицы	80	100
	Изделия макаронные отварные	150	200
	Компот из ягод	200	200
	изделие кондитерское (печенье)	20	20
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150

	Наименование блюда	Выход блюда, г	
		7-11 лет	11-18 лет
День 8 (вторник)			
Завтрак	Омлет натуральный, запеченный или сваренный на пару	120	150
	Кисломолочный продукт	125	125
Обед	Чай с лимоном	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50
	Салат из моркови, яблок, апельсинов с соусом салатным	100	100
	Борщ с капустой и картофелем	250	300
	Рыба отварная	80	120
	Соус польский	30	30
	Пюре картофельное	150	200
	Кисель	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150
День 9 (среда)			
Завтрак	Котлета мясная натуральная рубленая	80	100
	Рис отварной	150	200
Обед	Какао с молоком	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50
	Салат из огурцов свежих с зеленью и с раст. маслом	100	100
	Суп крестьянский с крупой (перловой)	250	300
	Мясо, тушенное с картофелем по-домашнему	230	250
	Сок фруктовый или овощной	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150

	Наименование блюда	Выход блюда, г	
		7-11 лет	11-18 лет
День 10 (четверг) Завтрак			
	Пудинг из творога запеченный	180	200
	Молоко сгущенное с сахаром	20	20
	Чай с лимоном	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50
Обед			
	Салат из капусты белокочанной с раст. маслом	100	100
	Уха ростовская	250	300
	Фрикадели мясные	100	100
	Рис отварной	150	200
	Компот из смеси сухофруктов	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150
День 11 (пятница) Завтрак			
	Макароны, запеченные с сыром	200	200
	Кисломолочный продукт	125	125
	Кофейный напиток на молоке	200	200
Обед	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50
	Салат из помидоров свежих с раст. маслом	100	100
	Борщ на мясном бульоне со сметаной	250	300
	Запеканка картофельная с мясом отварным	225	300
	Компот из свежих фруктов	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Изделие кондитерское (пряник, кекс)	40	40
	Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150

	Наименование блюда	Выход блюда, г	
		7-11 лет	11-18 лет
День 12 (суббота) Завтрак			
	Каша пшенная молочная с тыквой	200	250
	Творожный сырок	50	50
	Чай с сахаром	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50
Обед			
	Салат из свеклы и яблок с маслом растительным	100	100
	Щи вегетарианские со сметаной	250	300
	Рыба с гарниром (каша гречневая), запеченная в соусе молочном	220	300
	Сок фруктовый или овощной	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150
День 13 (понедельник) Завтрак			
	Завтрак сухой из круп с молоком	200	250
	Омлет натуральный, запеченный или сваренный на пару	70	100
	Чай с лимоном	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50
Обед			
	Икра кабачковая (баклажанная) для питания детей и подростков	100	100
	Суп рыбный из консервов	250	300
	Котлеты рубленые из птицы	80	100
	Капуста цветная, запеченная под соусом молочным	150	200
	Компот из смеси сухофруктов	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150

	Наименование блюда	Выход блюда, г	
		7-11 лет	11-18 лет
День 14 (вторник) Завтрак			
	Колбаска детская (сосиска), запеченная в тесте	100	100
	Кисломолочный продукт	125	125
	Напиток кофейный на молоке	200	200
Обед			
	Салат из помидоров свежих с раст. маслом	100	100
	Борщ с капустой и картофелем	250	300
	Тефтели рыбные	80	100
	Картофель отварной	150	200
	Отвар из шиповника	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Изделие кондитерское	20	20
	Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150
День 15 (среда) Завтрак			
	Пудинг из творога запеченный	180	200
	Варенье или джем	20	20
Обед	Какао с молоком	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50
	Салат из огурцов свежих с раст. маслом	100	100
	Суп гороховый на мясном бульоне	250	300
	Гренки из хлеба пшеничного	15	15
	Бефстроганов из мяса отварного	80	100
	Изделия макаронные отварные	150	200
	Сок фруктовый или овощной	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150

	Наименование блюда	Выход блюда, г	
		7-11 лет	11-18 лет
День 16 (четверг) Завтрак			
	Каша вязкая на молоке (из овсяных хлопьев)	200	250
	Сыр порциями	20	30
	Масло сливочное фасованное	10	10
	Чай с лимоном	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50
Обед			
	Салат из моркови или из моркови с яблоками с раст. маслом	100	100
	Щи вегетарианские со сметаной	250	300
	Печень, тушенная в соусе сметанном	100	100
	Пюре картофельное	150	200
	Кисель	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Фрукты и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150
День 17 (пятница) Завтрак			
	Тефтели мясные паровые или тефтели мясные школьные	80	100
	Соус томатный (к тефтелям паровым)	30	50
	Свекла тушеная	150	200
	Кофейный напиток на молоке	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50
Обед			
	Икра кабачковая (баклажанная) (для питания детей и подростков)	100	100
	Суп из овощей	250	300
	Птица тушеная	100	100
	Каша рассыпчатая гречневая	150	200
	Сок фруктовый или овощной	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60

	Наименование блюда	Выход блюда, г	
		7-11 лет	11-18 лет
День 18 (суббота) Завтрак	изделие кондитерское	20	20
	Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150
	Каша манная молочная жидкая	200	250
	Пирожок печеный (с яблоком)	80	80
	Чай с сахаром	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50
Обед	Салат из огурцов и помидоров свежих с р/м	100	100
	Рассольник ленинградский	250	300
	Котлеты или биточки рыбные	80	100
	Картофельное пюре	150	200
	Компот из кураги	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150
День 19 (понедельник) Завтрак	Завтрак зерновой с молоком	200	250
	Сыр порциями	20	30
	Масло сливочное фасованное	10	10
	Чай с сахаром	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50
	Салат из моркови с изюмом	100	100
	Суп вермишелевый на курином бульоне	250	300
	Птица отварная	100	120
Обед	Рис отварной с овощами	150	200
	Компот из свежемороженных ягод	200	200

	Наименование блюда	Выход блюда, г	
		7-11 лет	11-18 лет
День 20 (вторник) Завтрак	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150
	Суфле творожное паровое или запеченное	180	200
	Молоко сгущенное с сахаром	20	20
	Напиток кофейный на молоке	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50
Обед	Салат из свеклы с сыром	100	100
	Щи на мясном бульоне со сметаной	250	300
	Гуляш из отварного мяса в томатно-сметанном соусе	80	100
	Изделия макаронные отварные	150	200
	Кисель	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150
День 21 (среда) Завтрак	Каша пшенная молочная	200	250
	Кисломолочный продукт	125	125
	Чай с лимоном	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50
Обед	Салат из моркови с яблоками с соусом салатным	100	100
	Суп картофельный с макаронными изделиями на мясном бульоне	250	300
	Голубцы с мясом и рисом тушеные	200	300
	Компот из свежих фруктов	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60

	Наименование блюда	Выход блюда, г	
		7-11 лет	11-18 лет
День 22 (четверг) Завтрак	Изделие кондитерское	20	20
	Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150
	Омлет натуральный, запеченный или сваренный на пару	120	150
	Горошек зеленый консервированный	50	50
	Кисломолочный продукт	125	125
	Какао с молоком	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50
	Салат из капусты белокочанной с раст. маслом	100	100
Обед	Суп крестьянский с крупой перловой	250	300
	Печень по-строгановски	100	100
	Пюре картофельное	150	200
	Сок фруктовый или овощной	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150
День 23 (пятница) Завтрак	Котлета мясная натуральная рубленая	80	100
	Капуста тушеная	150	200
	Чай с сахаром	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50
	Салат из помидоров и огурцов свежих с раст. маслом	100	100
	Суп с изделиями макаронными (лапша) на бульоне из птицы	250	300
	Птица отварная	150	120
	Картофель отварной	150	200
Обед	Компот из сухофруктов	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30

День 24 (суббота)

Завтрак

Наименование блюда	Выход блюда, г	
	7-11 лет	11-18 лет
Хлеб ржано-пшеничный	40	60
Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150
Каша гречневая молочная	200	250
Сыр порциями	20	30
Масло сливочное фасованное	10	10
Кофейный напиток на молоке	200	200
Хлеб пшеничный или зерновой	40	50
Салат из капусты, огурцов и сладкого перца с раст. маслом	100	100
Суп картофельный на мясном бульоне	250	300
Мясо отварное (говядина)	80	100
Рис отварной	150	200
Соус томатный	30	50
Компот из плодов свежих	200	200
Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
Хлеб ржано-пшеничный	40	60
Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150

Обед

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.4

Ассортиментный перечень пищевых продуктов для автоматизированной торговли через торговые автоматы

1. Молоко питьевое стерилизованное витаминизированное, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков (молочные коктейли витаминизированные), с массовой долей жира до 3,5 %, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25°C), в асептической упаковке массой нетто до 250 г.
2. Стерилизованные (термизированные) продукты на основе йогурта, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков, с массовой долей жира до 4 %, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25°C)
3. Творожные изделия (продукты), в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков, с массовой долей жира до 10 %, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25°C), в индивидуальной потребительской упаковке массой нетто до 125 г, с приложением пластмассовых ложечек.
4. Вода питьевая негазированная высшей категории в упаковке емкостью до 0,5 л.
5. Напитки безалкогольные негазированные витаминизированные или сокосодержащие (кроме тонизирующих) в алюминиевых банках, полипропиленовых или ПЭТ-бутылках емкостью до 0,5 л.
6. Соки и нектары фруктовые и овощные натуральные (восстановленные витаминизированные или прямого отжима, без соли, консервантов и искусственных ароматизаторов) в индивидуальной потребительской упаковке из полимерного или комбинированного материала емкостью до 0,33 л.

II. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ УСЛОВИЯМ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО БЕЗОПАСНОГО И КАЧЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

2.1. Требования к безопасности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды.

Сырье и готовые продукты питания, используемые в производстве продуктов детского питания, должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, Разделам 2 и 22 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299

Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, предлагаемых к поставке, должны соответствовать действующим национальным стандартам на пищевые продукты, поставляемые для организации питания в образовательных учреждениях

Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать нормам СанПиН 2.1.4.1074-01.

Виды сырья, которые не используются для производства продуктов детского питания для детей школьного возраста, изложены в СанПиН 2.3.2.1940-05 (приложение 2.1).

Виды продукции, которые не должны содержать готовые продукты детского питания для детей школьного возраста, содержатся в СанПиН 2.3.2.1940-05 (приложение 2.2).

Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей в дошкольных организациях, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) приведены в СанПиН 2.4.1.2660-10 (приложение 2.3).

В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных учреждений в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно положениям законодательства в сфере защиты прав потребителей, в частности, Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота.

Остаточный срок годности продукта на момент поставки, должен составлять не менее 80 % от установленного.

При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуги по организации питания в образовательных учреждениях государственные (муниципальные) заказчики в соответствии с законодательством о размещении заказов 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, позволяющие обеспечить достижение установленных показателей физиологических нормативов питания, установленных в разделе 1 настоящего Стандарта. Негосударственные образовательные учреждения при закупках пищевых продуктов и услуг по организации питания устанавливают аналогичные требования.

При разработке требований заказчики учитывают положения национальных стандартов и сводов правил Российской Федерации, стандартов организаций и технических

условий, право на применение и передачу другим производителям которых предоставлено заказчику.

При упаковке продуктов детского питания используются материалы, соответствующие требованиям Раздела 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

Требования к информации, нанесенной на этикетку продуктов детского питания, устанавливаются в соответствии с Законом Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» и технических регламентов.

Кухонный инвентарь и посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.2660-10, СанПиН 2.4.1201-03 и СП 2.4.990-00 и СП 2.3.6.1079-01 и выполнены из материалов соответствующих гигиеническим требованиям, изложенным в Разделе 16 «Требования к материалам и изделиям, изготовленным из полимерных и других материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и средами» Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

Столовые образовательных учреждений должны быть обеспечены достаточным количеством столовой посуды и приборов, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а также шкафами для их хранения около раздаточной линии.

Не допускается использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Требования к мытью и хранению столовой посуды и приборов изложены в СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.1.2660-10 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

В образовательных учреждениях рекомендуется создавать резервный запас нескоропортящихся пищевых продуктов для организации питания в случаях непредвиденного срыва поставки пищевых продуктов снабжающей организацией, аварийных и др. чрезвычайных ситуаций.

2.2. Санитарно-гигиенические и санитарно-технические требования к организации питания

Питание обучающихся в образовательных учреждениях обеспечивают организации общественного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации.

Организациями общественного питания образовательных учреждений для обслуживания обучающихся могут быть:

базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных учреждений;

договочные организации общественного питания, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

столовые образовательных учреждений, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных учреждений должны соответствовать требованиям санитарных правил СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

Хозяйственные и подсобные помещения могут размещаться в подвальных и цокольных этажах при условии обеспечения их гидроизоляцией, соблюдения гигиенических требований по содержанию помещений, предъявляемых к организациям общественного питания в соответствии с СП 2.3.6.1079-01.

