



ГУБЕРНАТОР МАГАДАНСКОЙ ОБЛАСТИ

У К А З

от «25» августа 2022 г. № 144-у

г. Магадан

Об утверждении регионального стандарта по обеспечению горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций Магаданской области

Во исполнение пункта 5 поручений по реализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15 января 2020 г. (№ Пр-113 от 24 января 2020 г.) по обеспечению поэтапного перехода с 01 сентября 2020 г. по 01 сентября 2023 г. на организацию бесплатного горячего питания для обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования, в рамках выполнения перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, расположенных на территории Магаданской области, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях, утвержденного указом Губернатора Магаданской области от 03 июля 2020 г. № 113-у «Об утверждении Перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, расположенных на территории Магаданской области,

обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях», **п о с т а н о в л я ю**:

1. Утвердить прилагаемый региональный стандарт по обеспечению горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций Магаданской области (далее - Стандарт).

2. Руководителям государственных образовательных организаций, подведомственных министерству образования Магаданской области обеспечивать организацию питания обучающихся в соответствии со Стандартом.

3. Рекомендовать органам местного самоуправления муниципальных образований Магаданской области, осуществляющим управление в сфере образования обеспечивать горячим питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций в соответствии со Стандартом.

4. Настоящий указ подлежит официальному опубликованию.

Губернатор
Магаданской области



С.К. Носов

ПРИЛОЖЕНИЕ
УТВЕРЖДЕН
указом Губернатора
Магаданской области
от «25» августа 2022 г. № 144-у

РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ
ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ
МАГАДАНСКОЙ ОБЛАСТИ

Разработано
АНО «Институт отраслевого питания»

Внесено
Министерством образования
Магаданской области

г. Магадан, 2022 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ	6
1 Требования к безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству содержимого «тарелки» и условиям приема пищи в общеобразовательной организации	14
1.1 Требования к безопасности и качеству содержимого «тарелки»	14
1.2 Требования к безопасности используемой посуды	16
1.3 Требования к удовлетворению физиологической потребности в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных минорных веществах с учетом региональных особенностей и специфики образовательного процесса общеобразовательной организации	17
1.4 Требования к ассортименту продуктов; перечни разрешенных и не разрешенных продуктов для организации питания обучающихся	20
1.5 Размеры обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях по приемам пищи с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и местных особенностей питания населения	21
1.6 Требования к разработке вариантов типового регионального меню и основных меню на их основе и методика их формирования	28
1.7 Требования к составлению меню для кадетских (гвардейских) классов, а также для детей, нуждающихся в специализированном питании, и детей с ограниченными возможностями здоровья	34
1.8 Требования к обязательному и дополнительному ассортименту дополнительного питания.	38
1.9 Требования к организации питьевого режима	39
1.10 Требования к организации основного и дополнительного питания	40

1.11 Требования к торговле в общеобразовательных организациях пищевыми продуктами с использованием торговых автоматов	47
2 Требования к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для общеобразовательных организаций, включая:	48
2.1 Требования к безопасности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды	48
2.2 Санитарно-гигиенические и санитарно-технические требования к организации питания	54
2.3 Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов	56
2.4 Требования к технологическому процессу приготовления блюд	61
2.5 Требования и нормативы оснащения пищеблоков столовых оборудованием, мебелью и кухонным инвентарём в зависимости от особенностей и показателей общеобразовательной организации, влияющих на значения таких нормативов. Методика и сроки проведения аудита пищеблоков и обеденных залов оснащенности технологическим оборудованием и инвентарем	70
2.6 Требования к управлению организацией питания с учетом типов и видов общеобразовательных организаций, способа организации питания	76
2.7 Требования к кадровому обеспечению технологического процесса	83
3 Требования к экономическим условиям организации питания в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях	89
3.1 Требования к нормативам, способам и формам финансирования питания обучающихся за счет родительских средств, а также из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников	89

3.2 Требования к расчету стоимости питания обучающихся в общеобразовательных организациях с учетом социально-экономических особенностей территорий; методика расчета _____	93
3.3 Требования к порядку учета и отнесения расходов на организацию питания из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников и родительских средств _____	102
3.4 Требования к разработке технического задания на поставку продуктов питания и оказание услуг по организации питания при организации размещения заказов _____	103
4 Требования к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся, воспитанников мотивации к здоровому питанию _____	114
4.1 Требования к организации работы по формированию культуры здорового питания в общеобразовательной организации _____	114
4.2 Требования к дополнительным образовательным программам по формированию культуры здорового питания _____	117
4.3 Требования к профессиональной подготовке педагогов в сфере формирования культуры здорового питания _____	120
4.4 Требования к оформлению, содержанию и своевременному обновлению наглядной агитации о культуре здорового питания в общеобразовательной организации _____	122
5 Требования к результатам применения Регионального стандарта в организации питания в общеобразовательных организациях _____	123
5.1 Требования к организации и содержанию контроля за реализацией стандарта (в том числе общественного), методику и сроки представления данных в единую региональную информационную систему учета и мониторинга организации питания обучающихся; правила и формы размещения на официальных сайтах образовательных организаций в	

информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информации об условиях организации питания детей, в том числе ежедневного меню	123
5.2 Порядок обеспечения доступа и обоснования допустимых действий в столовых представителей общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся	133
5.3 Требования к охвату питанием	136
5.4 Требования к организации текущего (ежегодного) и итогового (в последний год обучения) мониторинга состояния здоровья	137
НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ И БИБЛИОГРАФИЯ	140

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Настоящий Региональный стандарт устанавливает общие требования и мероприятия по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Магаданской области.

Региональный стандарт распространяется на государственные и муниципальные общеобразовательные организации, их учредителей, органы государственной власти Магаданской области и органы местного самоуправления (по согласованию), территориальные управления федеральных контрольно-надзорных органов (по согласованию), на юридических лиц и граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по оказанию услуг общественного питания в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Магаданской области (далее - предприятия общественного питания в общеобразовательных организациях).

Обязательные требования настоящего Регионального стандарта вступают в силу с момента его опубликования, рекомендуемые требования Регионального стандарта реализуются с учетом финансовых, кадровых и других необходимых ресурсов в соответствии с Дорожной картой по выполнению настоящего Регионального стандарта, разрабатываемой Министерством образования Магаданской области и должны быть реализованы до 1 сентября 2023 года.

Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Магаданской области (далее – Региональный стандарт) регулирует отношения, возникающие при организации питания обучающихся

общеобразовательных организаций Магаданской области (далее - общеобразовательных организаций).

Основная цель Регионального стандарта – сохранение и укрепление здоровья обучающихся путем оптимизации их питания в общеобразовательных организациях.

Основные задачи Регионального стандарта:

- обеспечение безопасности, качества и доступности питания обучающихся общеобразовательных организаций;
- установление унифицированных требований к обеспечению питанием обучающихся общеобразовательных организаций.

Региональный стандарт представляет собой совокупность требований к:

- безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в общеобразовательной организации;
- технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для общеобразовательных организаций;
- экономическим условиям организации питания в общеобразовательных организациях;
- организации управления питанием;
- условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию;
- результатам применения данного Регионального стандарта в организации питания в общеобразовательных организациях.

Региональный стандарт формирует основу для разработки документов стратегического планирования в сфере питания в общеобразовательных организациях на региональном и муниципальном уровне, совершенствования систем управления, мониторинга и контроля, относящихся к компетенции соответствующих органов управления (самоуправления) и руководителей общеобразовательных организаций.

В целях настоящего Регионального стандарта используются следующие основные понятия, термины и определения:

Нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах – количество пищевой продукции (нетто, в граммах) по ее классам (группам), предусмотренное для выдачи по типовому или примерному меню в среднем в сутки на одного обучающегося, при потреблении которых полностью удовлетворяются его физиологические потребности в необходимых веществах. Устанавливаются нормативными правовыми актами федерального органа исполнительной власти, уполномоченного на разработку и утверждение государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.

Нормы замены одних пищевых продуктов другими пищевыми продуктами – таблица возможных вариантов замены наименований пищевой продукции по ее классам (группам), ассортимент которой определен нормами обеспечения детей, на другие классы (группы, виды) пищевой продукции в количественном выражении (нетто, в граммах) с учетом ее пищевой ценности.

Размеры обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях Магаданской области – количество пищевой продукции (нетто, в граммах) по ее классам (группам), предусмотренное для выдачи по типовому или основному (организованному) меню в среднем в день по приемам пищи или иной фиксированный отрезок времени на одного обучающегося, соответствующее нормам или превышающее нормы, которые установлены нормативными правовыми актами федерального органа исполнительной власти, с применением допустимых норм замены одних пищевых продуктов другими пищевыми продуктами при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и местных особенностей питания населения. Размеры обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях Магаданской области устанавливаются настоящим Региональным стандартом.

Рацион питания – количество пищевой продукции по ее видам (нетто, в граммах) на одного обучающегося, сформированной для выдачи по типовому или основному (организованному) меню (выданное по фактическим ежедневным меню по данным ведомости контроля за рационом питания) в среднем в день (на один или несколько приемов пищи) за период планирования питания (период, на который разработано основное (организованное) меню и соответствующая меню-раскладка). Рацион питания на каждый прием пищи с учетом проведенных разрешенных замен должен соответствовать установленным размерам обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях Магаданской области.

Рацион обеспечения питанием - набор готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий и отдельных продуктов, скомплектованных в соответствии с основным (организованным) меню на отдельный прием пищи для конкретной категории получателей услуг. Применяется как единица измерения услуг в контрактах на оказание услуг и при расчете начальной максимальной цены контрактов.

Основное питание детей в организованных коллективах – горячее и промежуточное питание в соответствии с утвержденным основным (организованным) меню и соответствующее установленным нормам физиологической потребности и размерам обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях Магаданской области.

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

Промежуточное питание – здоровое питание, обеспечивающее организм количеством основных питательных веществ на промежуточные приемы пищи (экспресс-завтрак, второй завтрак, полдник, второй ужин), соответствующие утвержденным нормам физиологической потребности и

размерам обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях Магаданской области.

Дополнительное питание – реализация исполнителем услуг по питанию детей в организованных коллективах буфетной продукции по согласованному ассортименту и отдельных готовых блюд по меню дополнительного питания.