В существующих зданиях складские помещения для хранения пищевых продуктов, размещенные в подвальных и цокольных этажах, могут функционировать при соблюдении требований к условиям хранения пищевых продуктов, а также обеспечении гидроизоляции этих помещений и соблюдении гигиенических требований по их содержанию, в соответствии с СП 2.3.6.1079-01.

Сбор твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны следует организовывать в соответствии с СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.1.2660-10, СанПиН 2.4.1201-03 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудуют в соответствии с СП 2.3.6.1079-01.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, обработки кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдении правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде СанПиН 2.1.4.1074-01.

При строительстве и реконструкции организаций общественного питания общеобразовательных учреждений предусматривается дополнительная установка систем кондиционирования воздуха в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для искусственного освещения применяют светильники в соответствии с требованиями, изложенными в СанПиН 2.4.5.2409-08.

Органы исполнительной власти и руководители образовательных учреждений с целью реализации обязательных санитарно-гигиенических и санитарно-технических требований к организации питания формируют условия для применения организаторами питания систем обеспечения качества и безопасности питания согласно национальным стандартам в сфере систем управления качеством на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Количество образовательных учреждений, на которых применяются системы обеспечения качества и безопасности питания, отражается в показателях мониторинга организации питания в образовательных учреждениях субъекта Российской Федерации

2.3. Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукции, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов (например, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии и свидетельства государственной регистрации, выдаваемого согласно Раздела 2 Единого перечня товаров, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Таможенного союза, утвержденному решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299).

Приёмка пищевых продуктов и услуг по организации питания на соответствие условиям договоров на поставки (оказание услуг) осуществляется с обязательным проведением периодических лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, с

привлечением независимых экспертных и аккредитованных организаций, и в порядке, определяемом в государственном (муниципальном) контракте/договоре.

Рекомендуется создание единого электронного реестра пищевых продуктов для организации питания в образовательных учреждениях (на уровне субъекта Российской Федерации или муниципалитетов) с возможностью доступа к нему всех заинтересованных лиц (родители, (законные представители), организаторы питания, руководители образовательных учреждений).

Перевозка и прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1201-03 и СП 2.4.990-00 и СанПиН 2.4.1.2660-10.

Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.1.2660-10 СанПиН 2.4.1201-03 и СП 2.4.990-00 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале (Приложение 2.4)

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с формой приведенной в СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.4.1.2660-10 (Приложение 2.5).

2.4. Требования к технологическому процессу приготовления блюд

Способы производства питания определяются применяемыми технологиями приготовления блюд и включают две группы: индустриальные и традиционные технологии общественного питания.

Индустриальные способы производства питания для образовательных учреждений - способы, предусматривающие промышленное производство полуфабрикатов и готовых блюд с пролонгированными (увеличенными) сроками годности на пищевых производственных комплексах с использованием современных технологий, обеспечивающих крупносерийное производство рационов питания с последующей их выдачей в раздаточных столовых образовательных учреждений. Данные способы рассматриваются как основной перспективный способ организации питания в образовательных учреждениях.

Традиционные способы производства питания для образовательных учреждений - способы, предусматривающие производство кулинарной продукции на предприятиях общественного питания, обеспечивающие производство готовых блюд и полуфабрикатов для непосредственной реализации потребителям (или ограниченными сроками годности). Данные способы применяются в образовательных учреждениях при невозможности организации обеспечения полуфабрикатами и готовыми блюдами промышленного производства или в дополнение к ним.

Производство полуфабрикатов и готовых блюд при индустриальных способах приготовления блюд осуществляется на основании требований, предъявляемых к предприятиям пищевой промышленности и продукции, производимой ими, на предприятиях единой системы социального питания следующих типов:

индустриальный комбинат по производству полуфабрикатов и готовых блюд - пищевой производственный комплекс по промышленному производству питания на основе современных технологий, обеспечивающих крупносерийное производство (от 50 до 100 и более тыс. порций в сутки) полуфабрикатов различной степени готовности и готовых блюд, предназначенных для снабжения доготовочных и раздаточных предприятий в городах;

специализированные цеха предприятий пищевой промышленности по производству отдельных видов полуфабрикатов для организации детского питания; производственно-логистический центр-пищевой производственный комплекс, предназначенный для

промышленного производства отдельных видов полуфабрикатов различной степени готовности и готовых блюд, формирования рационов питания на основе продукции индустриальных комбинатов и предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности и их поставки в предприятия, организующие питание непосредственно в образовательных учреждениях;

специализированные цеха базовых столовых по производству отдельных видов полуфабрикатов и, как исключение, готовых блюд по промышленным технологиям на основании нормативно-технической документации для пищевых продуктов, как правило, с применением охлаждения и вакуумирования.

Реализация продукции при индустриальных способах производства осуществляется через доготовочные и раздаточные столовые (буфеты -раздаточные).

Производство полуфабрикатов и готовых блюд при традиционных способах приготовления блюд осуществляется на предприятиях общественного питания образовательных учреждений по производству кулинарной продукции следующих типов:

базовая столовая для производства кулинарной продукции питания, снабжения доготовочных и раздаточных предприятий (блюда в горячем виде и охлажденные холодные закуски без заправки, с реализацией от момента изготовления в течение 3 часов);

догоотовочные столовые - организации общественного питания образовательных учреждений, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

столовые образовательных учреждений полного цикла, работающие на продовольственном сырье, которые производят кулинарную продукцию для реализации на месте.

Различают следующие методы организации обслуживания обучающихся и воспитанников в пунктах питания образовательных учреждений:

по организации выдачи пищи - предварительного накрытия столов, с использованием линий раздачи, в том числе «шведский» стол;

по доступности выбора блюд: без выбора, со свободным выбором блюд, ограниченным выбором блюд (комплексные меню), предварительным заказом.

Методы применяются в зависимости от типа учреждения, его технической оснащенности, способа организации питания и других факторов. Перспективными методами обслуживания питающихся в образовательных учреждениях (за исключением дошкольных образовательных учреждений и, в отдельных случаях, учащихся младших классов общеобразовательных учреждений) являются методы с использованием линий раздачи пищи и возможностью выбора блюд.

Требования к продукции, поставляемой комбинатами по производству пищевой продукции, должны обеспечивать:

гарантию безопасности в случае пролонгированных сроков годности без применения консервантов и тепловой обработки при высоких температурах;

гарантию качества, включая предотвращение потерь микро- и макроэлементов при тепловой обработке (уровень потерь должен быть не менее, чем на 10 % ниже по сравнению с обычными способами приготовления пищи).

Требования к продукции, поставляемой комбинатами по производству пищевой продукции, должны обеспечивать:

гарантию безопасности в случае пролонгированных сроков годности без применения консервантов и тепловой обработки при высоких температурах;

гарантию качества, включая предотвращение потерь микро- и макроэлементов при тепловой обработке (уровень потерь должен быть не менее, чем на 10 % ниже по сравнению с обычными способами приготовления пищи).

Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.1.2660-10, СанПиН 2.4.1201-03 и СП 2.4.990-00 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

Мытье и хранение кухонной и столовой посуды должно осуществляться в соответствии с СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.1.2660-10, СанПиН 2.4.1201-03 и СП 2.4.990-00 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

Санитарную обработку технологического оборудования и уборку помещений проводят в соответствии с СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.1.2660-10, СанПиН 2.4.1201-03 и СП 2.4.990-00 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

Хранение пищевых отходов осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.4.1.2660-10.

Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии СП 3.5.3.1129-02.

Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательного учреждения.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.2660-10, СанПиН 2.4.1201-03 и СП 2.4.990-00.

2.5. Требования к оснащенности технологическим оборудованием и инвентарем, требования к оборудованию, инвентарю

Оборудование должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.2660-10, СанПиН 2.4.1201-03 и СП 2.4.990-00 и СП 2.3.6.1079-01 и выполнены из материалов соответствующих гигиеническим требованиям, изложенным в Разделе 16 «Требования к материалам и изделиям, изготовленным из полимерных и других материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и средами» Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений изложен в СанПиН 2.4.5.2409-08 (приложение 2.6).

Оснащение технологическим оборудованием и инвентарем производственных, складских и административно-бытовых помещений пищеблоков осуществляется на основе разработки типовых (индивидуальных) технологических проектов с учетом рекомендаций уполномоченного федерального органа исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации, защиты прав потребителей на потребительском рынке. Рекомендуется применять современные виды технологического оборудования (пароконвектоматы и пр.).

При несоответствии помещений и оборудования пищеблока применяемой технологии приготовления пищи (например, при работе по технологии сырьевой столовой пищеблока, предназначенного для использования как доготовочная столовая или раздаточная столовая), должны приниматься меры к реконструкции пищеблока

(с выделением дополнительных помещений) или к изменению типа применяемой технологии. Решение о переоснащении или реконструкции пищеблока должно приниматься на основании сравнительного технико-экономического обоснования эффективности применения разных технологий. Во всех образовательных учреждениях должны вестись паспорта предприятия питания, отражающие состояние материально-технической базы, проведения технического обслуживания и ремонта и другое.

2.6. Требования к управлению организацией питания с учетом типов и видов образовательных учреждений

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

Формы организации питания обучающихся в образовательных учреждениях: штатным подразделением по организации питания, подчиненным руководителю образовательного учреждения или специализированными предприятиями по организации питания, выполняющими услуги по организации питания по договору (форма передачи функции организации питания сторонней организации).

В зависимости от формы организации питания ответственность в данной сфере возлагается на руководителя образовательного учреждения:

при организации питания через штатное подразделения - за выполнение всего комплекса мероприятий;

при передаче функции организации питания сторонней организации - за организацию контроля за выполнением специализированным предприятием договорных обязательств, за организацию приема пищи обучающимися, ежедневному контролю за качеством пищи, полновесностью порций и витаминизацией блюд, проведению мероприятий по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, взаимодействию с соответствующими органами исполнительной власти, обучающимися и их полномочными представителями. Ответственность за непосредственное планирование питания, приготовление и выдачу пищи, текущее содержание материально-технической базы, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, организацию производственного контроля, обеспечение безопасности и качества пищи, полновесности порций и выполнение других требований, определяемых контрактом, при данном методе организации питания возлагается на специализированные предприятия.

Управление организацией питания в образовательном учреждении осуществляет его руководитель в объеме, соответствующем его ответственности в зависимости от формы организации питания. Для непосредственного управления и контроля за организацией питания руководитель учреждения может назначать ответственных должностных лиц из числа преподавательского и административно-управленческого персонала.

Перспективной формой организации питания является передача функции организации питания сторонней организации, при которой обеспечивается минимальное

отвлечение персонала образовательного учреждения от выполнения хозяйственных функций, формируются условия для развития конкуренции в данной сфере и снижения бюджетных затрат на организацию питания.

Функции по управлению в данной сфере могут определяться для следующих органов управления: финансово-экономических, образования и науки, здравоохранения, агропромышленного комплекса, социальной защиты, культуры, спорта, управления имуществом и др.

Целесообразно формирование специализированного органа управления (управления или отдела, группы социального питания) с поэтапной передачей части функций некоммерческим организациям с участием родителей, обучающихся, научных и других организаций.

При организации управления ведется долгосрочное (перспективное) планирование финансирования и организации поставок (услуг), развивается государственно-частного партнерства, проводятся пилотные проекты.

Долгосрочное планирование на период 3-5 лет осуществляется на основе разработки региональных планов действий по внедрению государственного стандарта организации питания в образовательных учреждениях.

Рекомендации по их разработке приведены в приложении 2.2 к настоящему Стандарту.

Краткосрочное планирование осуществляется на период 1-2 года в форме планов мероприятий органов управления субъекта Российской Федерации в соответствии с их функциями и в разрезе мероприятий региональных планов действий.

Управление организацией питания в образовательных учреждениях на федеральном уровне осуществляется в рамках комплекса мероприятий, проводимых федеральными органами исполнительной власти, по государственному регулированию и государственной поддержке, научному и методическому сопровождению, функционированию систем по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, систем обязательной и добровольной сертификации, разработке технологий целевого производства пищевых продуктов для питания в образовательных учреждениях, мониторингу состояния питания в субъектах Российской Федерации, и также по созданию, содержанию, развитию материально-технической базы для организации питания и финансированию питания отдельных категорий в подведомственных образовательных учреждениях.

Одной из основных задач управления организацией питания в образовательных учреждениях субъекта Российской Федерации является формирование межведомственной системы контроля качества организации питания. Объектами контроля являются: производство продуктов, товаропроводящая инфраструктура, столовые, сырье, продукты, готовая пища, услуги специализированных предприятий питания. Должны быть определены механизмы внедрения современных систем управления качеством, добровольной сертификации, сформирована система лабораторных исследований качества и безопасности в экспертных организациях и независимых аккредитованных лабораториях, предусматривающая обязательное выделение средств заказчиками питания на лабораторные исследования, установлены требования к схемам сертификации поставляемых пищевых продуктов, предусматривающим инспекционный контроль или сертификацию каждой партии поставляемых продуктов. В контрактах на поставки (оказание услуг) устанавливаются обязанности поставщиков по проведению лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, а также оплате исследований, проводимых заказчиком, в случае выявления несоответствия качества и безопасности.