Услуга по питанию детей – услуга, оказываемая по решению учредителей общеобразовательной организации юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями или самостоятельно общеобразовательной организацией, по предоставлению горячего, промежуточного, дополнительного питания, продуктов питания и напитков, готовых к употреблению, непосредственно в столовых учреждений, в которых организовано питание детей. Услуга по питанию детей включает приобретение пищевых продуктов, доставку пищевых продуктов до места оказания услуг, хранение пищевых продуктов, приготовление пищи в соответствии с утверждённым меню, выдачу готовой пищи, содержание помещений, содержание, ремонт и обслуживание оборудования, осуществление мероприятий производственного контроля и другие мероприятия, определяемые учредителями общеобразовательных организаций (заказчиками) в порядках обеспечения питанием обучающихся, конкурсной документации на размещение заказов на оказание услуг и разработке государственного (муниципального) задания на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере общественного питания государственным (муниципальным) учреждениям.

Исполнители услуг по организации питания детей (предприятия общественного питания) – юридические лица, в том числе в случаях, определяемых решением учредителей, общеобразовательные организации, или индивидуальные предприниматели, оказывающие услуги по питанию детей.

Получатель услуги по организации питания детей – образовательная организация, в которой организуется питание детей с привлечением сторонней организации общественного питания.

Обеспечение питанием – деятельность учредителей общеобразовательных организаций по созданию условий для организации безопасного и качественного питания в общеобразовательных организациях, включая создание объектов питания, их реконструкцию, капитальный ремонт, материально-техническое обеспечение, а также организацию управления, организацию системы выборочного инструментального контроля сырья и готовой продукции, планирование организации питания, а также финансирование питания льготных категорий питающихся, содержания пищеблоков и организации контроля при приемке пищевого сырья и готовых блюд, своевременную оплату указанных видов расходов за счет средств соответствующего бюджета.

Организации питания – комплекс мероприятий, проводимых исполнителями услуги по организации питания детей (общеобразовательными организациями или индивидуальными предпринимателями), включающий приобретение пищевых продуктов, доставку пищевых продуктов до места оказания услуг, хранение пищевых продуктов, приготовление пищи в соответствии с утверждённым меню, выдачу готовой пищи, содержание помещений, содержание, ремонт и обслуживание оборудования, осуществление мероприятий производственного контроля и другие мероприятия, определяемые учредителями общеобразовательных организаций

Меню - набор (комплекс) блюд, кулинарных изделий, напитков, пищевых продуктов.

Типовое меню и варианты его реализации - перечень типовых блюд и их минимальный выход, применение которых обеспечивает сбалансированность основных циклических и ежедневных меню общеобразовательной организации, разработанных на основе такого перечня.

Меню основного (организованного) питания - набор (комплекс) блюд, кулинарных изделий, напитков, пищевых продуктов, сформированных по приемам пищи на срок не менее 2-х недель с учетом режима работы общеобразовательной организации, с учетом принципов здорового питания, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

Диетическое (лечебное) меню - набор (комплекс) блюд, кулинарных изделий, напитков, пищевых продуктов, сформированных по приемам пищи для организации диетического (лечебного) питания детей с учетом особенностей питания по соответствующим диетам, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

Меню дополнительного питания – перечень отдельных блюд или их комплексов, кулинарных изделий, напитков и пищевых продуктов, реализуемых дополнительно к меню основного (организованного) питания на выбор. Ассортимент отдельных блюд или их комплексов, кулинарных изделий, напитков и пищевых продуктов для меню дополнительного питания составляется с учетом перечня продукции, разрешенной для детского питания.

Ежедневное меню (меню приготавливаемых блюд) основного (организованного) питания - набор (комплекс) блюд, кулинарных изделий, напитков, пищевых продуктов, сформированных на текущий календарный день по приемам пищи на основе меню основного (организованного) питания, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, с отражением и обоснованием произведенных разрешенных замен основного меню. Ежедневное меню основного (организованного) питания размещается в общеобразовательной организации в местах, доступных для детей и их полномочных представителей, а также на сайте общеобразовательной организации.

Льготные категории получателей питания - обучающиеся, получающие питание полностью или частично за счет бюджетов всех уровней или

внебюджетных источников (за исключением платы от родителей и других законных представителей).

Платные категории получателей питания – обучающиеся и сотрудники общеобразовательной организации, обеспечиваемые питанием за счет личных средств или средств законных представителей.

Модели организации питания – совокупность типов столовых, методов организации обслуживания, форм организации питания, типов предприятий для обеспечения общеобразовательной организации.

Материально-техническое оснащение пищеблоков – состав помещений и оснащение их оборудованием в зависимости от применяемых технологий и модели организации питания;

Типы столовых: сырьевые, доготовочные (на полуфабрикатах низкой или высокой степени готовности (НСГ или ВСГ); раздаточные (с применением готовых горячих блюд или готовых охлажденных (замороженных) блюд);

Методы организации обслуживания: предварительное накрытие столов или линии самообслуживания (их сочетание для разных возрастов), и то, и другое с предварительным заказом блюд или без, с выбором или без.

Формы организации питания – самостоятельно (за счет штатных сотрудников образовательной организации) или через аутсорсинг.

1 Требования к безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству содержимого «тарелки» и условиям приема пищи в общеобразовательной организации

1.1 Требования к безопасности и качеству содержимого «тарелки»

При организации и обеспечении горячим, промежуточным и дополнительным питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций должны выполняться обязательные требования, установленные в соответствии с законодательством Российской Федерации о техническом регулировании, санитарно-эпидемиологическом благополучии, образовании. Основные обязательные требования приведены в нормативных правовых актах и представлены в Приложении № 1 к настоящему Региональному стандарту.

Актуальные изменения в нормативной правовой базе по вопросам обеспечения питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, содержащей обязательные требования, установленные в соответствии с законодательством Российской Федерации о техническом регулировании, санитарно-эпидемиологическом благополучии, образовании, вносятся в формате изменений в Приложение 1 к настоящему Региональному Стандарту по представлению Министерства образования Магаданской области (далее – Министерство образования) по мере вступления в силу соответствующих нормативных актов, доводятся руководителям государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, их учредителям и отражаются на официальном сайте Министерства образования.

Обязательные требования к пищевым продуктам определяются в соответствии с законодательством Российской Федерации о техническом регулировании и о качестве и безопасности пищевых продуктов.

Обязательные требования к безопасности поступающих в общеобразовательные организации пищевых продуктов общего назначения

определены в соответствующих технических регламентах (Приложение 1 настоящего Регионального стандарта). Пищевое сырье и пищевые продукты общего назначения подлежат оценке соответствия в форме декларирования соответствия.

При применении в питании детей специализированной пищевой продукции для детского питания такая продукция должна иметь свидетельство о государственной регистрации и соответствовать повышенным требованиям по микробиологическим нормативам безопасности (перечень указан в Приложении № 2 к настоящему Региональному стандарту) в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, далее – ТР ТС 021/2011).

Обязательные требования к обеспечению качества пищевых продуктов в соответствии с положениями Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» для питания детей устанавливаются федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным на разработку и утверждение государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего ГМО, а также использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов согласно Приложению 10 ТР ТС 021/2011. Прочие специализированные требования к содержанию и производству пищевой продукции для детского питания установлены в статье 8 ТР ТС 021/2011 (Приложение № 3 к настоящему Региональному стандарту).

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей всех возрастных групп с целью придания специфического

аромата и вкуса допускается использовать только натуральные пищевые ароматизаторы (вкусоароматические вещества) и ванилин.

При использовании для питания детей в общеобразовательных организациях обогащенной пищевой продукции содержание каждого пищевого или биологически активного вещества в обогащенной пищевой продукции, использованного для обогащения, должно быть доведено до уровня употребления в 100 мл или 100 г, или разовой порции такой продукции не менее 5 процентов уровня суточного потребления.

При использовании специализированной пищевой продукции для детского питания, требование о наличии государственной регистрации применяется при заказе такой продукции.

1.2 Требования к безопасности используемой посуды

Кухонный инвентарь и посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям 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 28.05.2010 № 299.

Используемые инвентарь, посуда (одноразового использования, при необходимости), тара должны быть изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

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

Посуда для организации питьевого режима должна обеспечиваться из расчета количества обслуживаемых (списочного состава) и быть изготовлена из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией. Также необходимы отдельные промаркированные подносы для чистой и использованной посуды; контейнеры для сбора использованной посуды одноразового применения.

Не допускается использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря 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.

1.3 Требования к удовлетворению физиологической потребности в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных минорных веществах с учетом региональных особенностей и специфики образовательного процесса общеобразовательной организации

Требования к удовлетворению физиологических норм потребностей обучающихся основываются на принципах здорового питания, установленных Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», которые включают (среди прочих):

- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;

- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества).

Суточная физиологическая потребность обучающихся в энергии, макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества) установлена в Методических рекомендациях МР 2.3.1.0253-21 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» и Санитарно-эпидемиологических правилах и нормах СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и приведены в Приложении № 4 к настоящему Региональному стандарту.

Обучающиеся в общеобразовательных организациях Магаданской области должны быть обеспечены пищевыми веществами с учетом их возрастных и физиологических потребностей, состояния здоровья, а также времени пребывания в общеобразовательной организации.

Суточная потребность обучающихся в энергии, макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества) может корректироваться с учетом требований профилактической медицины применительно для районов Крайнего Севера и местностей, приравненных к ним. Для коренного и пришлого населения целесообразно разрабатывать различный рацион питания. В осенне-зимне-весенний сезон может предусматриваться дополнительная потребность в энергосодержании в размере до 10% от суточной калорийности рациона, в летний сезон до 5%. В

соответствии с требованиями профилактической медицины в холодное время года, целесообразно составлять рацион применительно к северному типу метаболизма, с преобладанием белково-жировых компонентов, уменьшая количество углеводов.

В зависимости от времени пребывания в общеобразовательной организации обучающийся должен иметь возможность получить с пищей по утвержденному меню (в среднем в день за период действия меню) 20-75% пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и энергии от суточной физиологической потребности (Таблица 1.3.1).

Таблица 1.3.1 - Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в общеобразовательной организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	Завтрак	20-25%
	Обед	30-35%
	Полдник	10-15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	Обед	30-35%
	Полдник	10-15%

Допускается превышение показателей доли суточной потребности по белкам.

Получение с пищей микронутриентов (витаминов, минеральных веществ и микроэлементов, биологически активных веществ) по утвержденному меню (в среднем в день за период действия меню) должно составлять:

- для первой смены (на 3 приема пищи), а также групп продленного дня – не менее 60% от суточной физиологической потребности;

- для второй смены (два приема пищи) – не менее 40% от суточной физиологической потребности.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов районах в рационе может использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска.

В целях профилактики дефицита йода у детей может использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, а также включаться в меню блюда из морской капусты.