Обеспечение системной координации деятельности субъектов Российской Федерации по организации качественного и доступного горячего питания в образовательных учреждениях осуществляется на основе постоянной консультационно-методической помощи, организационно-технической поддержки за счет создания государственного научно-методического центра, федеральных ресурсных центров в каждом из восьми федеральных округов и стажировочных площадок во всех субъектах Российской Федерации; развития цифровой системы управления совершенствованием организации питания учащихся в образовательных учреждениях; применения систем дистанционного обучения для специалистов всех уровней управления в сфере организации питания в образовательных учреждениях.

Мониторинг состояния питания в образовательных учреждениях осуществляется органами управления образованием всех уровней и проводится по следующим направлениям:

- состояние здоровья обучающихся, воспитанников (с учетом их потребности в диетическом питании, а также необходимости восполнения дефицита основных питательных веществ, витаминов, микроэлементов в воде, почве и продуктах питания местного происхождения);

- характеристика школьных пищеблоков на их соответствие требованиям установленных санитарных норм и правил, а также современных технологий организации питания;

- модели организации питания в школах, реализуемые в субъекте (муниципалитете) Российской Федерации;

- характеристика питания по фактически применяемым рационам питания, в т.ч. по пищевой ценности рационов (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность); выходу блюд (вес), цикличности меню;

- обеспеченность обучающихся горячим питанием в соответствии с установленными рационами питания;

- организаторы питания в школах;

- ценообразование, стоимость школьного питания, субсидии на питание обучающимся из средств бюджетов разных уровней и внебюджетных источников; 8) система электронных безналичных расчетов;

- изучение общественного мнения об организации школьного питания;

- пропаганда здорового питания в образовательном учреждении, в рамках деятельности муниципальных органов власти и органов власти субъекта Российской Федерации;

- осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;

- реализация региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации в образовательных учреждениях;

- подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере школьного питания;

- деятельность стажировочных площадок, ресурсных и иных методических и консультационных центров по совершенствованию организации питания в образовательных учреждениях;

- хода внедрения настоящего Стандарта.

Основными показателями мониторинга, характеризующими эффективность проводимых мероприятий, являются состояние здоровья обучающихся, воспитанников; количество субъектов Российской Федерации, где приняты региональные и муниципальные

программы по совершенствованию организации питания в образовательных учреждениях; доля обучающихся образовательных учреждений, обеспеченных сбалансированным горячим питанием; доля обучающихся общеобразовательных учреждений и их родителей, удовлетворенных качеством и доступностью горячего питания.

Организация питания в образовательных учреждениях должна соответствовать требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.2660-10, СанПиН 2.4.1201-03 и СП 2.4.990-00.

Требования к организации питания в малокомплектных образовательных учреждениях содержатся в СанПиН 2.4.5.2409-08.

Необходимо обеспечить организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования согласно СП 1.1.1058-01.

Рекомендуемый порядок и объем лабораторных и инструментальных исследований, проводимых в рамках производственного контроля, изложен в СанПиН 2.4.5.2409-08 (Приложение 2.6).

С целью реализации обязательных санитарно-гигиенических и санитарно-технических требований к организации питания необходимо создавать условия для применения организаторами питания систем обеспечения качества и безопасности питания согласно национальным стандартам в сфере систем управления качеством на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

2.7. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала

Условия труда работников организаций питания образовательных учреждений должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда.

Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами СП 2.3.6.1079-01.

Параметры микроклимата производственных помещений, в том числе при использовании систем кондиционирования воздуха, систем вентиляции с механическим или естественным побуждением, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений организаций общественного питания СанПиН 2.2.4.548-96.

Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений организаций питания общеобразовательных учреждений не должно превышать предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны, установленные гигиеническими нормативами ГН 2.2.5.1313-03.

Естественное и искусственное освещение во всех помещениях должно соответствовать требованиям, предъявляемым действующими санитарными правилами и нормами СП 2.3.6.1079-01.

Уровни шума в производственных помещениях не должны превышать гигиенические нормативы для организаций общественного питания СН 2.2.4/2.1.8.562-96.

В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1201-03, СП 2.4.990-00 и СанПиН 2.4.1.2660-10.

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в порядке установленном приказами Минздравсоцразвития России.

Перечень и кратность медицинских обследований, исследований и профессиональной гигиенической подготовки работников пищеблоков дошкольных образовательных организаций приводится в приложение 15 к СанПиН 2.4.1.2660-10.

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок (приказ Минздравсоцразвития России от 31.01.2011 № 51н «Об утверждении национального календаря

профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»).

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

Допуск персонала к работе производится в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 СанПиН 2.4.1201-03 и СП 2.4.990-00 и СанПиН 2.4.1.2660-10.

Необходимость профессиональной подготовки и переподготовки кадров осуществляется в соответствии с Трудовым кодексом Российской Федерации

Подготовка специалистов для предприятий по обеспечению питанием в образовательных учреждениях, организаторов питания, для региональных и муниципальных органов управления, ответственных за организацию питания в образовательных учреждениях и реализацию программ его совершенствования, осуществляется в профильных учебных учреждениях системы профессионального образования. Переподготовка, дополнительная подготовка и повышение квалификации этих специалистов, а также руководителей региональных и муниципальных органов управления, ответственных за организацию питания в образовательных учреждениях и реализацию программ его совершенствования, осуществляется в федеральном научно-методическом центре, федеральных ресурсных центрах федеральных округов и стажировочных площадках субъектах Российской Федерации, ресурсных и иных методических и консультационных центров по совершенствованию организации питания в образовательных учреждениях.

Методическое обеспечение подготовкой (переподготовкой, повышением квалификации) этих категорий специалистов осуществляется федеральным научно-методическим или научно-образовательным центром, федеральными ресурсными центрами федеральных органов исполнительной власти.

Общие требования к основному производственному персоналу предприятий по обеспечению питанием в образовательных учреждениях включают:

знание основ технологии и организации производства продукции, требований к детскому и функциональному питанию, основ рационального питания;

знание основных критериев безопасности и качества продукции, используемой для питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений;

методы выявления и предотвращения использования сырья и пищевых продуктов, которые не соответствуют заявленному наименованию, содержат потенциально опасные для здоровья вещества химического и биологического происхождения в количествах, превышающих допустимые уровни;

периодическое повышение квалификации по санитарно-гигиенической подготовке в соответствии с требованиями нормативно-правовой документации, регламентирующей деятельность предприятий массового производства продуктов питания для образовательных учреждений;

периодическое подтверждение квалификации специалиста в области детского, диетического и здорового питания, с получением соответствующего сертификата.

Требования к персоналу предприятий пищевой промышленности по производству полуфабрикатов и готовых блюд для питания в образовательных учреждениях определяются на основе требований к специалистам соответствующих отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности. Их подготовка осуществляется в специализированных образовательных учреждениях начального, среднего и высшего образования. Программы подготовки специалистов для предприятий пищевой промышленности по производству полуфабрикатов и готовых блюд для питания в образовательных учреждениях должны включать учебные дисциплины по особенностям современных технологий производства

полуфабрикатов и готовых блюд для детского питания, требований к детскому и функциональному питанию, основам рационального питания.

Требования к персоналу предприятий общественного питания образовательных учреждений по производству кулинарной продукции определяются на основе требований к специалистам общественного питания.

Основные требования к административно-управленческому и инженерно-техническому персоналу (директор (управляющий, менеджер, заведующий); заведующий производством (шеф-повар, начальник цеха); инженер-технолог (менеджер по производству); административно-управленческий персонал компаний-организаторов питания; специалисты региональных и муниципальных органов управления, ответственных за организацию питания в образовательных учреждениях и реализацию программ его совершенствования) включают:

наличие высшего профессионального образования по направлению 260800 «Технология продукции и организация общественного питания», профилю «Технология детского и функционального питания» и опыт практической работы в общественном питании или пищевой промышленности не менее 5 лет;

один раз в пять лет повышать квалификацию и подтверждать квалификацию специалиста в области детского, диетического и здорового питания, с получением соответствующего сертификата.

Требования к производственному персоналу (повар; кондитер; пекарь) включают:

среднее профессиональное образование - базовый уровень по специальности 260502 «Технология продукции общественного питания», квалификация технолог или начальное профессиональное образование по профессии 34.2 «Повар, кондитер», или «Повар, пекарь»;

повышение квалификации специалиста с ее подтверждением один раз в пять лет в области детского, диетического и функционального питания, с получением соответствующего сертификата.

При переоснащении столовых образовательных учреждений современным технологическим оборудованием их персонал должен проходить обучение работе на новом оборудовании в рамках повышения и подтверждения квалификации специалиста в области детского, диетического и функционального питания, с получением соответствующего сертификата.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.1

Перечень сырья, не используемого для производства продуктов детского питания для детей школьного возраста

мясо убойных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;
блоки замороженные из жилованного мяса говядины, свинины, а также субпродукты со сроками годности более 6 месяцев;
говядина первой и второй категории жилованная с массовой долей жировой и соединительной ткани свыше 20%;
говядина жилованная колбасная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 12%;
говяжье котлетное мясо с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20%;
свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 70%;
абзацы девятый - десятый исключены.
баранина жилованная с массовой долей жировой и соединительной ткани свыше 12%;
субпродукты, за исключением печени, сердца, языка.

Перечень продукции, которая не должна содержаться в готовых продуктах детского питания для детей школьного возраста

соли поваренной пищевой свыше 0,9% в мясных полуфабрикатах, свыше 1,2% - в консервах, свыше 1,8% - в колбасных изделиях; нитритов свыше 0,003% в колбасных изделиях; в рыбных полуфабрикатах, консервах - соли пищевой поваренной свыше 0,8%; в мясных и рыбных полуфабрикатах, колбасных изделиях - жгучих специй; в кондитерских изделиях - алкоголя, кофе натурального, ядра абрикосовой косточки, кулинарных и кондитерских жиров, пиросульфита натрия; майонеза.

Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей в дошкольных организациях, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений)

- субпродуктов, кроме печени, языка, сердца;
- непотрошенной птицы;
- мяса диких животных;
- мясо и субпродукты замороженные, со сроком годности более 6 месяцев;
- мясо птицы замороженное;
- мясо птицы механической обвалки и коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- зельцев, изделий из мясной обрести, диафрагмы; рулетов из мякоти голов, кровяных и ливерных колбас;
- кулинарных жиров, свиного или бараньего сала, маргарина и других гидрогенизированных жиров;
- яиц и мяса водоплавающих птиц;
- яиц с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- консервов с нарушением герметичности банок, бомбажных, "хлопуш", банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток;
- крупы, мука, сухофруктов и других продуктов, загрязненных различными примесями или зараженных амбарными вредителями;
- любых пищевых продуктов домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенных из дома и не имеющих документов, подтверждающих их качество и безопасность (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- кремовых кондитерских изделий (пирожных и тортов) и кремов;
- творога из непастеризованного молока, фляжного творога, фляжной сметаны без термической обработки;
- простокваши "самоукваса";
- грибов и продуктов (кулинарных изделий), из них приготовленных;
- кваса, газированных напитков;
- молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедших первичную обработку и пастеризацию;
- сырокопченых, полукопченых, подкопченных мясных гастрономических изделий и колбас;
- блюд, изготовленных из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель);
- бульонов, приготовленных на основе костей;
- жареных в жире (во фритюре) пищевых продуктов и изделий, чипсов;
- уксуса, горчицы, хрена, перца острого (красного, черного, белого) и других острых (жгучих) приправ и содержащих их пищевых продуктов;
- острых соусов, кетчупов, майонезов и майонезных соусов, маринованных овощей и фруктов (огурцы, томаты, сливы, яблоки) и других продуктов, консервированных с уксусом;
- кофе натурального;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- молочных продуктов, творожных сырков и мороженого с использованием растительных жиров;
- кумыса и других кисломолочных продуктов с содержанием этанола (более 0,5%);
- карамели, в том числе леденцовой;
- первых и вторых блюд из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого

приготовления;

- продуктов, содержащих в своем составе синтетические ароматизаторы и красители;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- продуктов, в том числе кондитерских изделий, содержащих алкоголь;
- консервированные продукты с использованием уксуса.

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в град. С					
		месяц/дни: апрель					
		1	2	3	6	...	30

Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья

Дата и час поступлен ия продоволь ственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольстве нного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолепти ческой оценки поступившег о продовольст венного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольс твенного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответстве нного лица	Примеч ание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Примечание:
<*> Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.6

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, хлебрезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук

Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), 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

Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

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

Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума
--	---------------	---	---

III. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ АСПЕКТЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

3.1 Требования к нормативам, способам и формам финансирования питания обучающихся и воспитанников за счет родительских средств, а также из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников. Финансирование питания обучающихся (воспитанников) в образовательных учреждениях может осуществляться за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных источников и родительских средств. Органами государственной власти субъектов Российской Федерации, местными органами власти или образовательными учреждениями устанавливаются категории обучающихся (воспитанников), на питание которых предоставляются субсидии из средств соответствующих бюджетов на частичное или полное финансирование отдельных видов расходов по организации питания.

При организации питания в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, государственными органами исполнительной власти и органами местного самоуправления определяется размер субсидий бюджету на бесплатное двухразовое горячее питание льготных категорий обучающихся и субсидий бюджету на частичное или полное финансирование отдельных видов расходов по организации питания других категорий питающихся.

Размер субсидий определяется по формуле:

$S = S1 + S2$, где

$S1 = K1 \times N \times D$, $S2 = K2 \times N \times P \times D$

S - объем субсидий,

S1 - объем субсидий для льготных категорий обучающихся,

S2 - объем субсидий на частичное или полное финансирование других категорий питающихся,

K1 – количество обучающихся льготных категорий,

K2 - количество обучающихся других категорий,

N - норма расхода на питание на 1-го обучающегося двухразовым горячим питанием в день,

P – коэффициент отражающий уровень бюджетной обеспеченности (при условии полного финансирования значение $P=1$),

D - количество дето-дней в году.

При условии частичного финансирования значение P определяется самостоятельно, но менее 0,65.

Органами исполнительной власти субъекта Российской Федерации утверждаются норма расхода на питание на 1-го обучающегося в день исходя из средне сложившейся в регионе стоимости продуктов питания в соответствии с типовым рационом питания, расходов по приготовлению и выдаче пищи, транспортных расходов и т.д. Основные виды расходов на организацию питания приведены в таблице 3.1

Оценка обоснованности установленных нормативов стоимости и финансирования питания и их эффективности для достижения максимального охвата питающихся двухразовым горячим питанием осуществляется по показателям и методике, представленным в приложении 3.1 и приложении 3.6 соответственно.

Определение нормы расходов на обеспечение 2-х разовым горячим питанием на 1-го обучающегося в день осуществляется на основе:

данных государственной статистической отчетности, официального сайта, реестра контрактов/договоров, информации о ценах производителей, общедоступных результатах изучения рынка, исследования рынка, проведенные по инициативе заказчика, уполномоченного органа, в том числе по контракту или гражданско-правовому договору, и иных источников информации;

анализа средних цен статистики (за вычетом среднерозничной наценки) и цен предложения поставщиков на продукцию (услуги) соответствующего качества с учетом индексов - дефляторов, применяемых в установленном порядке на соответствующий период планирования, а также других факторов ценообразования.

При определении нормативов финансирования организации питания в образовательных учреждениях не допускается исключать из нормативов (и не определять источники их финансирования) отдельные виды расходов, в том числе затраты на выполнение санитарно-эпидемиологических требований, своевременную замену технологического оборудования, ремонт помещений и т.д.

Нормативы стоимости основных видов затрат и общая потребность в финансировании питания определяются в сроки, обеспечивающие своевременность размещения заказов на закупку пищевых продуктов и других материальных средств, предоставление услуг по организации питания, но не позднее, чем за три месяца до начала периода организации поставок (оказания услуг).

При организации питания в образовательных учреждениях 2-х разовое горячее питание предоставляется по единому меню независимо от источника финансирования (бюджетные средства или средства родителей, обучающихся). Дополнительное горячее питание может предоставляться по отдельному (свободному) меню.

Софинансирование расходов на организацию льготного питания в ОУ может осуществляться из внебюджетных источников, в том числе региональными некоммерческими специализированными фондами оказания содействия здоровому питанию населения.

В случае если услуга по организации питания предоставляется за счет средств родителей (законных представителей) обучающегося или с участием таких средств, то услуга предоставляется на основе договоров присоединения (возможно, если участвует поставщик, школа и присоединяется родитель), заключенных с родителями (законными представителями).

3.2 Требования к расчёту стоимости питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях с учетом социально-экономических особенностей территорий; методика расчёта

Расчет стоимости питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях осуществляется в разрезе основных видов расходов на организацию питания (приложении 3.1 к настоящему Стандарту).

Расчёт стоимости пищевых продуктов и сырья в общей стоимости организации питания осуществляется на основе разработки рациона питания.

Разрабатываются следующие виды рационов питания:

рекомендуемые рационы;

рекомендуемые типовые рационы субъекта Российской Федерации (муниципального образования, ведомства);

типовые рационы;

недельные рационы образовательных учреждений.

Рекомендуемые рационы (рекомендуемые среднесуточные или (и) на приемы пищи наборы продуктов) разрабатываются уполномоченным федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации, защиты прав потребителей на потребительском рынке, на основе научных исследований, проводимых научно-исследовательскими организациями в сфере пищевых производств, нутрициологии, гигиены питания, диетологии и детского питания, разработки продуктов детского питания и с учетом состояния развития производства пищевых продуктов для социального питания в Российской Федерации. Рекомендуемые

рационы разрабатываются для разных возрастных групп обучающихся и воспитанников и разных типов образовательных учреждений.

Рекомендуемые наборы продуктов не распространяются на социально незащищенные группы обучающихся (детей-сирот, детей оставшихся без попечения родителей, обучающихся и воспитывающихся в федеральных государственных образовательных учреждениях и других организациях), а также других категорий обучающихся, для организации питания которых установлены обязательные нормы питания, утвержденные соответствующими нормативными актами Правительства Российской Федерации, субъектов Российской Федерации.

Рекомендуемые типовые рационы субъекта Российской Федерации (муниципального образования, ведомства) разрабатываются на основании нормативов физиологической потребности в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных минорных веществах с учетом рекомендуемых наборов продуктов, региональных особенностей питания населения, производства и поставок пищевых продуктов, уровня социально-экономического развития и других факторов. Разработка типовых рационов субъекта Российской Федерации производится с участием научно-исследовательских учреждений в сфере пищевых производств, нутрициологии, гигиены питания, диетологии и детского питания.

Типовые рационы для учреждений высшего профессионального образования могут разрабатываться на основе рекомендуемых наборов продуктов образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования.

Для обоснования типовых рационов применяется расширенный ассортимент пищевых продуктов, что позволяет повысить точность расчета стоимости за счет применения цен на конкретные продукты с заданными показателями качества. Примерный ассортиментный набор пищевых продуктов приведён в приложении 3.2 к настоящему Стандарту.

Для обеспечения сравнения типового и рекомендуемого рациона осуществляется пересчет конкретных видов продуктов расширенного ассортимента в группы продуктов, определенные рекомендуемыми рационами. Для пересчета применяются нормы замен одних продуктов другими, установленные санитарными нормами и правилами СанПиН 2.4.5.2409-08, официально изданными сборниками рецептур блюд, нормами отходов при первичной обработке или подтверждаемые расчетами пищевой ценности и стоимости применяемых продуктов в сравнении с заменяемыми продуктами (например, на основании медико-экономического обоснования, вариант – приложения 3.3 и 3.4 к настоящему Стандарту).

При разработке типовых рационов питания для образовательных учреждений, где питание организуется не более 2 раз в сутки, с целью улучшения общей структуры питания детей проводится анализ фактического потребления пищевых продуктов в регионе. Учет региональных особенностей питания населения в данном случае осуществляется за счет увеличения в типовом рационе (в сравнении с рекомендуемым рационом) доли продуктов, потребление которых в семьях является недостаточным. С целью профилактики недостаточности в фактическом питании населения отдельных микро- и макроэлементов в типовом рационе определяется применение обогащенных пищевых продуктов на основе анализа среднего потребления и рекомендаций уполномоченного федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации, исследований, проводимых специализированными научно-исследовательскими организациями в сфере нутрициологии, гигиены питания, диетологии и детского питания.

Типовой рацион определяется в пределах фактически выделяемых бюджетом средств на организацию питания льготных категорий. Не допускается утверждение

типового рациона, не обеспеченного соответствующими бюджетными средствами, так как создаются предпосылки для закупок продуктов низкого качества.

Бюджетная обеспеченность типового рациона для организации бесплатного питания должна составлять от стоимости рекомендуемого суточного рациона, исчисленной по средним статистическим ценам региона потребления за вычетом средней розничной наценки: при организации горячего питания на завтрак - не менее 80 %, на обед - не менее 50 %.

Утверждённые типовые рационы субъекта Российской Федерации (муниципального образования, ведомства) являются основанием для типовых и недельных рационов образовательных учреждений, которые могут разрабатываться по решению руководства образовательного учреждения и содержат дополнительную детализацию на основании фактического ассортимента закупаемых продуктов и учитывают технологические возможности пищеблока, уровень квалификации персонала, предпочтения питающихся и предложения полномочных представителей детей. Независимо от разработки типовых и недельных рационов в образовательных учреждениях необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней) и меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд. Составление примерного меню и меню-раскладок (приложение 3.5 к настоящему Стандарту) осуществляется в соответствии с рекомендациями уполномоченного федерального органа исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации, и раздела 1 настоящего стандарта.

Методика расчёта остальных видов затрат на организацию питания в образовательных учреждениях и общей стоимости питания приведена в приложении 3.6 к настоящему Стандарту.

3.3 Требования к порядку учета и отнесения расходов на организацию питания из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников и родительских средств

Учет расходов на организацию питания осуществляется в порядке, определяемом законодательством Российской Федерации о бюджетном учете – применительно к учету расходов на организацию питания, осуществляемым бюджетами разных уровней и бюджетными образовательными учреждениями, а также законодательством Российской Федерации о бухгалтерском учете - применительно к учету расходов на организацию питания, производимых юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими поставку продукции и (или) оказание услуг по питанию в образовательных учреждениях. Основной формой оплаты 2-хразового горячего питания в образовательных учреждениях являются безналичные расчеты. Оплата дополнительного питания может осуществляться за наличный расчёт. Оплата за питание учащимися в столовых и буфетах образовательных учреждений по безналичному расчёту должна осуществляться:

- через специализированные системы оплаты, учета и контроля (мониторинга) денежных средств, идущих на оплату питания в образовательных учреждениях (бюджетных и родительских);
- через каналы оплаты, разрешенные законодательством и согласованные с органами управления образованием: коммерческие и государственные банки и их сети терминалов и банкоматов; отделения «Почты России»; с применением пластиковых карт (банковских и небанковских) и прочее;
- с обязательным информированием органов управления образованием и родителей посредством специализированного сайта о фактических расходах на горячее питание и буфетное обслуживание каждого конкретного учащегося по дням недели.

3.4 Ведение претензионной работы

Претензионная работа – является самостоятельным этапом правовой работы, состоящим из упорядоченной последовательности действий, важнейшим из которых является сбор материалов, подтверждающих наличие факта претензии к поставщику продукции или услуги.

В целом последовательность претензионных работ выглядит следующим образом:
подготовка, получение и составление документов, необходимых для предъявление и рассмотрения претензий;

предъявление и рассмотрение претензий;
осуществление регистрации, учета, хранения и отправки претензионных материалов;

осуществление контроля за претензионным производством;
рассмотрение, анализ, обобщение результатов претензионной работы, подготовка предложений по ее усовершенствованию.

Претензионная работа предшествует подаче искового заявления в суд. Случаи, когда претензионная работа является обязательной, могут быть предусмотрены законом или соглашением сторон. При организации поставок продуктов питания, рационов и оказании услуг по организации питания для детей и школьников ведение данной работы является обязательным условием контрактной документации и заключается еще на стадии оформления договора (приложение 6). В его текст вносится условие об обязательном проведении предварительной претензионной работы.

Для осуществления претензионной работы при поставках продукции, рационов и услуг с целью организации питания детей и школьников Поставщик обязан обеспечить сопровождение каждой поставки экспедитором, который в случае поставки продукции, не отвечающей требованиям государственного контракта и/или договора, подтверждает это своей подписью в претензионном акте приемки продукции.

При приемке сырья и продукции должен осуществляться входной контроль показателей их качества и безопасности.

Для участия в приемке продукции Заказчиком приказом руководителя образовательного учреждения назначаются лица, компетентные (по роду работы, по образованию, по опыту трудовой деятельности) в вопросах определения качества и комплектности подлежащей приемке продукции. Назначение ответственных лиц должно быть сделано с учетом графика работы и поставки, предусматривать замещение на период отпуска или болезни ответственных лиц.

Критерии контроля:

соответствие поставки заказанной номенклатуре, количеству, фасовке. В тех случаях, когда номенклатура предусматривает указание марки, сорта и т.п. дополнительные данные;

соответствие графику поставки по времени;

сопроводительная документация: бухгалтерская товаросопроводительная (накладная, счет-фактура и другие документы, предусмотренные контрактом и/или договором), документы о происхождении, качества и безопасности продукта (декларации соответствия, сертификаты соответствия, свидетельство о государственной регистрации, удостоверения качества, ветеринарно-сопроводительные документы и прочие).