1.4 Требования к ассортименту продуктов; перечни разрешенных и не разрешенных продуктов для организации питания обучающихся

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации горячего, промежуточного и дополнительного питания детей, установлен в приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение № 5 к настоящему Региональному стандарту).

Дополнительно к данному перечню не допускаются для реализации в организациях общественного питания общеобразовательных организаций пищевые продукты и блюда, изготовленные с применением генно-модифицированных организмов (ГМО), продовольственного (пищевого) сырья, ароматизаторов, красителей, а также других ингредиентов при их несоответствии требованиям технических регламентов Таможенного союза к производству (изготовлению) пищевой продукции, в том числе к продукции для детского питания, действие которых на них распространяется,

Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов, применяемых для организации питания в общеобразовательных организациях, приведен в Приложении № 6 к настоящему Региональному стандарту.

Для контроля за используемым ассортиментом пищевых продуктов для организации горячего, промежуточного и дополнительного питания обучающихся ведется Пример заполнения ведомости контроля за рационом питания по установленной в Приложении № 13 к СанПин 2.3/2.4.3590-20 форме с заполнением дополнительных граф для учета проведенных разрешенных замен приведен в Приложении № 7 к настоящему Региональному стандарту.

1.5 Размеры обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях по приемам пищи с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и местных особенностей питания населения

В соответствии со ст. 25.3. Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» нормирование обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах включает установление норм обеспечения питанием детей на федеральном уровне и определение размеров обеспечения питанием детей на уровне субъектов Российской Федерации.

Нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах на федеральном уровне устанавливаются в зависимости от возрастной категории федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным на разработку и утверждение государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.

Размеры обеспечения питанием детей на приемы пищи, предусмотренные для общеобразовательных организаций в Магаданской области, устанавливаются Правительством Магаданской области и должны

соответствовать нормам или превышать нормы, которые установлены федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным на разработку и утверждение государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов, с применением допустимых норм замены одних пищевых продуктов другими пищевыми продуктами с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и местных особенностей питания населения.

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет установлены в таблице 2 Приложения № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для общеобразовательных организаций с круглосуточным пребыванием детей применяются среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий допускается с учетом пищевой ценности такой продукции. Допустимые нормы замены одних пищевых продуктов другими пищевыми продуктами устанавливаются нормативными правовыми актами федерального органа исполнительной власти, уполномоченного на разработку и утверждение государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов. При отсутствии в установленных нормативными правовыми актами федерального органа исполнительной власти, уполномоченного на разработку и утверждение государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов, нормы замен отдельных видов пищевых продуктов, разрешенных для питания детей школьного возраста и применяемых в организации питания обучающихся Магаданской области в соответствии с разработанными в установленном порядке типовыми и основными меню, допускается применение замен продуктов по белкам и углеводам (Таблица 8.1 и Таблица 8.2 Приложения № 8 к настоящему

Региональному стандарту), а также норм взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд, обоснованных в официально изданных сборниках рецептур (сборниках технических нормативов) на продукцию для питания детей в организованных детских коллективах (Таблица 8.3 Приложения 8 к настоящему Региональному стандарту). При применении замен должно обеспечиваться сохранение пищевой ценности рационов питания (в среднем за период действия примерного меню).

Вариант размеров обеспечения пищевой продукцией для организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Магаданской области на приемы пищи (завтрак, обед и полдник) приведен в Приложении № 9 к настоящему Региональному стандарту.

При разработке размеров обеспечения питанием детей на приемы пищи в организованных детских коллективах Магаданской области учитываются принципы здорового питания, установленные Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», на основе способов их реализации, представленных в Таблице 1.5.1.

Таблица 1.5.1 - Принципы здорового питания, установленные Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», и их реализация при нормировании питания

№ п/п	Принципы	Способ реализации
1	Обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых	Выполнение натуральных норм обеспечения питанием детей (размеров обеспечения питанием детей на приемы пищи) является обязательным. Устанавливаемая учредителями образовательных организаций стоимость питания (независимо от способа организации питания) должна обеспечивать выполнение таких норм и установленных требований

	продуктов	к безопасности и качеству пищевых продуктов для питания детей
2	Соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам; соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества)	Нормы обеспечения питанием детей (размеры обеспечения питанием детей на приемы пищи) должны соответствовать установленным нормам физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах (Приложение № 4 к настоящему Региональному стандарту) с учетом производственных потерь, потерь при тепловой обработке и порционировании, отклонений при порционировании блюд и применении норм замен, среднего уровня потребления пищи в зависимости от индивидуальных предпочтений
3	Наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами	Данное требование должно учитываться исходя из региональных показателей фактического питания населения, характеризующих недостаточное (или избыточное) потребление отдельных макро- и микронутриентов (нормы питания в образовательных организациях должны максимально компенсировать проблемы фактического питания населения), а также при установлении требований к безопасности и качеству пищевых продуктов для питания детей
4	Обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима	С целью реализации данного принципа осуществляется разработка типового меню, его обсуждение с родителями, ежеквартальная корректировка типовых блюд с учетом показателей индекса несъедемости по каждому блюда

		и результатов родительского контроля, внедрение методов организации питания с предварительным заказом или выбором блюд на линии раздачи, а также разработку конкретных рекомендаций родителям о питании детей дома по дням недели
5	Применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности	Обеспечивается за счет разработки и внедрения нормативов оснащения школьных пищеблоков современным оборудованием, а также разработки сборников и/или технико-технологических карт рецептур приготовления блюд на основе современных технологий и с учетом установленных в регионе норм (размеров) обеспечения питанием детей

При разработке размеров обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях Магаданской области, в целях компенсирования указанных в методических рекомендациях МР 2.4.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах» проблем фактического питания детей, должны учитываться основные результаты научных и статистических исследований структуры питания и пищевого статуса детей и подростков, проводимые на региональном и федеральном уровне.

Основные направления компенсирования проблем фактического питания детей, учитываемые при разработке размеров обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях Магаданской области, приведены в Таблице 1.5.2.

Таблица 1.5.2 - Основные направления компенсирования проблем фактического питания детей при разработке размеров обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях Магаданской области

№ п/п	Основные проблемы фактического питания детей	Направления компенсирования проблем фактического питания
1	Избыточное потребление сахара и кондитерских изделий, жира и продуктов с высоким содержанием поваренной соли	Максимально возможное снижение нормы сахара (на завтрак не более 25% суточной нормы), жиров и поваренной соли, в том числе за счет снижения их закладки в блюда, применяемые в меню, в сравнении с типовыми их рецептурами; ограничение выдачи колбасных изделий.
2	Дефицит микронутриентов и, в частности:	Включение в нормы обогащенных продуктов и продуктов с высоким содержанием отдельных микронутриентов
-	витамина С	по витамину С – увеличение выдачи фруктов, витаминизированных соков
-	витаминов В1, В2	включение обогащенной муки
-	ПНЖК, особенно семейства омега-3	включение в меню рыбы жирных сортов с высоким содержанием омега-3 (горбуша, сельдь и другие), а также (дополнительно за счет средств регионального бюджета при наличии свидетельства о государственной регистрации и согласии родителей) пищевых добавок из рыбьего и тюленьего жира.
-	бета-каротин	увеличением выдачи овощей, в том числе закрытого грунта
-	йода (у 70–80% детей)	выдачей йодированной соли и включением в меню блюд (или хлебопродуктов) с морской капустой
-	кальция (у 30–40% детей)	увеличение выдачи молокопродуктов, творога, мака, кунжута
-	пищевых волокон	увеличение выдачи овощей и фруктов
3	Недостаточное потребление рыбы, кисломолочных продуктов, растительных масел, овощей и фруктов, белков	Обязательное включение указанных продуктов на основные приемы пищи, предусмотренные в образовательных организациях (завтрак, обед). Увеличенное до 25–30 % от суточной

	животного происхождения.	потребности содержание белков на завтрак (35 – 40% на обед), в том числе животного происхождения.
4	Ограничение потребления холестерина	Не более 25% на завтрак (30% на обед) от суточного максимума

Рекомендуемая доля суточной потребности в пищевых веществах должна учитывать состав блюд и продуктов, рекомендуемых для выдачи на различные приемы пищи, а также показатели фактического питания населения, характеризующих недостаточное (или избыточное) потребление энергии, отдельных макро - и микронутриентов.

Расчет химического состава размеров обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях производится на основе действующих справочников химического состава и калорийности продуктов питания.

В соответствии с Правилами предоставления и распределения субсидий из федерального бюджета бюджетам субъектов Российской Федерации на софинансирование расходных обязательств субъектов Российской Федерации, возникающих при реализации государственных программ субъектов Российской Федерации, предусматривающих мероприятия по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях субъекта Российской Федерации (муниципальных образовательных организациях), установленными в Приложении № 29 к государственной программе Российской Федерации «Развитие образования» (утв. постановлением Правительства Российской Федерации от 26.12.2017 № 1642, при разработке размеров обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях учитывается средняя стоимость приема пищи, определяемая исходя из размеров выделяемой субсидии с учетом фактической посещаемости и норм обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах.

Средняя расчетная стоимость горячего питания на соответствующий прием пищи на одного обучающегося по программам общего образования

определяется исходя из стоимости установленных в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 среднесуточных наборов пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет, рассчитываемой на основании федерального статистического наблюдения за потребительскими ценами на товары и услуги за год, предшествующий текущему финансовому году в Магаданской области. При этом стоимость размеров обеспечения питанием детей на завтрак должна составлять не менее 25%, на обед – не менее 27...30%, на 2-ой завтрак и полдник – не менее 10% от стоимости по потребительским ценам установленных в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 среднесуточных наборов пищевой продукции.

Выполнение установленных Правительством Магаданской области размеров обеспечения питанием детей по приемам пищи является обязательным при организации питания в общеобразовательных организациях и контролируется на основе ведомости контроля за рационом питания, предусмотренной Приложением № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, с отражением обоснованности проведенных замен одних продуктов другими (форма ведомости контроля за рационом питания с анализом проведенных замен представлена в разделе 1.4. настоящего Регионального стандарта и обязательна к применению во всех общеобразовательных организациях Магаданской области). Отклонение потребления пищевых продуктов фактического рациона питания от установленных размеров обеспечения питанием детей на приемы пищи с учетом допустимых замен не должно превышать 5% (+/-). Допускается превышение (сверх 5%) установленных размеров обеспечения при выдаче овощей, фруктов, мясных, рыбных и молочных продуктов.