соблюдение правила перевозки, обеспечение предохранения груза от повреждения и порчи (укладка, товарное соседство, температурный режим и др. условия транспортировки);

сохранность груза, целостность тары и упаковки (визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции);

контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и в товарно-сопроводительной документации;

контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;

контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям законодательства в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия человека и защиты прав потребителей.

В тех случаях, когда время на приемку товара ограничено, допускается первичная регистрация претензии непосредственно на товаросопроводительном документе (накладной) путем надписи о сути претензии в строке товара или на свободном месте бланка. Пункты претензий при этом нумеруются, стороны подписываются под надписью вида «Указано 3 (три) замечания по поставке». При необходимости с первичного документа снимаются необходимые копии. При недостатке места допускается прилагать к накладной с претензией дополнительные листы с изложением, подписанные сторонами.

В случае ускоренной процедуры претензионный акт приемки оформляется, в ближайшее возможное время, не позднее одного рабочего дня с момента приемки.

Документы, оформленные в порядке ускоренного документирования, рассматриваются при спорах и претензиях наравне с претензионным актом приемки.

При подаче заявки на продукты и питание в электронном виде отметка о получении продуктов, их доброкачественности и претензиях также может выполняться в электронном виде. Используемые компьютерные системы должны обеспечивать надежную авторизацию пользователя и достоверную регистрацию фактов отметки получения и отметки качества, включая факты изменения и удаления таких записей. Рекомендуется использование средств автоматической персональной идентификации.

В тех случаях, когда компьютерная система не обеспечивает требования Заказчика к достоверности регистрации, она должна обеспечивать оформление бумажных документов для соответствующих ручных записей.

Обязательность использования электронной подписи и средств защиты информации устанавливается контрактом/договором или соглашением сторон дополнительно.

При обнаружении несоответствия качества (или комплектности) поступившей продукции требованиям стандартов, ТУ и другим условиям контракта/договора, представитель заказчика имеет право приостановить дальнейшую приемку и обязан составить претензионный акт приемки продукции с требованием к поставщику заменить и/или допоставить доброкачественную продукцию, в котором указывает количество осмотренной продукции и характер выявленных при приемке дефектов (приложение 3.7).

Акт подписывается представителем заказчика и экспедитором поставщика. Экспедитор не имеет права отказаться от подписания акта и вправе указать в нем свои возражения и все обстоятельства, которые он считает необходимыми.

Поставщик обязан произвести замену и/или допоставку продукции в течение времени, указанного в контракте/договоре. В том случае, если контракт/договор не содержит конкретного указания времени замены, замена должна быть произведена в срок, достаточный для организации питания в тот прием пищи, для которого предназначены доставляемые продукты в соответствии с расписанием пищеблока заказчика.

В случае поставки некомплектной продукции представитель заказчика обязан принять меры к обеспечению хранения этой продукции в условиях, предотвращающих ухудшение ее качества и смешение с другой однородной продукцией.

При поставке продукции ненадлежащего качества, груз возвращается обратно поставщику в полном объеме.

В случае не выполнения требований претензионного акта приемки продукции в указанный срок, заказчик возвращает взятую на ответственное хранение некомплектную продукцию поставщику с последующим наложением штрафа в размере, предусмотренном контрактом/договором. Если текст контракта/договора не содержит явного указания

размера штрафа, он устанавливается в размере 2% от стоимости каждой партии продукции.

Факт поставки продукции, не соответствующей требованиям государственного контракта/договора подтверждается актом о фактическом качестве и комплектности продукции полученной по государственному заказу, к которому прикладывается акт приемки продукции.

Составление акта о фактическом качестве и комплектности продукции полученной по государственному заказу (приложение 3.8).

акт должен содержать следующие обязательные реквизиты:

наименование пищеблока организации-заказчика,

дату поставки,

дату питания,

дату заказа,

заказанную номенклатуру и количество,

должность и фамилию подписывающего Акт представителя заказчика (товаровед, директор предприятия, технолог),

суть претензии (например: плохое качество, нарушение упаковки, нарушение условий транспортировки, недостаток количества, незаказанная фасовка и номенклатура, замена номенклатуры, отсутствие документов или другие формулировки).

В акт могут быть включены (приложены к нему) любые другие сведения, которые стороны сочтут необходимыми.

При указании претензии рекомендуется приводить ссылку на пункты контракта/договора, санитарных правил, стандартов или других нормативных документов, которые были нарушены.

Рекомендуется включать в акт предупреждение об ответственности за подписание акта, содержащего данные, не соответствующие действительности (в бланке или надписью).

Контракт/Договор может содержать ответственность представителя заказчика за необоснованную претензию и срыв поставки питания.

Срок уплаты штрафа устанавливается контрактом/договором. Если контрактом/договором не установлен конкретный срок уплаты, он устанавливается в течение 5 рабочих дней со дня подписания акта, но не позднее срока истечения контракта/договора.

Скрытыми недостатками признаются такие недостатки, которые не могли быть обнаружены при обычной для данного вида продукции проверке и выявлены лишь в процессе обработки, использования и хранения продукции. При обнаружении скрытых недостатков заказчик производит отбор образцов (проб) и направляет их на исследование в лабораторию для проведения исследований, по результатам которых получает протоколы испытаний. Перечень аккредитованных лабораторий, а также требование по независимости этих лабораторий могут быть включены в контракт/договор, либо быть утверждены двусторонним соглашением заказчика и поставщика до процедуры исследования и заявления претензии. Если контракт/договор либо соглашение сторон не определяют требования к лаборатории, Заказчик вправе выбрать лабораторию по своему усмотрению.

В случае подтверждения недоброкачества продукции все расходы на проведение исследования, получение протоколов испытаний, транспортные и другие связанные с исследованием документированные расходы несет Поставщик.

Акт о скрытых недостатках продукции (приложение 3.9) с требованием заменить некачественную продукцию должен быть составлен в течение 1 рабочего дня при обнаружении недостатков. Если поставщик не согласен заменить продукцию, она должна быть представлена для лабораторного исследования в 3-дневный или более краткий срок во избежание порчи или изменения качеств товара.

Если для участия в составлении акта вызывается представитель поставщика, то к установленному сроку добавляется время, необходимое для его приезда, но не более 3 дней.

При подтверждении лабораторными исследованиями недоброкачества продукции, она возвращается поставщику, так же направляется акт о фактическом качестве и комплектности продукции полученной по государственному заказу с приложением протоколов испытания продукции с последующим наложением штрафа в размере 10% от стоимости каждой партии продукции.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.1

Основные виды затрат на организацию питания
в образовательных учреждениях

№ пп	Наименование статей расходов
1	Сырьевая себестоимость продуктов
2	Затраты на приготовление и раздачу пищи,
	в том числе:
2.1	оплата труда;
2.2	отчисления на социальные нужды;
2.3	амортизационные отчисления;
2.4	приобретение расходных материалов (моющие, чистящие средства и т.п.);
2.5	приобретение столово-кухонной посуды;
2.6	приобретение инвентаря;
2.7	приобретение спецодежды и спецобуви;
2.8	складские и транспортные расходы;
2.9	затраты на соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, проведение медосмотров персонала, гигиеническое обучение, противопожарных норм, требований техники безопасности;
2.10	затраты на производственный контроль, в том числе на проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевых продуктов, включая их идентификацию, готовых блюд, санитарного состояния объектов пищеблока и т.д.;
2.11	техническое обслуживание и ремонт оборудования пищеблока;
2.12	коммунальные услуги для пищеблоков образовательных учреждений;
2.13	капитальный ремонт помещений пищеблоков;
2.14	текущий ремонт помещений пищеблоков;
2.15	затраты на подготовку, повышение квалификации и (или) переподготовку персонала столовых, административно-управленческого персонала;
2.16	затраты на аренду и содержание зданий, помещений, оборудования;
2.17	затраты на хранение сырья и полуфабрикатов;
2.18	затраты на тару.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.2

Ассортимент пищевых продуктов для обоснования типовых рационов

Группы продуктов для рекомендуемых рационов	Продукты типового рациона
Хлеб ржано-пшеничный	Хлеб ржаной
	Хлеб ржано-пшеничный и т.д.
Хлеб пшеничный или зерновой	
	Хлеб из муки пшеничной 1 сорта йодированный
Мука пшеничная	Мука пшеничная
Крупы	
	Овсяные хлопья
	Крупа манная
	Крупа гречневая - ядрица 1 сорт
	Рис
	Крупа перловая
	Крупа пшено
Бобовые	Фасоль
	Горох
Макаронные изделия	Макаронные изделия группы А
Картофель	Картофель
	Картофель очищенный - полуфабрикат
Овощи свежие, зелень	
	Лук репчатый
	Морковь
	Капуста белокочанная
	Свекла
	Помидоры свежие
	Огурцы свежие
	Огурцы соленые и консервированные (без уксуса)
	Икра из кабачков промышленного производства (для питания детей и подростков)
	Зелень
Фрукты свежие	
	Яблоки свежие
	Груши
	Лимон
	Бананы
	Апельсины
Фрукты сухие, в т. ч. шиповник	
	Смесь сухофруктов
	Курага
	Изюм

	Плоды шиповника сушеные
Соки фруктовые и овощные прямого отжима, морсы натуральные, сокосодержащие напитки, в т.ч. функциональные (обогащённые), инстантные и др.	
	Сок фруктовый прямого отжима
	Сок овощной прямого отжима
	Морсы натуральные
	Сокосодержащие напитки, в т.ч. функциональные (обогащённые), инстантные и др.
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 категории	
	Говядина 1 категории
	Полуфабрикаты мясные 1 сорта для детского питания
	Субпродукты: печень говяжья
Цыплята 1 категории потрошёные (куры 1 категории п/п)	Цыплята 1 категории потрошёные
	Грудки куриные
	Бедра куриные
Рыба филе	
	Горбуша
	Филе трески
	Минтай б/г
Колбасные изделия	Колбаски детские
	Сосиски детские
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	
	Молоко
	Молоко сгущенное
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	Бифидок 2,5 %
	Йогурт 2,5 %
Творог (массовая доля жира не более 9%)	Творог
	Сырок творожный для детского питания
Сыр	Сыр сычужный полутвердый с жирностью не более 55 %
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	Сметана
Масло сливочное	Масло сливочное
Масло растительное	Масло растительное
Яйцо диетическое, шт.	Яйцо диетическое, шт.
	Меланж охлажденный пастеризованный, г
Сахар	Сахар
Кондитерские изделия	Кондитерские изделия
Чай	Чай
Какао	Какао и т.д.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.3

Медико-экономическое обоснование поставки полуфабрикатов из мяса птицы в бюджетные учреждения (вариант)

Наименование		Требования к качеству и безопасности	Цена с НДС, руб. за кг	Содержание в продукте с учетом несъедобной части, %		Содержание несъедобной части, %	Коэффициент пересчета на мясо кур 1 категории	Цена в себестоимости блюда, руб. за кг	% поставки от общей потребности	Масса поставки за 100 г птицы на кости	Цена в себестоимости блюда с учетом процентовки поставки, руб. за кг	Средняя цена сырья в себестоимости блюда, руб. за кг	Дополнительные затраты на один кг, руб.				Фактическая себестоимость в блюде, руб. за кг	
				белка	жира								труда (обвалка)	комм. услуги	транспорт	ИТОГО		
Мясо птицы	Мясо кур 1-й категории охлажденных	ТУ для детского питания, СанПиН 2.3.2.1078-01, приложение 3, качество - не ниже ГОСТ	58,30	9,9%	11,6%	42,0%	1,00	58,30	100%	100	58,30	58,30	0,30	0,10	1,00	1,40	59,70	
ЗАМЕНИТЬ на:																		
Полуфабрикаты из птицы охлажденные	Грудки фасованные на подложке		77,00	11,5%	7,4%	18,0%	1,41	54,46	50%	35	27,23	50,43						51,33
	Окорочка фасованные на подложке		52,80	11,2%	6,6%	34,0%	1,14	46,40	50%	44	23,20				0,90	0,90		
	Масса поставки за 100 г птицы на кости										79							