1.6 Требования к разработке вариантов типового регионального меню и основных меню на их основе и методика их формирования на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню-

раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и регионального законодательства в области организации питания для государственных и муниципальных общеобразовательных организаций. Требования к формированию рациона питания обучающихся. Общие принципы формирования рациона питания детей и подростков. Типовые меню и варианты их реализации в основных меню

В Магаданской области применяются следующие виды меню для обеспечения питанием детей, в том числе нуждающихся в лечебном и диетическом питании, в организованных детских коллективах:

- типовое меню и варианты его реализации - разрабатываются государственными органами исполнительной власти Магаданской области по согласованию с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор;

- основное (организованное) меню - разрабатывается учредителями общеобразовательных организаций или организацией, в которой осуществляется питание детей (предприятием общественного питания по согласованию с организацией, в которой организуется питание детей) на основе регионального типового меню;

- типовое меню для детей, нуждающихся в диетическом (лечебном) питании (типовое диетическое меню) и индивидуальные меню для детей, нуждающихся в диетическом (лечебном) питании (индивидуальное диетическое меню) - разрабатываются государственными органами исполнительной власти Магаданской области;

- ежедневное меню (меню приготовляемых блюд) - разрабатывается в образовательной организации на основе типового меню и утверждается руководителем образовательной организации.

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

Меню разрабатываются на основе:

- установленных в Магаданской области размеров обеспечения питанием детей на приемы пищи с учетом допустимых замен;

- установленной в Магаданской области и муниципальных образованиях стоимости организации питания детей в организованных детских коллективах;

- требований к удовлетворению физиологических норм потребностей в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных веществах и рекомендуемого распределения в процентном отношении потребления энергии по приемам пищи обучающихся в общеобразовательных организациях, установленных СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Типовое меню и варианты его реализации определяют перечень типовых блюд и их минимальный выход, применение которых обеспечивает сбалансированность основного (организованного) и ежедневных меню общеобразовательной организации, разработанных на основе такого перечня. В результате применения организаторами питания на добровольной основе типового меню и вариантов его реализации обеспечивается соблюдение требований санитарных норм и правил и настоящего Регионального стандарта. Используя перечень типовых блюд, входящих в состав типового меню, может быть дополнительно разработано несколько вариантов основного (организованного) меню как с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, размеров финансирования (стоимости питания), технологических возможностей конкретных пищеблоков, так и с учетом предпочтений питающихся. Пример типового меню и вариантов его реализации приведен в Приложении № 10 к настоящему Региональному стандарту.

Варианты реализации основного (организованного) меню не должны отличаться по своему химическому составу более чем на 5% от среднего химического состава установленных в Магаданской области размеров обеспечения питанием детей на приемы пищи.

Учредители общеобразовательных организаций могут разрабатывать муниципальное типовое меню на основе регионального типового меню и устанавливать (рекомендовать) его применение в организованных детских коллективах.

Основное (организованное) меню разрабатывается в общеобразовательных организациях на основе регионального (муниципального) типового меню и должно утверждаться руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей основное меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания и согласовываться руководителем образовательной организации, в которой осуществляется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, основное меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем образовательной организации, в которой осуществляется питание детей.

При разработке основного (организованного) меню, как правило, сохраняется перечень типовых блюд, установленных в региональном (муниципальном) типовом меню, но допускается применение других рецептур и видов блюд данного типа с учетом технологических возможностей конкретных пищеблоков и предпочтений питающихся.

Муниципальное типовое меню (в случае его разработки) и основное (организованное) меню должны:

- соответствовать (или превышать) по показателям среднего расхода продуктов по приемам пищи установленным региональным размерам

обеспечения питанием детей на приемы пищи с учетом допустимых замен (или среднесуточным показателям расхода по приемам пищи регионального типового меню) и установленной в Магаданской области и муниципальных образованиях стоимости обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах;

- соответствовать требованиям к удовлетворению физиологических норм потребностей в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных веществах и рекомендуемому распределению в процентном отношении потребления энергии по приемам пищи обучающихся в образовательных организациях, установленных в настоящем Региональном стандарте.

Основное (организованное) и ежедневное меню должно размещаться на сайтах общеобразовательной организации.

Примерные типовые меню основного (организованного) питания для обучающихся общеобразовательных организаций Магаданской области (возрастные группы 7-11 и 12-18 лет) с вариантами замены блюд на равноценные и комплект технологических карт к ним приведены в Приложениях №№ 11, 12 к настоящему Региональному стандарту.

Замены блюд основного (организованного) меню осуществляются без изменения типа блюда и, как правило, в случае срывов поставок скоропортящихся продуктов, выхода из строя отдельных видов технологического оборудования или коммуникаций, а также с целью учета предпочтений, питающихся на основании данных мониторинга питания (определения индекса «несъедаемости») и общественного (родительского) контроля.

Ежедневное меню (меню приготовляемых блюд) общеобразовательной организации должно соответствовать основному (организованному) меню. В случае применения обоснованных допустимых замен блюд основного (организованного) меню в ежедневном меню общеобразовательной организации делается отметка о произведенной замене блюд или их выхода.

Форма ежедневного меню в общеобразовательной организации определяется санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения.

При организации в общеобразовательном учреждении горячего питания с выбором блюд (методом предварительного заказа при питании с накрытием столов или с выбором блюд на линии раздачи) разрабатывается меню с отражением предлагаемых блюд на выбор.

Организация горячего питания с выбором блюд является эффективным способом учета предпочтений питающихся и является показателем оценки состояния школьного питания в соответствии с рекомендациями Минпросвещения России от 20.3.2020 о перечне мероприятий по реализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации об обеспечении 100% охватом бесплатным горячим питанием обучающихся 1-4 классов.

Основными технологическими документами на объекте питания являются технологическая и (или) технико-технологическая карты.

Технологическая карта – документ, содержащий рецептуру и технологию приготовления блюд и кулинарных изделий.

Технологическая карта включает информацию: номер карты, наименование блюда, ссылку на Сборник рецептов, наименование используемой продукции (сырья), расход сырья на 1 порцию (с делением на массу брутто и массу нетто), выход полуфабриката, выход готовых блюд, химический состав блюда на 100 граммов, технологию приготовления. Технологические карты заверяются технологом и руководителем предприятия (форма технологической карты и примеры ее применения указаны в Приложении № 13 к настоящему Региональному стандарту).

Пример формы технологической и технико-технологической карты приведен в ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и

содержанию.» (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 № 195-ст).

Технологические документы разрабатываются на основе рецептов, опубликованных в рецептурных сборниках на продукцию в общеобразовательных организациях, а также самостоятельно разработанных рецептов.

При изменении рецептуры, технологии приготовления блюда из рецептурного сборника, введении в рацион нового блюда оформляется технико-технологическая карта и проводится подтверждение безопасности вновь разработанного блюда.

При внесении изменений в рецептуру блюда из рецептурного сборника в части, касающейся соответствия требованиям СанПиН 2.3/2.4 3592-20 по содержанию сахара, жиров, соли без изменения технологии приготовления, подтверждение показателей безопасности блюда лабораторными методами может не производиться.

Проведение лабораторных исследований показателей безопасности, качества, пищевой и энергетической ценности, витаминов и минералов новых блюд возлагается на операторов питания или на учредителей образовательной организации, в случае самостоятельного способа организации питания.

1.7 Требования к составлению меню для кадетских (гвардейских) классов, а также для детей, нуждающихся в специализированном питании, и детей с ограниченными возможностями здоровья

Планирование и организация питания для обучающихся кадетских (гвардейских) классов осуществляется в соответствии с требованиями ст. 8 «Особенности организации общественного питания детей» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Основное (организованное) меню для обучающихся кадетских (гвардейских) классов разрабатывается учредителями образовательных

организаций или организацией, в которой осуществляется питание детей (предприятием общественного питания по согласованию с организацией, в которой организуется питание детей) на основе типового регионального меню (при его наличии) или самостоятельно. Количество приемов пищи (1,2,5 разовое питание) определяется учредителем образовательной организации исходя из установленного распорядка дня.

Среднесуточные наборы продуктов для организации питания обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности определены в Таблице 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для детей, нуждающихся в диетическом (лечебном) питании в общеобразовательной организации, в соответствии с требованиями ст. 25.2. Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», должно быть организовано специализированное питание с учетом представленных родителями (законными представителями ребенка) сведений о его состоянии здоровья (назначениями лечащего врача).

Общий порядок организации диетического (лечебного) питания для обучающихся общеобразовательных организаций и основные требования к составлению специализированного меню определены в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (ст. 8.2) и МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями и, сопровождающимися ограничениями в питании (в общеобразовательных и оздоровительных организациях)».

Для обеспечения детей, нуждающихся в специализированном питании, могут использоваться следующие способы организации диетического (лечебного) питания:

- организация горячего диетического (лечебного) питания с приготовлением блюд на пищеблоке школы или доставкой блюд из иной организации общественного питания, с разработкой и утверждением соответствующего меню по каждой применяемой лечебной диете;

- питание детей из продуктов и блюд, принесенных из дома с последующей компенсацией стоимости продуктов рациона из регионального бюджета.

Решение о возможности приготовления блюд диетического (лечебного) питания по конкретным видам заболеваний на пищеблоке школы или создании условий для питания детей из продуктов и блюд, принесенных из дома, принимается межведомственной комиссией в составе представителей учредителя общеобразовательной организации, территориального органа Роспотребнадзора, органов управления здравоохранением, юридического лица, непосредственно организующего питание. Основными критериями определения возможности организации специализированного горячего питания является наличие в общеобразовательной организации необходимых производственных помещений и технологического оборудования, достаточного количества и квалификации поварского состава.

Для постановки ребенка на диетическое (лечебное) питание в общеобразовательной организации законному представителю ребенка требуется обратиться к руководителю общеобразовательной организации с заявлением о необходимости создания необходимых условий пребывания ребенка в общеобразовательной организации и организации питания с приложением назначения лечащего врача.

Диетическое (лечебное) меню для детей, с различными видами пищевой аллергии, больных сахарным диабетом, целиакией и фенилкетонурией составляется с максимально возможным учетом действующего основного (организованного) меню.

Диетические (лечебные) меню могут разрабатываться как на региональном (муниципальном) уровне (типовые), так и непосредственно юридическим лицом, организующим питание в общеобразовательных организациях, на основе типовых меню самостоятельно (при наличии в штате или с привлечением специалиста-диетолога) или специализированных организаций с обязательным заключением врача-диетолога).

Применяемые в образовательной организации диетические (лечебные) меню должны предоставляться законному представителю ребенка и лечащему врачу для определения возможности применения данного меню или выдачи рекомендаций по его корректировке с учетом заболевания ребенка.

За состоянием здоровья детей, требующими специализированного питания, а также организацией питания при приготовлении нескольких рационов на одном пищеблоке должно быть организовано медицинское наблюдение и сопровождение.

Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными специализированными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в общеобразовательной организации.

Требования к составлению и примеры типовых меню для обучающихся, нуждающихся в диетическом (лечебном) питании, приведены в Приложениях №№ 14, 34 к настоящему Региональному стандарту.

В случае если принимается решение об организации питания детей из продуктов, блюд, принесенных из дома:

- все блюда (продукты) помещаются законным представителем ребенка в пакет, на пакет наносится маркировка (дата и время приема пищи, ФИО ребенка, класс);

- в общеобразовательной организации создаются условия для организации питания детей (выделяется дополнительный холодильник, шкаф, микроволновая печь).

- за 1 час до приема пищи, продукты, не требующие дополнительной термической обработки, перемещаются в шкаф (отдельное место) для достижения продуктами комнатной температуры.

Информация о детях, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющейся патологии, доводится до ответственных за организацию питания по школе и по отдельным классам

должностных лиц общеобразовательной организации и исполнителя услуги питания.

Классным руководителям, у которых есть дети, находящиеся по состоянию здоровья на индивидуальном питании, а также учителям физической культуры, необходимо пройти инструктаж о возможных ухудшениях состояния здоровья детей, факторах риска и мерах профилактики, оказания первой помощи.

В соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 20.10.2021 № 1802 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации» информация о наличии диетического (лечебного) питания размещается на официальном сайте общеобразовательной организации.

Для детей с ограниченными возможностями здоровья предусматривается двухразовое питание, кратность и стоимость которого определяется на региональном (муниципальном) уровне исходя из времени пребывания в общеобразовательной организации.

1.8 Требования к обязательному и дополнительному ассортименту дополнительного питания.

В общеобразовательных организациях для детей и подростков от 7 до 18 лет с постоянным пребыванием в общеобразовательной организации более 4 часов, помимо организации основного питания (завтрак, второй завтрак, обед, полдник или ужин, второй ужин), может быть организовано дополнительное питание, то есть реализация достаточного ассортимента пищевых продуктов и блюд в свободной продаже. Дополнительное питание может быть организовано в двух формах:

реализация продукции в соответствии с ассортиментным перечнем пищевых продуктов для свободной продажи («буфетной продукции») и реализация готовых блюд, включая горячие блюда, и пищевых продуктов в соответствии с меню дополнительного питания.

Формирование ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков осуществляется путем составления и утверждения руководителем общеобразовательной организации (разработка может осуществляться исполнителем услуг с обязательным согласованием с общеобразовательной организацией) ассортиментных перечней пищевых продуктов для свободной продажи («буфетной продукции») и при соблюдении обязательного ассортимента минимума (основного перечня).

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

Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях приведен в Приложении № 15 к настоящему Региональному стандарту.

Обязательный ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся формируется на основе рекомендуемого и подразумевает ежедневное наличие в свободной продаже пищевых продуктов, относящихся к разным группам по их потребительским свойствам и пищевой ценности.

В общеобразовательной организации разрабатывается и вывешивается меню дополнительного питания с указанием наименования блюда (пищевое продукта), массы порции, калорийности порции, а также их стоимости.

Для организации дополнительного питания допускается реализация продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

1.9 Требования к организации питьевого режима

Организация питьевого режима в общеобразовательных организациях осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение № 16 к настоящему Региональному стандарту).

При применении аппаратов для розлива воды, расфасованной в ёмкости, торговых автоматов для приготовления горячих напитков их обработка и контроль за санитарно-гигиеническим состоянием данных устройств, гигиенических нормативов безопасности воды, прошедшей через устройство, осуществляются назначенными должностными лицами в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, с отражением в программе производственного контроля.

1.10 Требования к организации основного и дополнительного питания

Общественное питание детей в организованных детских коллективах предусматривает реализацию основного, включая горячее, и дополнительного питания.

Организация основного и дополнительного питания в общеобразовательных организациях осуществляется в соответствии с разделом 8.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и Методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах».

Интервалы между основными приемами пищи не должны превышать 3,5 – 4-х часов.

Продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую и третью перемены. Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом. Не допускается замена обеда завтраком.

Прием пищи обучающимися организуется в обеденном зале, являющемся отдельным помещением в столовой общеобразовательной

организации. Не допускается совмещение обеденного зала с производственными или другими помещениями, за исключением малокомплектных школ, в которых для организации приемов пищи непосредственно на кухне должна быть выделена специальная зона. Площадь такой зоны и количество посадочных мест должны обеспечивать возможность одновременного приема пищи всеми детьми.

Количество посадочных мест в обеденном зале рассчитывается исходя из норм площади на одного обучающегося, регламентированных санитарным законодательством, что составляет не менее 0,7 м² на одно посадочное место. Рекомендуется рядная расстановка обеденных столов, рассадка детей по классам.

Площадь обеденного зала должна обеспечивать посадку всех обучающихся в течение не более чем в три перемены.

В обеденном зале должна быть организована система вентилирования воздуха, естественное и искусственное освещение.

Материалы, используемые для отделки обеденного зала, должны отвечать требованиям безопасности, в том числе пожарной, иметь гигиеническое покрытие, поддающееся влажной обработке и дезинфекции.

В обеденном зале полы могут быть - бетонные заливные, покрытые кафельной плиткой, фенолитом, либо другими стойкими к стиранию, не скользкими материалами, поддающимися легкой уборке и мытью с использованием дезинфицирующих средств.

Стены окрашиваются краской предпочтительно светлых тонов или отделываются кафельной плиткой (стеновыми панелями). Допускаются к применению и современные материалы: керамика, стекло, дерево, пластик и т.д. Главное требование к покрытию: жаропрочность, гигиеничность, стойкость к впитыванию запахов, возможность проведения влажной обработки.

Стены могут быть украшены картинами, постерами с природой, натюрмортами и различными аксессуарами детской тематики, постерами с меню (основным и дополнительным).

Для декора окон используют занавески или вертикальные жалюзи (не на тканевой основе). С наружной стороны окна (их открывающиеся части) должны быть оборудованы москитными сетками.

Весь интерьер обеденного зала должен быть выполнен в едином стиле. Не рекомендуется применять в интерьере темные, слишком яркие тона, нельзя загромождать пространство обеденного зала лишними предметами.

Мебель в обеденном зале должна содержаться в исправном состоянии, не иметь дефектов.

Материалы, из которых изготовлена мебель обеденного зала, должны быть стойкими к влажной уборке и дезинфекции.

Используются 4-х, 6-ти или 8-ми местные столы с гигиеническим покрытием, которые рассчитаны на интенсивную эксплуатацию при высокой проходимости. Стулья, табуреты должны иметь прочную конструкцию из металла, которые штабелируются для удобства уборки.

Расстановку мебели в обеденном зале осуществляют таким образом, чтобы между столами были проходы, достаточные для передвижения детей, учителей и поваров – раздатчиков. Недопустимо расставлять столы в плотную к стенам, дверям.

В обеденном зале размещается информационный стенд организатора питания.

Информационный стенд должен содержать:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- меню дополнительного питания с указанием наименования блюд, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей;

- информацию о компании-организаторе питания (наименование, ИНН/ОГРН, контактные данные, телефоны для справок) и контакты контролирующих органов;

- книгу предложений (прошнурованную, пронумерованную и заверенную печатью и подписью) (Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями).

Информационный стенд размещается непосредственно перед входом в столовую или на ближайшей к входу стене обеденного зала.

На пищеблоках общеобразовательных организаций должны работать сотрудники, имеющие необходимую квалификацию по своей специальности, прошедшие предварительный медицинский осмотр при поступлении на работу и получившие профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Персонал должен систематически совершенствовать свои теоретические и практические навыки, проходить аттестацию на соответствие занимаемой должности.

В состав бригады пищеблока должен входить следующий персонал:

- заведующий производством – осуществляет руководство работы пищеблока, координирует деятельность всех сотрудников пищеблока;

- повар – готовит блюда и кулинарные изделия в соответствии с требованиями технологических карт, осуществляет выдачу блюд;

- пекарь (при производстве собственной выпекаемой продукции) – готовит кулинарные изделия из теста, начинок и фаршей согласно технологическим картам;

- буфетчик (при наличии отдельно стоящего буфета) – обслуживает школьников и работников общеобразовательной организации по картам безналичной оплаты и за наличный расчет;

- младший обслуживающий персонал (мойщики посуды, уборщики, кухонные или подсобные рабочие, коренщики) – осуществляют уборку обеденного зала столовой и помещений пищеблока в соответствии с

инструкциями и санитарными требованиями, выполняют поручения заведующего производством.

На пищеблоках общеобразовательных организаций должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

Для мытья рук во всех производственных цехах должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды через смесители. Конструкция смесителей должна исключать повторное загрязнение рук после мытья. Для соблюдения личной гигиены сотрудниками пищеблоков у раковин для мытья рук должны быть в наличии мыло, электрополотенце и (или) одноразовые полотенца. Рекомендуется использовать дозаторы с жидким мылом, а не кусковое мыло. Допускается использование индивидуальных полотенец.

Рядом с раковинами для мытья рук устанавливаются педальные ведра для сбора использованной одноразовой ветоши (бумажные полотенца) для вытирания рук. Мыть руки в производственных ваннах запрещено.

Сотрудники столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головные уборы, обувь, личные вещи в бытовой комнате;
- перед выполнением профессиональных обязанностей лично расписаться в Гигиеническом журнале (Приложение № 1 к СанПиН 2.3./2.4-3590) об отсутствии расстройств со стороны желудочно-кишечного тракта, порезов, ожогов, нагноений кожных покровов, признаков простудного заболевания, а также об отсутствии случаев заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи;
- при приготовлении блюд, кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, бижутерию, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не использовать накладные и наращенные ногти, не застегивать спецодежду булавками;

- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, перед каждой сменой вида деятельности;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы полностью убирать под головной убор;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте;
- не хранить на рабочем месте лекарственные препараты личного использования.

В гардеробных личные вещи и обувь сотрудников должны храниться отдельно от санитарной одежды. При отсутствии отдельных шкафов для хранения личной и санитарной одежды выделяются специальные чехлы.

Сотрудники пищеблока должны иметь специальную одежду единого образца, спецодежда должна подходить по размеру, быть чистой, выглаженной. На рабочем месте у каждого сотрудника должен быть запасной чистый комплект специальной одежды.

При раздаче готовой пищи, выдаче выпечных и кондитерских изделий персонал должен использовать одноразовые перчатки.