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.4

Анализ потребления основных продуктов питания населением региона

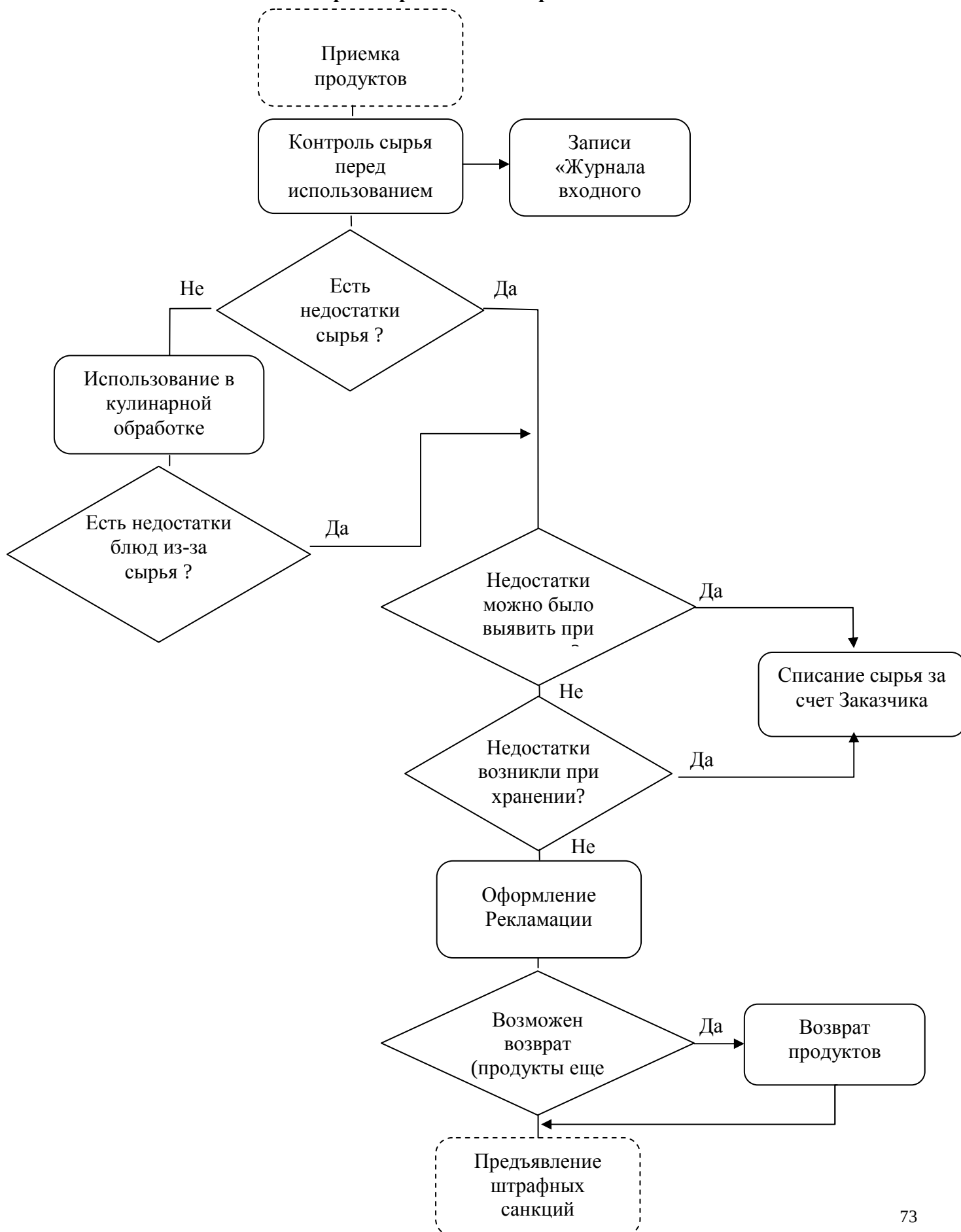
[illegible]

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.5

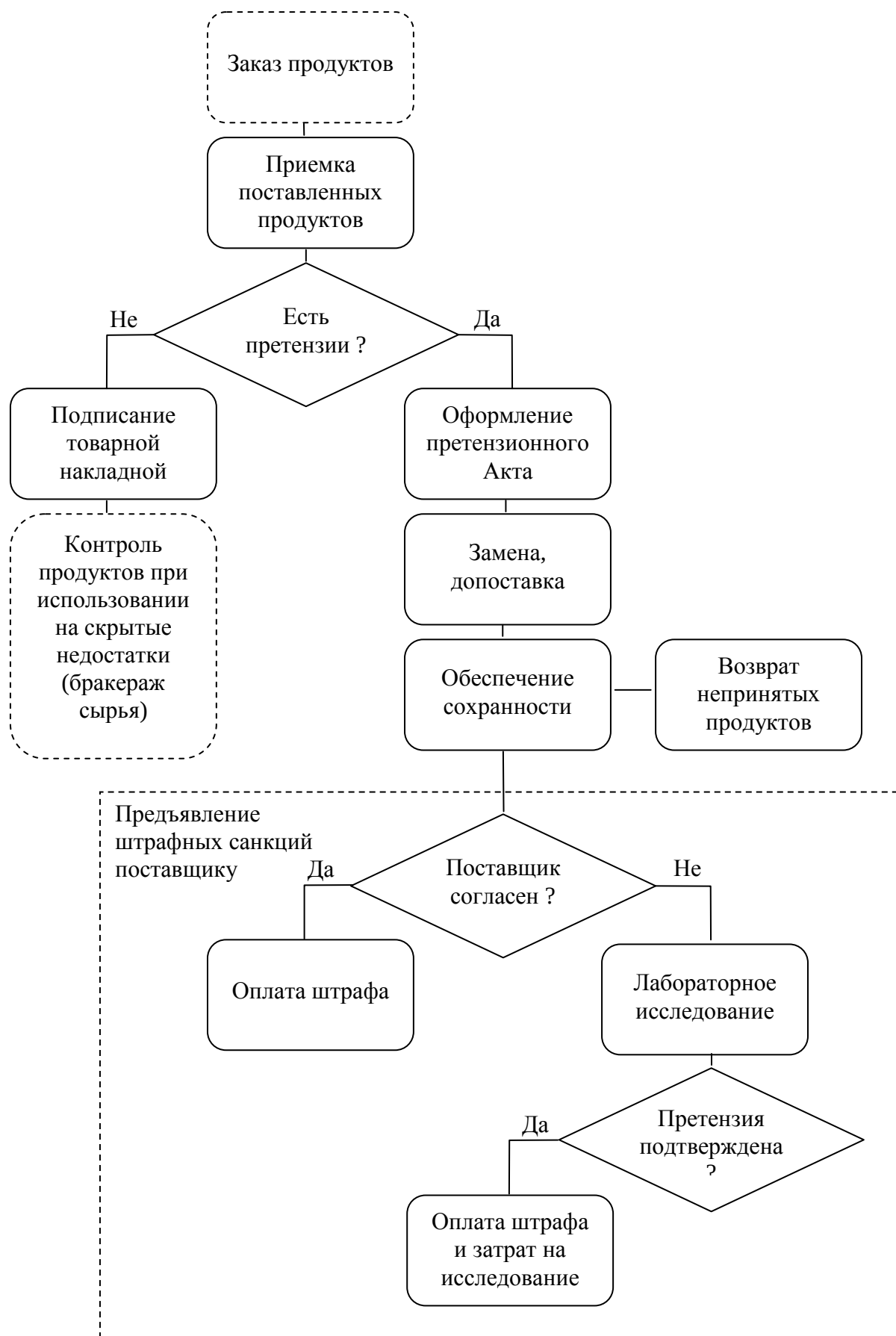
Рекомендуемая форма меню-раскладки для образовательных учреждений

[illegible]

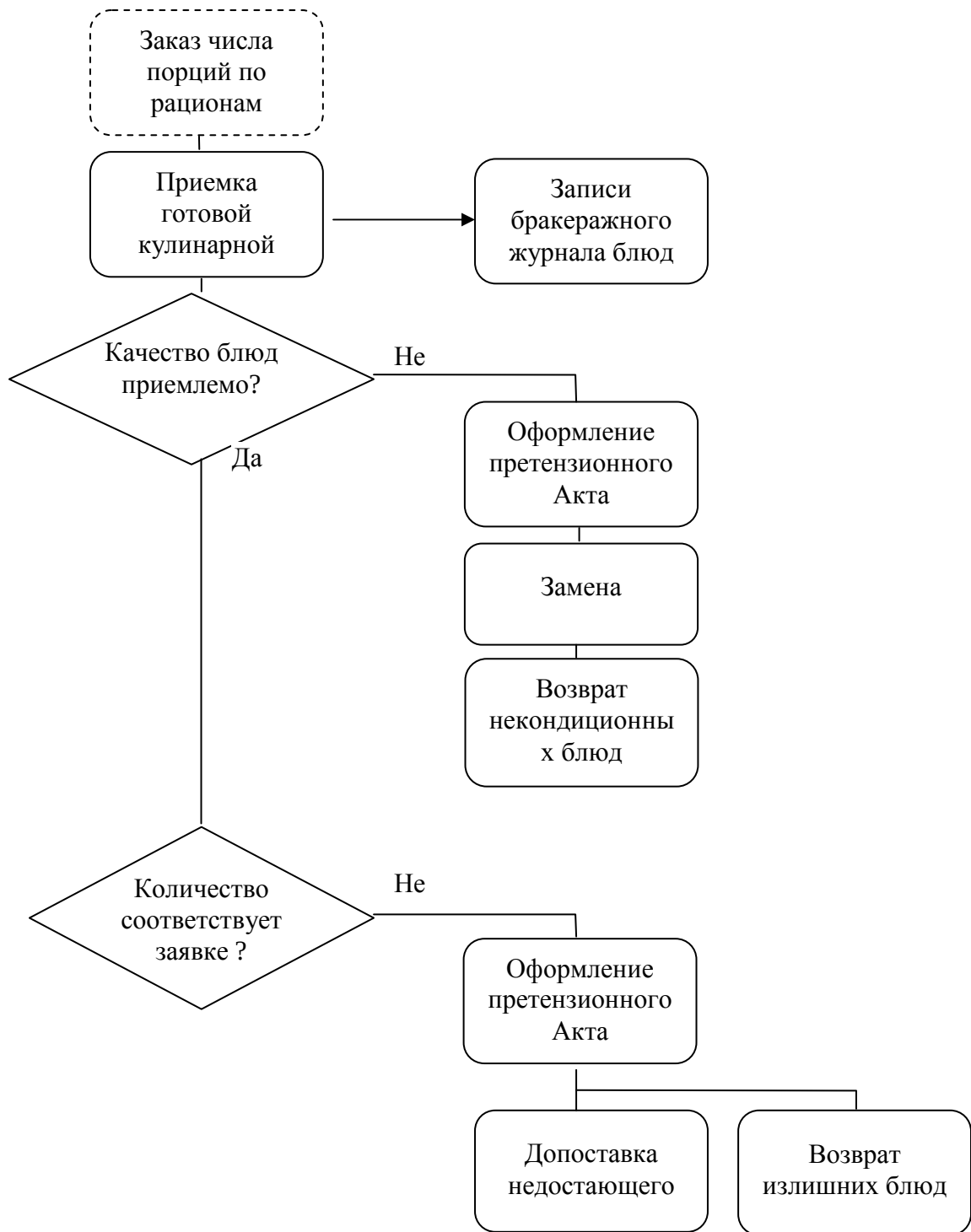
Алгоритм претензии по скрытым недостаткам



Алгоритм приемки продуктов от поставщика



Алгоритм приемки готового питания от поставщика услуги «организация питания»



ПРЕТЕНЗИОННЫЙ АКТ

приемки продукции поставленной по государственному заказу
для обеспечения питания обучающихся

Наименование оператора питания
№ _____ от _____
время составления Акта _____

Поставщик: _____
(наименование, адрес)

Наименование продукции: _____

Получено по накладной №: _____

При поставке продукции обнаружено:

недовоз: _____

излишек: _____

неудовлетворительное качество: _____

количество осмотренной продукции: _____

Просьба: (до _____ час _____ мин « _____ » 20 _____ г.) довести:

заменить: _____

удалить из накладной продукцию: _____

Представитель заказчика

Ф.И.О. _____

Экспедитор от поставщика

Ф.И.О. _____

Подпись _____

Подпись _____

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.8

Утверждаю
руководитель предприятия
питания

наименование предприятия школьного питания,
почтовый индекс, адрес, тел., факс.

Акт о фактическом качестве и комплектности продукции полученной по государственному заказу № _____

« _____ » _____ 20 _____ г.
дата составления Акта

1. Место приемки продукции (наименование получателя продукции) и его адрес; _____

2. _____
время начала проверки

_____ время окончания проверки

3. Фамилии, инициалы лиц, принимавших участие в приемке продукции по качеству и в составлении акта, место их работы, занимаемые ими должности, дата и номер документа о полномочиях представителя на участие в проверке продукции по качеству и комплектности,

4. Фамилия, имя, отчество, должность представителя (представителей) ознакомленных с правилами приемки продукции по качеству (инструкция прилагается)

5. Наименование и адрес изготовителя (отправителя) и поставщика;

6. Номер и дата договора на поставку продукции

7. Реквизиты счета - фактуры, транспортной накладной (коносамента) _____

8. Номер и дата документа, удостоверяющего качество продукции; _____

9. Время доставки продукции на склад получателя _____

10. Состояние тары и упаковки в момент осмотра продукции _____

11. Содержание наружной маркировки тары и другие данные, на основании которых можно сделать вывод о том, в чьей упаковке предъявлена продукция - изготовителя или отправителя _____

12. Недостатки маркировки, тары и упаковки, а также количество продукции, к которому относится каждый из установленных недостатков _____

13. Количество (вес), масса или объем поставки _____

14. Подробное описание выявленных недостатков и их характер _____

15. Основания, по которым продукция не соответствует обязательным требованиям государственного контракта/договор, стандартам, ТУ _____

21. Произведен ли отбор образцов (проб) и куда они направлены _____

22. Подписи лиц предупрежденных об ответственности за подписание акта, содержащего данные, не соответствующие действительности.