При выполнении технологических процессов сотрудниками, должна применяться дополнительная санитарная одежда. Так, для работы в мясорыбном цехе надевают специальный фартук, при разрубке мяса - специальную кольчужную перчатку, для мойки посуды - закрытую резиновую обувь и перчатки.

Реализация пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий для дополнительного питания осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения.

Пищевые продукты для дополнительного питания детей и подростков в общеобразовательных организациях (буфетная продукция) реализуются с отдельных прилавков, барных и буфетных стоек. Допускается реализация

буфетной продукции в общеобразовательных организациях с основных раздаточных линий при условии установки дополнительных буфетных стоек.

Прилавки, барные и буфетные стойки и иные торговые точки для реализации буфетной продукции могут располагаться в обеденных залах общеобразовательных организаций или в отдельных, специально выделенных помещениях. Последние обязательно оборудуются умывальниками, электрополотенцами (сушилками для рук) либо бумажными полотенцами для рук, средствами для дезинфекции рук в соответствии с требованиями санитарных правил.

Места реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков должны быть оборудованы торговым столом, а при реализации скоропортящихся продуктов и блюд – охлаждаемым прилавком и (или) охлаждаемой витриной (температура +2...+6 °С), неохлаждаемым прилавком (витриной),

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 общеобразовательных организаций СВЧ-печами или конвекционными печами малого объема, в т. ч. бытовыми. Для реализации чая, какао, кофейных напитков, фиточая 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. 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.

1.11 Требования к торговле в общеобразовательных организациях пищевыми продуктами с использованием торговых автоматов

Санитарно-эпидемиологические требования к реализации дополнительного питания через аппараты для автоматической выдачи в организованных детских коллективах определены в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Организация автоматизированной торговли в общеобразовательной организации через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции допускается с учетом мнения родительской общественности общеобразовательной организации (советы родителей и органы управления с участием родителей) при условии осуществления ежедневного контроля за качеством и безопасностью реализуемой продукции.

Ассортиментный перечень пищевых продуктов для автоматизированной торговли через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции утверждается руководителем общеобразовательной организации, в том числе в составе ассортимента дополнительного питания (отдельный подраздел ассортимента дополнительного питания). При утверждении ассортимента необходимо руководствоваться требованиями к ассортименту согласно п. 8.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и общими ограничениями по перечню пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

Реализация горячих напитков с использованием аппаратов для автоматической выдачи пищевой продукции осуществляется, как правило,

для обучающихся среднего школьного возраста и старше, в помещениях, оборудованных для приема пищи.

Горячие напитки реализуются в специальных термостойких одноразовых стаканах емкостью до 200 мл и при условии соблюдения общих требований санитарного законодательства и применимых технических регламентов к применяемой для питания в общеобразовательных организациях посуде (в т. ч. с использованием специальных торговых автоматов).

2 Требования к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для общеобразовательных организаций, включая:

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

Обязательные требования к безопасности и качеству сырья и готовых продуктов питания отражены в разделе 1.1 настоящего Регионального стандарта.

При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуги по организации питания в образовательных организациях государственные (муниципальные) заказчики в соответствии с законодательством о размещении заказов для государственных и муниципальных нужд и Приказом Минсельхоза России от 19.03.2020 № 140 "Об утверждении типового контракта на поставку продуктов питания" устанавливают 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 настоящем разделе Регионального стандарта.

При размещении заказа допускается, в рамках антимонопольного законодательства Российской Федерации, установление обоснованных конкретизирующих требований, ограничивающих содержание жиров, солей, сахаров, красителей, ароматизаторов, фосфатов и иных технологических вспомогательных компонентов пищевых продуктов.

Пищевые продукты должны иметь комплект документов, подтверждающих соответствие пищевых продуктов обязательным требованиям к пищевым продуктам, материалам и изделиям, упаковке, маркировке, которые установлены в соответствии с действующим законодательством, комплект документов, подтверждающих соответствие пищевых продуктов требованиям технической документации, по которой они изготовлены, документы, подтверждающие их прослеживаемость, в том числе на основе подтверждения в рамках электронного контроля продукции животного происхождения в системе «Меркурий». Документы, подтверждающие прослеживаемость пищевых продуктов в рамках электронного контроля продукции в системе «Меркурий», должны быть доступны для государственных (муниципальных) заказчиков, потребителей и их законных представителей через сайты общеобразовательных организаций.

В общеобразовательных организациях рекомендуется создавать резервный запас не скоропортящихся пищевых продуктов для организации питания в случаях непредвиденного срыва поставки пищевых продуктов снабжающей организацией, аварийных и др. чрезвычайных ситуаций.

Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции для обеспечения детей питанием, в том числе полученной с дошкольных участков, требованиям технических регламентов должна предусматривать периодические испытания каждой партии продукции в объеме, определяемом типовыми ассортиментными перечнями пищевой продукции для обеспечения детей питанием.

Для обеспечения качества и безопасности питания формируется региональная межведомственная система контроля качества организации

питания, функционирование которой осуществляется на основе ежегодных планов организации и проведения периодических лабораторных исследований безопасности готовых блюд и пищевых продуктов, применяемых для питания детей в образовательных организациях, совместно с территориальными органами Роспотребнадзора, Россельхознадзора и независимыми аккредитованными организациями, ежегодно определяемыми на конкурсной основе.

Объектами контроля являются: сырье, место его произрастания и хранения, производство пищевых продуктов, сами пищевые продукты, услуги специализированных предприятий питания, товаропроводящая инфраструктура, столовые, готовая пища.

Межведомственная система контроля качества организации питания предусматривает контроль на следующих этапах:

- произрастание и хранение сырья – территориальные органы Россельхознадзора (визуальный и лабораторный контроль), производственный контроль производителя (визуальный и лабораторный контроль). Ведение реестра производителей пищевых продуктов для сферы детского питания, субсидирование периодического лабораторного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов производителей, входящих в реестр – Министерство сельского хозяйства Магаданской области;

- предприятия питания, товаропроводящая инфраструктура - территориальные органы Роспотребнадзора (визуальный и лабораторный контроль), производственный контроль предприятия питания (визуальный и лабораторный контроль);

- столовые, готовая пища - территориальные органы Роспотребнадзора (визуальный и лабораторный контроль), производственный контроль предприятия питания (визуальный и лабораторный контроль) или общеобразовательной организации (самостоятельная организация питания).

В соответствии с п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» для контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий непосредственно на предприятиях общественного питания на постоянной основе осуществляется производственный контроль, основанный на принципах ХАССП.

Производственный контроль проводят исполнители услуг по организации питания детей:

- руководители общеобразовательных организаций при условии поставок пищевой продукции по заключенным ими договорам (контрактам);
- юридические лица и индивидуальные предприниматели, осуществляющие оказание услуг по организации питания обучающихся (операторы питания).

Программу производственного контроля утверждает руководитель организации – исполнитель услуги (при организации питания через аутсорсинг программа согласовывается с руководителем общеобразовательной организации).

Показатели эффективности производственного контроля:

- выпуск и реализация качественной и безопасной для здоровья обучающихся продукции;
- отсутствие случаев кишечных инфекций и пищевых отравлений;
- улучшение санитарно-технического состояния объектов;
- отсутствие неудовлетворительных результатов лабораторно-инструментальных исследований, измерений, испытаний или снижение их удельного веса (отдельно по каждому объекту исследований);
- снижение или отсутствие объема забракованной продукции;
- наличие и динамика дисциплинарных мер воздействия на работников по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия за отчетный период;

- отсутствие предписаний, фактов приостановления деятельности объектов и отдельных подразделений (цехов), связанное с выявлением нарушения санитарных норм и правил.

Операторы питания (общеобразовательные организации, осуществляющие питание самостоятельно) при выявлении нарушений санитарных правил в производственных цехах и на продовольственных складах должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить, либо прекратить их деятельность или выполнение отдельных видов работ;

- прекратить реализацию пищевых продуктов, не соответствующих установленным требованиям.

По результатам производственного контроля ведется учетно-отчетная документация по формам, утверждаемым руководителем организации (оператором питания).

Обязательные требования к оборудованию, материалам и изделиям, упаковке, маркировке, процедурам оценки их соответствия этим обязательным требованиям устанавливаются нормативными документами.

Основные требования к обеспечению безопасности используемого оборудования, тары, посуды приведены в Приложении № 17 к настоящему Региональному стандарту.

Оборудование, кухонный инвентарь и посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям 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 28.05.2010 № 299. Используемые инвентарь, посуда (одноразового использования, при необходимости), тара должны быть изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

При организации питания обучающихся допускается использовать фарфоровую, фаянсовую, фарфорофаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Количество столовой посуды и приборов должно учитываться из расчета количества питающихся и запаса.

Рекомендуется использовать столовую посуду единого стиля.

Выбор столовой посуды должен быть обусловлен не только материалом, но и объемом. Так, для обучающихся чашки (бокалы) должны вмещать не менее 200 мл жидкости, тарелка (пиала) для первого блюда – не менее 250 мл, тарелка для вторых блюд – не менее 200 мл. Салатники должны быть вместимостью не менее 100 г.

Столовая посуда должна использоваться строго по назначению. Запрещается наливать горячие напитки в стаканы, порционировать вторые блюда в суповые или пирожковые тарелки.

Столовые приборы (ложки, вилки, ножи) должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов. Запрещается использовать столовые приборы из алюминия.

В определенных случаях допускается использование одноразовой посуды, отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенных для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

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.

Посуда для организации питьевого режима должна обеспечиваться из расчета количества обслуживаемых (списочного состава) и быть изготовлена из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией. Также необходимы отдельные промаркированные подносы для чистой и использованной посуды; контейнеры для сбора использованной посуды одноразового применения.

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.

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

Обязательные требования к предприятиям общественного питания в общеобразовательных организациях, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических, химических и физических факторов и требования к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания установлены санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения (Приложение № 17 к настоящему Региональному стандарту).

Организации общественного питания в общеобразовательных организациях должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и

освещения. При строительстве и реконструкции предприятий общественного питания в общеобразовательных организациях должен рассматриваться вопрос о дополнительной установке систем кондиционирования воздуха.

Органы исполнительной власти и руководители общеобразовательных организаций с целью реализации обязательных санитарно-гигиенических и санитарно-технических требований к организации питания формируют условия для применения предприятиями общественного питания систем обеспечения качества и безопасности питания на основе принципов ХАССП и применяемым-национальным стандартам.

С этой целью органами государственной власти Магаданской области разрабатываются типовые положения о содержании программ производственного контроля для предприятий общественного питания (независимо от формы собственности), основанные на принципах ХАССП. В них определяются порядок и периодичность мероприятий (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания) в зависимости от типа столовой (сырьевая, доготовочная, раздаточная), количества питающихся и наличия производственных помещений, применяемых видов сырья и полуфабрикатов.

Цели, задачи, структура производственного контроля, включая графическую схему технологического процесса с указанием контрольных критических точек, представлены в Приложении № 18 к настоящему Региональному стандарту.

Примерный перечень мероприятий производственного контроля и периодичность их проведения приведены в Приложении № 18.1 к настоящему Региональному стандарту.

Вариант номенклатуры, объема и периодичности проведения лабораторных и инструментальных исследований на пищеблоках общеобразовательных организаций приведена в Приложении № 18.2 к настоящему Региональному стандарту.

На основе типовых положений учредителями общеобразовательных организаций устанавливаются требования к содержанию программ производственного контроля применительно к пищеблокам каждой общеобразовательной организации с учетом ее фактического оснащения.

Данные требования включаются в контракты на оказание услуг по организации питания обучающихся и в порядок обеспечения питанием обучающихся, разрабатываемый учредителями в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации об образовании.

Затраты на проведение мероприятий производственного контроля (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания) учитываются при выделении бюджетных средств по соответствующим статьям общеобразовательным организациям, организующим питание самостоятельно, и при обосновании стоимости питания через аутсорсинг.

Количество общеобразовательных организаций, на которых применяются системы обеспечения качества и безопасности питания на основе принципов ХАССП, отражается в показателях мониторинга организации питания в общеобразовательных организациях Магаданской области.

2.3 Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов

Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется в соответствии с требованиями технических регламентов и санитарного законодательства, в том числе к отдельным видам пищевой продукции. Для перевозки (транспортировки) пищевой продукции используются специально предназначенные или специально оборудованные и исправные транспортные средства, контейнеры и емкости, конструкция которых обеспечивает возможность поддержания установленных условий перевозки и хранения, защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных,

проведение их очистки, мойки и дезинфекции. Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из нетоксичных материалов.

Условия перевозки (транспортирования) должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации на каждый вид пищевых продуктов, в том числе специальным условиям, установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки для исключения контактов друг с другом, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

Лица, сопровождающие сырье и пищевые продукты, в пути следования и на момент погрузки и выгрузки должны находиться в чистой спецодежде (халат, головной убор, рукавицы), иметь медицинскую книжку установленного образца с предусмотренными отметками о прохождении медицинских осмотров, вакцинации, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Ответственным за принятие необходимых мер для установления качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, соблюдению требований технических регламентов и санитарно-эпидемиологических требований при их хранении, а также реализации продукции и готовых блюд, является заведующий производством пищеблока общеобразовательной организации.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания общеобразовательных организаций должен осуществляться при наличии документов, подтверждающих происхождение,

качество и безопасность продукции, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов.

Все поступающие сырье и пищевые продукты должны иметь маркировочный ярлык в соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Информация о пищевой продукции (маркировка), наносится на потребительскую, транспортную упаковку. В маркировке должны содержаться следующие сведения: наименование, количество, дата изготовления, срок годности, условия хранения пищевой продукции, наименование и место нахождения изготовителя (индивидуального предпринимателя) пищевой продукции. Кроме того, маркировка транспортной упаковки должна содержать сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции, а маркировка потребительской упаковки - информацию о составе пищевой продукции, рекомендации и (или) ограничения по ее использованию, показатели пищевой ценности продукции, единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

При расфасовке и упаковке продукции на предприятиях операторов питания на этикетках или листах-вкладышах такой продукции помимо информации, указанной в маркировке изготовителя, дополнительно должны быть указаны: наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес; дата упаковки продукции; для продуктов, срок годности которых исчисляется часами - дата и время упаковки. Все маркировочные ярлыки рекомендуется сохранять до окончания реализации пищевой продукции (МР 2.3.6.0233-21).

Остаточный срок годности - показатель, гарантирующий сохранение свойств, заявленных изготовителем, в период нахождения на пищеблоке общеобразовательной организации при соблюдении условий хранения.

Рекомендуется устанавливать к поставщику (организатору питания) требование иметь при обеспечении пищевыми продуктами остаточный срок годности не менее 50% от установленного изготовителем, для продуктов со

сроком годности до 10 суток – не менее 30% от установленного изготовителем срока годности.

Для хранения принимаются пищевые продукты и продовольственное сырье, соответствующие требованиям нормативной и технической документации. Упаковка и тара должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и нарушений целостности.

Качество поступающей продукции оценивается по органолептическим показателям. Не подлежит приемке продукция с признаками гнили, плесени, нехарактерным запахом и внешним видом. Не должны приниматься яйца с загрязненной или битой скорлупой, консервы с нарушением герметичности банок, деформированные, ржавые, банки без этикеток.

Вес поступающей продукции и количество мест должны соответствовать данным, указанным в товарно-транспортной накладной.

Количество принимаемых скоропортящихся, замороженных и особо скоропортящихся пищевых продуктов должно соответствовать объему работающего холодильного оборудования.

При выявлении поставки некачественной продукции заведующий производством должен оформить возврат продукции. Для этого некачественные продукты подписываются «Возврат», ставится дата и подпись заведующего производством и ответственного по питанию.

О случаях возврата продуктов заведующий производством сообщает поставщику пищевых продуктов.

Для контроля качества поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой.

Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с действующей нормативной и технической документацией при заданных параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

Запрещается хранить пищевые продукты:

- на полу;
- на лестничных пролетах;
- в подсобных помещениях, раздевалках, коридорах;
- рядом с моющими и дезинфицирующими средствами.

При хранении продукции, в целях предупреждения риска перекрестного инфицирования, необходимо строго соблюдать принципы зонирования и товарного соседства.

На пищеблоках малокомплектных школ, имеющих одну холодильную камеру, допускается совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства. На верхних полках следует размещать отобранную суточную пробу, готовую продукцию, кисломолочные продукты, масло сливочное, гастрономию. Внизу хранят продукцию в стеклянной таре, овощи и фрукты (исключая корнеплоды), сырое мясо, рыбу, яйца.

При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать условия хранения и сроки годности (условия хранения отдельных видов приведены в Приложении № 19 к настоящему Региональному стандарту).

Контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов в холодильном оборудовании и складских помещениях производится ежедневно. Показания психрометров и контрольных термометров заносятся в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» и «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» (рекомендуемая форма журналов приведена в Приложениях №№ 2, 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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.

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 общеобразовательных организаций - 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 столовых образовательных организаций. Данные способы рассматриваются как основной перспективный способ организации питания в общеобразовательных организациях.

Традиционные способы производства питания для общеобразовательных организаций - способы, предусматривающие производство кулинарной продукции на предприятиях общественного питания, обеспечивающие производство готовых блюд и полуфабрикатов на основе технологических карт для непосредственной реализации потребителям (с ограниченными сроками годности). Данные способы применяются в общеобразовательных организациях 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 нормативно-технической документации (стандартов, в том числе стандартов предприятий, технических условий) и требований, предъявляемых к предприятиям пищевой промышленности и продукции, производимой ими, на предприятиях следующих типов:

- индустриальные комбинаты по производству полуфабрикатов и готовых блюд на основе современных технологий, обеспечивающие 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;

- специализированные цеха предприятий пищевой промышленности по производству отдельных видов полуфабрикатов и (или) готовых блюд для организации детского питания;

производственно-логистические центры - пищевые производственные комплексы, предназначенные для формирования рационов питания на основе продукции индустриальных комбинатов и предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности и их поставки в предприятия, организующие питание непосредственно в общеобразовательных организациях, а также производства отдельных видов полуфабрикатов различной степени готовности и готовых блюд;

- 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 в общеобразовательных организациях следующих типов:

- комбинаты школьного питания, производящие полуфабрикаты и готовые блюда на основе традиционных технологий, с ограниченными сроками годности, а также формирования рационов питания, готовых к

употреблению, для буфетов-раздаточных и поставки в доготовочные и сырьевые столовые отдельных видов полуфабрикатов и необходимого сырья для приготовления пищи на месте;

- базовые столовые для производства кулинарной продукции питания, снабжения доготовочных и раздаточных предприятий (полуфабрикаты, блюда в горячем виде и охлажденные холодные закуски без заправки, с реализацией от момента изготовления в течение 2 часов);

- столовые общеобразовательных организаций полного цикла, работающие на продовольственном сырье, которые производят кулинарную продукцию для реализации на месте;

- доготовочные столовые - организации общественного питания общеобразовательных организаций, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов низкой (полуфабрикаты, требующие проведения отдельных технологических операций первичной обработки, в том числе очищенные картофель и овощи, мясо бескостное и др.) и на полуфабрикатах высокой степени готовности (полуфабрикаты, не требующие проведения отдельных технологических операций первичной обработки, в том числе нарезанные очищенные картофель и овощи, мясные полуфабрикаты, готовые к тепловой обработке – гуляш, котлеты и т.п.) и их реализация;

- буфет-раздаточные столовые, работающие на горячих блюдах: поставляются готовые горячие блюда со сроком реализации до 2 часов, а также не заправленные салаты;

- буфет-раздаточные столовые, работающие на охлажденных блюдах: поставляются готовые охлажденные или замороженные блюда со сроками годности более 3 суток;

- столовые в малокомплектной школе.

Различают следующие методы организации обслуживания обучающихся и воспитанников в пунктах питания общеобразовательных организаций:

- по организации выдачи пищи - предварительного накрытия столов, с использованием линий раздачи;

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

Методы организации обслуживания применяются в зависимости от типа организации, ее технической оснащенности, способа организации питания и других факторов.

Перспективными методами обслуживания питающихся в общеобразовательных организациях являются методы:

- предварительного заказа при накрытии столов для обучающихся младших классов;

- с возможностью выбора блюд при использовании линий раздачи пищи для обучающихся средних и старших классов.

Ответственность за соблюдение требований санитарных правил при работе на пищеблоке, соблюдение технологии приготовления блюд, норм выдачи несет заведующий производством.

Заведующий производством контролирует процесс работы сотрудников пищеблока, следит, чтобы сотрудники соблюдали санитарные правила, правила личной гигиены, правила пожарной безопасности, внутренние стандарты организации.

Расчетом и распределением продуктов, необходимых для приготовления блюд, приготовлением наиболее сложных блюд занимается заведующий производством лично.

Повара приступают к обработке продукции и приготовлению блюд только после изучения технологических карт (технико-технологических карт, стандартов предприятия, технологических инструкций или других технических документов), для выполнения технологических операций подготавливают и используют посуду и инвентарь в соответствии с маркировкой.