23. Подписи всех лиц, участвующих в проверке качества и комплектности продукции

ПРИМЕЧАНИЕ:

-К акту, должны быть приложены:

- а) документы изготовителя (отправителя), удостоверяющие качество и комплектность продукции;
- б) упаковочные ярлыки из тарных мест, в которых установлены ненадлежащее качество и некомплектность продукции;
- в) транспортный документ (накладная, коносамент);
- г) документ, удостоверяющий полномочие представителя, выделенного для участия в приемке;
- д) акт отбора образцов (проб) и заключение по результатам анализа отобранных образцов при необходимости;
- е) другие документы, могущие свидетельствовать о причинах порчи (ухудшения) качества.

РЕКЛАМАЦИЯ

(Акт о скрытых недостатках продукции, поставленной по государственному заказу
для обеспечения питания обучающихся)

№ _____ от _____ время составления Акта _____

Оператор питания: _____
(наименование, адрес)

Поставщик: _____
(наименование, адрес)

Продукция:
получена по накладной № _____ от _____

наименование продукции _____

количество забракованной продукции _____

производитель продукции _____

Обоснование Рекламации:
описание выявленных недостатков продукции _____

номера и пункты Стандартов, технические условия, условия гос.контракта/договора _____

заключение о характере выявленных недостатков в продукции и причина их возникновения _____

Требования Оператора питания к Поставщику относительно продукции _____

Акт составил: _____

_____	должность	_____	подпись	_____	Ф.И.О.
-------	-----------	-------	---------	-------	--------

Акт утвердил: _____

_____	должность	_____	подпись	_____	Ф.И.О.
-------	-----------	-------	---------	-------	--------

_____	дата	_____	М.П.
-------	------	-------	------

IV. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИМ ФОРМИРОВАНИЕ У ОБУЧАЮЩИХСЯ, ВОСПИТАННИКОВ МОТИВАЦИИ К ЗДОРОВОМУ ПИТАНИЮ

4.1. Требования к организации работы по формированию культуры здорового питания в образовательном учреждении

Работа по формированию культуры здорового питания в образовательном учреждении должна носить системный характер, обеспечивающий преемственность и непрерывность данного процесса на различных ступенях, уровнях образования, выстраивается на основе взаимодействия с органами власти, научными учреждениями, учреждениями здравоохранения, дополнительного образования, другими заинтересованными организациями.

Образовательное учреждение формирует нормативную базу работы по формированию культуры здорового питания, включающую:

локальные акты образовательного учреждения, обеспечивающие реализацию данного направления деятельности;

соответствующие разделы (информационные блоки, мероприятия) в основной образовательной программе, плане воспитательной работы образовательного учреждения, Программе формирования культуры здорового и безопасного образа жизни, разрабатываемой в общеобразовательных учреждениях в ходе введения новых федеральных государственных образовательных стандартов, учебных планах по предметам, дисциплинам, публичном докладе об итогах деятельности образовательного учреждения, др.;

Образовательное учреждение обеспечивает методическое сопровождение, контроль, анализ результатов работы по формированию культуры здорового питания обучающихся, воспитанников.

Особое внимание при проведении данной работы уделяется системе помощи обучающимся, воспитанникам с ограниченными возможностями здоровья, просветительской работе с родителями.

Работа по формированию культуры здорового питания в образовательном учреждении должна вестись с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, регионального и этнокультурного компонента, а также принятой за основу в концепции модернизации российского образования системы ключевых компетенций школьников (прежде всего, ценностно-смысловых, общекультурных, учебно-познавательных, социально-трудовых компетенций, а также компетенции личностного саморазвития).

Во введенном с 1 января 2010 г. Федеральном государственном образовательном стандарте начального общего образования (Приказ Минобрнауки РФ от 6 октября 2009 г. № 373) п. 19.7. указано на необходимость разработки образовательным учреждением программы формирования культуры здорового и безопасного образа жизни.

Необходимо разграничивать:

- требования к результатам работы по формированию культуры здорового питания в образовательном учреждении;
- требования к структуре образовательных и воспитательных программ по формированию культуры здорового питания в образовательном учреждении;
- требования к условиям реализации указанных программ (материально-техническим, кадровым и другим).

Требования к результатам работы по формированию культуры здорового питания в образовательном учреждении

1) личностные – формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, на использование здорового питания, формирование знания негативных факторов риска здоровью;

2) метапредметные – овладение базовыми предметными и межпредметными понятиями;

3) предметные – осознание целостности окружающего мира, освоение норм здоровьесберегающего поведения, основ культуры питания, приобретение и совершенствование навыков самообслуживания.

С учетом специфики работы по формированию культуры здорового питания в образовательном учреждении, предметом итоговой оценки должно быть достижение метапредметных и предметных результатов. Достижение обучающимся личностных результатов итоговой оценке не подлежит.

4.2 Требования к программам учебных предметов, курсов, дисциплин, программам дополнительного образования по формированию культуры здорового питания

Содержание программ учебных предметов, курсов, дисциплин, входящих в вариативную часть учебного плана образовательного учреждения, отдельных разделов, модулей программ учебных предметов инвариантной части учебного плана образовательного учреждения, программ дополнительного образования по формированию культуры здорового питания должно включать информацию о:

принципах здорового питания, структурном составе пищи: белках, жирах, углеводах, микроэлементах, др.;

свойствах и влиянии на здоровье человека продуктов питания и их компонентов;

способах приготовления пищи с учётом сохранения полезных свойств продуктов питания;

необходимости соблюдения санитарных и гигиенических требований, связанных с приемом и приготовлением пищи;

эстетических подходах и требованиях этикета в сфере питания;

рекомендуемом врачами режиме питания;

негативных факторах, рисках для здоровья (сниженная двигательная активность, переизбыток, недоедание, употребление высокожировых рафинированных продуктов, газированных напитков, инфекционные заболевания);

ценности здорового образа жизни, в том числе правильного питания;

национальных традициях и социокультурных аспектах здорового питания.

Требования к результатам освоения программ формирования культуры здорового питания включают:

личное убеждение в необходимости соблюдения принципов правильного питания и здорового образа жизни;

развитые умения использовать полученные знания на практике;

владение основами самоконтроля, оценки условий, принятия решений и осуществления осознанного выбора пищевого поведения.

Нормативный срок освоения образовательных программ составляет 17 часов на этапе каждого года обучения с 1 по 9 классы, с учетом принципа преемственности образовательных программ дошкольного, начального общего, основного общего и последующих уровней образования.

Образовательным учреждением разрабатывается отдельная воспитательная программа (либо направление в рамках общей воспитательной программы), направленная на формирование культуры здорового питания обучающихся, предусматривающая мероприятия по работе с родителями по указанному направлению.

Программы должны отвечать требованиям разнообразия организационных форм и применяемых технологий, методов и приемов обучения и воспитания, с опорой на практикоориентированное обучение.

Требования к структуре образовательных и воспитательных программ по формированию культуры здорового питания в образовательном учреждении

Образовательная программа по формированию культуры здорового питания содержит обязательную (80%) и вариативную (20%) части и включает в себя следующие разделы: пояснительную записку с указанием цели программы, планируемые результаты освоения программы, учебный план, формы организации образовательного процесса, систему оценки достижения основных результатов освоения программы, межпредметные связи (предметные области: физическая культура, технология, ОБЖ, химия и другие), перечень необходимой для реализации программы учебно-методической, учебной и популярной литературы и наглядных пособий, в том числе на электронных носителях. Вариативная часть позволяет учитывать возрастные и индивидуальные особенности обучающихся, региональный и этнокультурный компоненты. С учетом специфики программ необходимо предусмотреть практикоориентированное обучение, предусматривающее *знания* о питании (сведения о правильном питании, о безопасном приготовлении и хранении пищи, о принципах управления весом для здоровья и т.д.) и *умения*, связанные с питанием (планирование питания, оценка рекламы и ярлыков пищевых продуктов и т.д.) и с оценкой и коррекцией личных привычек в питании.

Воспитательная программа по формированию культуры здорового питания строится с применением максимально широкого набора форм работы: экскурсии, конференции, олимпиады, круглые столы, уроки здоровья, Дни национальной кухни, Дни качества школьной столовой и т.д., а также с учетом возможностей организации каникулярного времени детей (профильные смены, летние школы и т.д.). При составлении воспитательных программ указанной направленности необходимо учитывать мнение родительской общественности и привлекать специалистов в области медицины, кулинарии, санитарно-эпидемиологического благополучия населения и др., развивать систему общественной оценки качества питания в образовательном учреждении.

4.3. Требования к профессиональной подготовке и профессиональному поведению педагогов, преподавателей, работающих в сфере формирования культуры здорового питания

Педагогический работник, осуществляющий деятельность в сфере формирования культуры здорового питания, должен

знать:

- основы современной государственной политики в сфере питания;
- федеральные законы и подзаконные акты, региональные нормативные правовые акты, СанПиНы, другие документы, регулирующие деятельность в сфере питания;
- основы педагогики, психологии, социологии, возрастной физиологии, гигиены, этики;
- возрастные особенности здорового питания детей и подростков.

владеть:

- умением разрабатывать образовательные программы, отдельные образовательные модули, элективные курсы по тематике формирования культуры питания у обучающихся, воспитанников, обеспечивая их интеграцию в образовательный процесс;
- современными средствами, формами и методами пропаганды здорового образа жизни, в том числе культуры здорового питания;
- здоровьесберегающими образовательными технологиями;
- информацией о принципах рационального питания, свойствах компонентов пищи, аспектах их влияния на здоровье человека;

способами профилактики возникновения рисков для здоровья, связанных с неправильным питанием:

обладать навыками:

организации массовых мероприятий, направленных на формирование культуры здорового питания;

индивидуального консультирования обучающихся;

проведения социологических исследований по данной тематике;

организации наглядной агитации;

организации взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся, воспитанников образовательных учреждений по вопросам формирования культуры здорового питания и здорового образа жизни;

анализа результатов, полученных в ходе проведения данной работы.

Профессиональное поведение педагогов осуществляется в соответствии с принципами:

приоритета действенной заботы о здоровье обучающихся, воспитанников и педагогов (осуществление и оценка любой деятельности в образовательном учреждении с позиции влияния на здоровье);

соответствия содержания и организации обучения и воспитания возрастным и индивидуальным особенностям обучающихся;

наглядности, научности, систематичности и последовательности;

практикоориентированной направленности обучения (заключается в использовании активных форм и методов педагогической деятельности, воздействия собственным примером поведения);

формирования позитивного имиджа здорового образа жизни и правильного питания;

корректности, адекватности, гармоничного сочетания обучающих, воспитывающих и развивающих педагогических воздействий.

4.4. Требования к информационному обеспечению работы по формированию культуры здорового питания в образовательном учреждении

Информационное обеспечение работы по формированию культуры здорового питания в образовательном учреждении реализуется через:

оформление наглядной агитации – информационных стендов, уголков;

размещение материалов на Web-сайте образовательного учреждения;

создание образовательных ресурсов, в том числе медиаресурсов.

Информационные уголки и стенды оформляются по различным направлениям формирования культуры здорового питания. Наиболее удобное место для размещения уголков и стендов для обучающихся – торцовые и боковые стены, простенки коридоров, ведущих к столовой, а также стены обеденного зала, для родителей – стены главного холла, для педагогических работников – учительская. Материалы следует располагать в определенной последовательности и красочно оформлять их, выполняя в едином подборе сочетаний, размеров, шрифтов.

Специальные разделы на школьном сайте должны освещать все основные направления работы образовательного учреждения по формированию культуры здорового питания, содержать актуальную информацию, адресованную всем участникам образовательного процесса: педагогам, обучающимся и их родителям, а также всем заинтересованным лицам. Необходимо размещение на школьном сайте непосредственных ссылок на другие ресурсы Интернет по вопросам здорового питания.

«Методические копилки» для учителей и классных руководителей аккумулируют наработанные педагогами материалы по данной проблематике: разработки классных часов, конспекты лекций, сценарии мероприятий, информация для проведения индивидуального консультирования обучающихся.

Медиатеки и специальные подборки литературы в библиотеке включают справочную, энциклопедическую, художественную литературу и периодические издания по вопросам здорового питания. Ресурсы должны быть систематизированы. Необходимо формировать каталоги имеющихся диафильмов, диапозитивов, изопroduкций, аудио- и видеозаписей, компьютерных программ.

Образовательное учреждение обеспечивает своевременную подготовку и сбор, корректное использование, регулярное обновление, хранение, тиражирование, распространение вышеперечисленных информационных ресурсов.

V. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРИМЕНЕНИЯ СТАНДАРТА В ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

5.1. Требования к организации и содержанию контроля за реализацией Стандарта

Государственный контроль за выполнением Стандарта осуществляется:

в части выполнения требований к составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в образовательном учреждении, а также требований к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для образовательных учреждений – органами исполнительной власти, уполномоченными на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора;

в части выполнения требований к экономическим условиям организации питания в образовательных учреждениях – органами исполнительной власти, уполномоченными на осуществление контроля за финансово-экономической деятельностью;

в части выполнения требований к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся, воспитанников мотивации к здоровому питанию – органами исполнительной власти, уполномоченными на осуществление государственного контроля (надзора) в сфере образования.

Контроль работы подразделений организаций общественного питания относится к компетенции образовательного учреждения, на территории которого они осуществляют свою деятельность.

Общественный контроль за выполнением Стандарта в образовательных учреждениях осуществляется органами самоуправления образовательного учреждения.

5.2. Требования к охвату питанием

В образовательном учреждении должны быть созданы условия для организации питания 100 процентов нуждающихся в нем обучающихся, воспитанников в соответствии с настоящим Стандартом.

5.3. Требования к организации текущего (ежегодного) и итогового (в последний год обучения) мониторинга состояния здоровья обучающихся, воспитанников в связи с условиями и качеством питания в образовательных учреждениях

Требования к организации и содержанию текущего (ежегодного) и итогового (в последний год обучения) мониторинга состояния здоровья обучающихся, воспитанников в связи с условиями и качеством питания в образовательных учреждениях устанавливаются федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции в сфере здравоохранения.

Под мониторингом понимается система наблюдения, анализа, оценки состояния здоровья обучающихся, воспитанников в связи с условиями и качеством питания в образовательных учреждениях.

Мониторинг проводится в целях определения приоритетных направлений государственной политики в области обеспечения качества и безопасности питания обучающихся, воспитанников в образовательных учреждениях, охраны их здоровья, а также для разработки мер по совершенствованию организации питания в образовательных учреждениях.

При проведении мониторинга решаются следующие задачи:

сбор достоверной и объективной информации о состоянии здоровья обучающихся, воспитанников в связи с условиями и качеством питания в образовательных учреждениях;

системный анализ и оценка получаемой информации;

предоставление в установленном законодательством Российской Федерации порядке информации заинтересованным федеральным органам исполнительной власти, органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органам местного самоуправления, физическим и юридическим лицам;

подготовка предложений по вопросам реализации государственной политики в сфере охраны здоровья детей и молодежи.

Мониторинг осуществляется на федеральном уровне, уровне субъектов Российской Федерации, уровне муниципальных образований на основе разработанных и утвержденных в установленном порядке нормативных и методических документов.

Пользователями информации являются федеральные органы государственной власти, органы государственной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления, заинтересованные физические и юридические лица.

Мониторинга состояния здоровья обучающихся и воспитанников образовательных учреждений осуществляется на основе следующих показателей:

балльная оценка результатов анкетирования учащихся с целью выявления нарушений здоровья, связанных с алиментарными факторами;

оценка физического развития учащихся;

оценка их физической подготовленности;

определение распространенности нарушений артериального давления;

анализ заболеваемости по пропускам занятий в школах в связи с болезнями;

комплексная оценка состояния здоровья путем распределения обучающихся на группы здоровья).

Мониторинг состояния здоровья обучающихся основан на следующих основных методах и группах показателей.

I группа показателей включает данные анкетирования (по стандартизированной анкете) родителей учащихся младших классов и анкетирования учащихся средних и старших классов для выявления жалоб, отражающих наличие у детей функциональных нарушений и хронических заболеваний органов пищеварения, центрального и вегетативного отделов нервной системы, органа зрения, опорно-двигательного аппарата; явлений анемии; снижение иммунобиологических свойств организма; проявления пищевой аллергии. Все указанные нарушения здоровья могут возникнуть при нарушениях режима и качества питания, неполном удовлетворении потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.).

II группа показателей – показатели физического развития обучающихся. Систематическое наблюдение за ростом и развитием является важным звеном в системе контроля за состоянием здоровья учащихся. Нарушения физического развития – дефицит массы тела, избыток массы тела, в т.ч. ожирение, низкий рост во многих случаях обусловлены нарушениями сбалансированности рациона по всем пищевым веществам, в т.ч. по аминокислотному составу белков, жирнокислотному составу жиров, обеспеченности углеводами, относящимися к различным классам, достаточности содержания витаминов, минеральных веществ.

III группа показателей - показатели заболеваемости учащихся по количеству случаев и дней пропусков занятий по болезни позволят получить, в первую очередь, данные о состоянии иммунной системы у большинства детей и подростков, а также будут отражать частоту встречаемости выраженных функциональных отклонений и обострений хронических заболеваний системы пищеварения, центральных и вегетативных отделов нервной системы, эндокринной системы и обмена веществ, т.е. те нарушения здоровья,

которые относятся к числу алиментарно-зависимых заболеваний, напрямую связанных с нарушением здорового, рационального питания.

IV группа показателей – частота отклонений артериального давления от возрастно-половых нормативов. Данная группа показателей отражает состояние сердечно-сосудистой и эндокринной систем, центральных и вегетативных отделов нервной системы, нормальное функционирование которых зависит от удовлетворения потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (минеральные вещества: йод, кальций, магний, железо и др., витамины).

V группа показателей – оценка физической подготовленности учащихся общеобразовательных учреждений проводится по результатам выполнения единых тестовых заданий.

VI группа показателей – комплексная оценка состояния здоровья детей. Позволяет получить интегральный показатель состояния здоровья и физического развития каждого ребенка и всех учащихся в образовательном учреждении, путем распределения детей на группы здоровья. При этом учитываются функциональное состояние организма, частота острых заболеваний и обострений хронической патологии, физическое и психическое развитие обучающихся. Определение группы здоровья учащихся проводится школьным врачом или педиатром прикрепленной к образовательному учреждению детской поликлиники по завершении профилактических медицинских осмотров.

VII группа показателей – оценка динамики показателей заболеваемости по обращаемости. Для оценки заболеваемости (по обращаемости), связанной с алиментарными факторами необходимо использовать Статистическую отчетную форму №12 «Отчет о числе заболеваний, зарегистрированных у больных, проживающих в районе обслуживания лечебного учреждения», причем как таблицу «Дети 0-14 лет», так и таблицу «Подростки 15-17 лет».

Представляемые данные должны касаться алиментарно-зависимых болезней:

1. Анемии.

2. Болезней органов пищеварения

из них:

2.1. язвы желудка и двенадцатиперстной кишки;

2.2. гастрита и дуоденита;

2.3. функциональных расстройств желудка;

2.4. неинфекционного энтерита и колита;

2.5. болезней желчного пузыря, желчевыводящих путей;

2.6. болезней поджелудочной железы.

3. Болезней эндокринной системы, расстройств питания, нарушений обмена веществ

из них:

3.1. тиреотоксикоза (гипертиреоза);

3.2. ожирения.

Организация мониторинга состояния здоровья обучающихся в ходе, сбор и обработка данных осуществляется средним медицинским персоналом под руководством школьного врача (при отсутствии школьного врача – под руководством педиатра прикрепленной к школе детской поликлиники). Сбор данных о физической подготовленности проводит преподаватель физкультуры совместно со средним медицинским работником. Анализ и обобщение данных о заболеваемости может осуществлять школьный врач совместно с участковыми врачами поликлиник, в которые обращаются обучающиеся и воспитанники общеобразовательных учреждений.

Анализ и обобщение данных, подготовка отчетной документации проводится с учетом пола детей и по ступеням общеобразовательного процесса (1 ступень - начальные классы (1-4), 2 ступень – средние классы (5-8), 3 ступень – старшие классы (9-11), по

отдельным общеобразовательным учреждениям, по муниципальным образованиям и субъектам Российской Федерации.

Анкетирование проводится для выявления жалоб, отражающих наличие у обучающихся функциональных нарушений и хронических заболеваний органов пищеварения; проявлений пищевой аллергии и анемии; а также выявление расстройств центрального и вегетативного отделов нервной системы, органа зрения, опорно-двигательного аппарата, кожи и ее роговых образований (волос, ногтей); снижение иммунобиологических свойств организма.

НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

1. Указ Президента Российской Федерации от 9 октября 2007 г. №1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года»

2. Указ Президента Российской Федерации от 30 января 2010 г. №120 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации»

Федеральные законы

3. «Основы законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан» (утв. Верховным советом Российской Федерации 22 июля 1993 г. № 5487-1 (ред. 18 июля 2011 г.))

4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (ред. от 19 июля 2011г.) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

5. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ (ред. от 19 июля 2011г.) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

6. Закон Российской Федерации от 10 июля 1992 г. (ред. от 18 июля 2011г.) «Об образовании»

7. Федеральный закон от 21 декабря 1996 г. № 159-ФЗ (ред. от 17 декабря 2009 г. «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»

8. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. « 2300-1 (ред. от 18 июля 2011 г.) «О защите прав потребителей»

9. Федеральный закон от 21 июля 2005 г. № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд»

10. Федеральный закон от 22 мая 2003 г. № 54-ФЗ (ред. от 27.06.2011) «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт»

11. Федеральный закон Российской Федерации от 27 октября 2008 г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»

12. Федеральный закон Российской Федерации от 12 июня 2008 г. № 88-ФЗ (ред. 22 июля 2010 г.) «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»

Нормативные акты Правительства Российской Федерации

13. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р. «Об основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года»

14. Основы государственной политики российской федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года (утв. распоряжением Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р)

Ведомственные нормативные акты

15. Приказ Роспотребнадзора от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях»

16. Письмо Роспотребнадзора от 16 мая 2007 г. № 0100/4962-07-32 «О действующих нормативных и методических документах по гигиене питания»

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

17. СанПиН 2.3.4.050-96. Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности (технологические процессы, сырье) производство и реализация рыбной

продукции. Санитарные правила и нормы» (утв. постановлением Госкомсанэпиднадзора Российской Федерации от 11 марта 1996 г. № 6)

18. «СанПиН **2.3.2.1078-01** Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 июня 2001 г. и введен в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. №36)

19. «СП **2.3.6.1079-01**. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г.)

20. «СанПиН **2.4.1201-03**. Гигиенические требования к устройству, содержанию, оборудованию и режиму работы специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 марта 2003 г., введены 20 июня 2003 г.)

21. «СанПиН **2.4.4.1204-03**. Оздоровительные учреждения санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 16 марта 2003 года, введены 1 июня 2003 г.)

22. «СанПиН **2.3.2.1293-03**. Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 апреля 2003 г. и введен в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 апреля 2009 г. № 59 (ред. от 23 декабря 2010 г.)

23. «СанПиН **2.3.2.1940-05**. Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 января 2005 г. №3)

24. «СанПиН **2.4.5.2409-08**. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45).

25. «СанПиН **2.4.4.2599-10**. Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 апреля 2010 г. № 25)

26. «СанПиН **2.4.1.2660-10**. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 июля 2010 г. № 91, (в ред. постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 20.12.2010 № 64)

27. «СанПиН **2.4.2.2821-10**. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. №189)

28. «СанПиН **2.4.2.2842-11**. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы лагерей труда и отдыха для подростков. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 марта 2011 г. № 22)

29. ГН **2.3.3.972-00** Тара, посуда, упаковка, оборудование и другие виды продукции, контактирующие с пищевыми продуктами. Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Гигиенические нормативы» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 29 апреля 2000 г.)

30. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (в ред. решений Комиссии Таможенного союза от 17 августа 2010 г. № 341, от 18 ноября 2010 г. № 456, от 2 марта 2011г. №571, от 7 апреля 2011г. №622, утвержденные решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299)

31. «СП **2.3.6.1066-01**. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 сентября 2001 г., введены 1 января 2002 г.)

32. «СП **2.4.990-00**. Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей. Санитарные правила» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 1 ноября 2000 г.)

Методические рекомендации

33. «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 24 августа 2007 г. №0100/8606-07-34)

34. «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 24 августа 2007 г. №0100/8605-07-34)

35. «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 24 августа 2007 г. №0100/8604-07-34)

36. «МР 2.3.1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18 декабря 2008 г.)

37. «Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ. Методические рекомендации. МР 2.3.1.1915-04» (утв. Роспотребнадзором 2 июля 2004 г.).

38. «МУК 2.3.2.721-98. 2.3.2. Пищевые продукты и пищевые добавки определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище. Методические указания» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 15 октября 1998 г.)