Обработка разных групп продуктов осуществляется в отдельных цехах, оснащенных промаркированными производственными столами, ваннами, разделочным инвентарем, необходимым холодильным и технологическим оборудованием.

На пищеблоках общеобразовательных организаций обработка продуктов и осуществление всех производственных процессов по приготовлению должны выполняться в соответствии с действующими санитарными правилами.

В случае отсутствия цехового деления допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении с выделением зон, на разных столах, с применением отдельного промаркированного оборудования, разделочного инвентаря, кухонной посуды. Пищеблок такого типа должен получать полуфабрикаты различной степени готовности.

Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин) при обработке разных видов продуктов – сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку. При использовании одного универсального привода необходимо строго контролировать соблюдение поточности технологических процессов. Например, если привод расположен в сырьевом цехе (овощном или мясорыбном), то обработка на нем готовой продукции недопустима, даже при наличии сменных насадок.

При отсутствии условий (при наличии одного цеха и одной производственной ванны), первичная обработка продуктов возможна в промаркированных емкостях с соблюдением последовательности обработки:

- 1) овощи, не подлежащие термической обработке,
- 2) крупы,
- 3) мясная продукция (мясо, рыба, птица),
- 4) яйцо,
- 5) овощи, подлежащие термической обработке (корнеплоды).

Для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, птицы, рыбы, яиц) не используют моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной и столовой посуды, раковины для мытья рук.

Условия обработки и приготовления отдельных видов пищевой продукции приведены в Приложении № 20 к настоящему Региональному стандарту.

Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков должна соответствовать технологическим документам.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные напитки - не выше 20 °С.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4 ± 2 °С не более 30 минут. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

Температура горячих блюд и напитков, накрываемых на столы, непосредственно в период приема пищи, как правило, не должна быть ниже более чем на 20 градусов в сравнении с температурой установленной санитарно-эпидемиологическим требованиями.

Для поддержания установленной температуры блюд при накрытии на столы применяются кастрюли, чайники (термосы) и обеспечивается своевременное прибытие обучаемых для приема пищи.

После приготовления блюд производят отбор и хранение суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню. Пищевые продукты промышленного производства, фрукты, хлеб также отбираются в пробу в соответствии с меню. Порционные блюда отбираются в полном объеме; первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

Пробу отбирают из котла стерильными, прокипяченными ложками в промаркированную стерильную, прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или полке (при отсутствии отдельного холодильного оборудования) при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$.

Отбор суточной пробы осуществляется работником пищеблока (заведующим производством или поваром). Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет заведующий производством, ответственный по питанию и медицинский работник (при наличии его в общеобразовательной организации).

Суточная проба нужна не только для контроля соблюдения технологии приготовления блюд, но и для того, чтобы в случае возникновения групповых заболеваний острыми кишечными инфекциями в общеобразовательной организации исследовать эти пробы на наличие патогенной микрофлоры и установить истинные причины заболевания или исключить пищевой путь передачи инфекции. При возникновении подозрения на инфекционные заболевания забрать с пищеблока отобранные суточные пробы может только представитель Роспотребнадзора при предъявлении постановления. Представитель общеобразовательной организации и иные лица не имеют права изымать суточную пробу.

Особенности отбора суточной пробы:

- гарниры помещаются в отдельную от основного блюда посуду;

- банки с отобранными пробами сразу закрываются крышками (прокипяченными), маркируются (с указанием наименования приема пищи и даты отбора);

- фрукты помещаются в банку в целом виде, не разрезанными, банки с фруктами так же плотно закрываются крышками.

Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи, даты отбора. Рекомендуется также указывать наименование блюда (например: завтрак 23.05.2022 Щи из свежей капусты).

В общеобразовательной организации издается приказ о работе бракеражной комиссии, с назначением лиц, ответственных за проведение бракеража готовых блюд. В состав бракеражной комиссии должно входить не менее трех человек, как правило, это заведующий производством, ответственный по питанию, медицинский работник (при его наличии). В работе бракеражной комиссии могут принимать участие представители родительской общественности, прошедших обучение в соответствии с методическими рекомендациями по родительскому контролю, в порядке, определенном руководителем общеобразовательной организации.

Состав комиссии должен предусматривать дополнительное количество человек от общеобразовательной организации на случай отсутствия кого-либо из членов.

Выдача готовой пищи детям осуществляется только после оценки ее качества членами бракеражной комиссии. Оценка качества готовых блюд проводится сразу после приготовления пищи.

Результаты бракеража регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (Приложение № 21 к настоящему Региональному стандарту). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню. В случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Образец заполнения бракеражного журнала указан в Приложении № 22 к настоящему Региональному стандарту.

Оценка качества приготовленных блюд осуществляется органолептическим путем.

Параметры органолептической оценки приведены в Приложении № 23 к настоящему Региональному стандарту.

К реализации допускаются блюда, которые оценены как «отлично» (5 баллов), «хорошо» (4 балла), «удовлетворительно» (3 балла).

Если готовому блюду присваивается оценка «хорошо» и «удовлетворительно», то выявленные дефекты необходимо указывать в скобках, рядом с оценкой в колонке «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия».

Если дефекты готового блюда возможно устранить, то данная информация записывается в скобках, после фразы «Выдача разрешена» в колонке «Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия».

Если готовому блюду присваивается оценка «неудовлетворительно» (брак), то факты запрещения к реализации готового блюда указываются в колонке «Примечание».

Раздача (выдача) готовых блюд осуществляется с использованием весового оборудования и инвентаря с мерной меткой объема. Сотрудники, осуществляющие раздачу, должны пользоваться одноразовыми перчатками.

Контрольное взвешивание порционных блюд – котлет, биточков, рыбы или птицы куском – определяется взвешиванием 10 порций вместе, при этом допустимые отклонения $\pm 3\%$ от общего веса.

В общеобразовательных организациях обслуживание обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.

Привлечение для осуществления предварительного накрытия столов (сервировки) детей старше 14 лет может осуществляться в случае обеспечения действующих санитарно-гигиенических требований и согласия

родителей (законных представителей) ребенка, с учетом текущей санитарно-эпидемиологической обстановки по решению учредителя общеобразовательной организации.

За 5 минут до начала перемены работниками раздачи производится порционирование горячих блюд на стол и розлив напитков.

Необходимо следить за соблюдением равномерности распределения ингредиентов в супе и плодов в напитках.

При подаче основного горячего блюда и гарнира следует сначала порционировать в тарелку гарнир, а затем основное второе блюдо и поливать соусом.

Если столовая общеобразовательной организации организована по типу буфет-раздаточной, то перед раздачей блюд необходимо обработать привезенный термос с питанием чистой ветошью. Перетаривание и повторный разогрев привезенных блюд запрещен. Блюда, привезенные в гастроемкостях и изотермических боксах, извлекаются из изотермического бокса, гастроемкость помещается на мармит для вторых блюд с целью поддержания температуры раздачи. Салаты заправляются маслом непосредственно перед раздачей и помещаются в порционном виде в холодильную витрину.

2.5 Требования и нормативы оснащения пищеблоков столовых оборудованием, мебелью и кухонным инвентарём в зависимости от особенностей и показателей общеобразовательной организации, влияющих на значения таких нормативов. Методика и сроки проведения аудита пищеблоков и обеденных залов оснащенности технологическим оборудованием и инвентарем

Одной из задач по обеспечению экономической и физической доступности безопасного и качественного школьного питания на территории Магаданской области, способствующего сохранению и укреплению здоровья обучающихся, является развитие и модернизация производственной и

товаропроводящей инфраструктуры, в первую очередь материально-технической базы пищеблоков школьных столовых в государственных и муниципальных образовательных организациях.

Основными принципами при определении направлений ее развития являются:

- гарантированность безопасности и качества питания;
- взаимосвязь развития материально-технической базы пищеблоков с развитием производства и товаропроводящей инфраструктуры сельскохозяйственной продукции и пищевых продуктов на территории Магаданской области;
- индустриализация производства и распределения пищевой продукции, обоснованный уровень централизации процессов производства и реализации продукции;
- использование современных промышленных способов переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов;
- развитие механизмов государственно-частного партнерства и концессий в данной сфере;
- разработка и внедрение систем прослеживаемости пищевой продукции, поставляемой для питания детей;
- разработка технологий целевого производства специализированной пищевой продукции;
- максимальный уровень ресурсосбережения, механизации и автоматизации всех производственных процессов.

Планирование обеспечения объектов общественного питания в общеобразовательных организациях оборудованием за счет средств бюджета области должно основываться на определении для каждого учреждения, муниципального образования наиболее приемлемых способов производства питания и методов организации обслуживания обучающихся, установленных в разделе 2.4. настоящего Регионального стандарта.

Планирование обеспечения объектов общественного питания в общеобразовательных организациях оборудованием должно осуществляться в следующей последовательности:

1. Организация и проведение аудита всех пищеблоков образовательных организаций Магаданской области с заполнением единой формы паспорта предприятия питания, отражающего состояние материально-технической базы, проведения технического обслуживания и ремонта и другое.

2. Определение типа пищеблока для каждой образовательной организации.

3. Обоснование потребности в дооснащении объектов и (или) замене оборудования по каждой школе по каждому виду оборудования в количественном и денежном выражении.

4. Определение источников финансирования и разработка ежегодных и перспективных планов в разрезе муниципальных образований по закупке и поставке необходимого оборудования, мебели и имущества.

Оснащение технологическим оборудованием и инвентарем производственных, складских и административно-бытовых помещений пищеблоков осуществляется на основе разработки типовых (индивидуальных) технологических проектов с учетом обязательного минимального перечня оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания, определенного в разделе VI СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (таблица 6.18), рекомендаций уполномоченного федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации, и примерных нормативов оснащения пищеблоков столовых оборудованием, мебелью и кухонным инвентарём, разрабатываемых с учетом типа столовой и численности питающихся.

Во всех общеобразовательных организациях должны вестись паспорта предприятия питания, отражающие состояние материально-технической базы, проведения технического обслуживания, ремонта и другое (примерная форма паспорта приведена в Приложении № 24 к настоящему Региональному стандарту).

Вариант норм укомплектования столовых общеобразовательных организаций оборудованием для обеспечения выполнения обязательных требований по организации горячего питания обучающихся начальных классов представлен в Приложении № 25 к настоящему Региональному стандарту.

Вариант норм укомплектования столовых общеобразовательных организаций оборудованием для обеспечения выполнения оптимальных (рекомендуемых) требований по организации горячего питания всех возрастных групп обучающихся представлен в Приложении № 26 к настоящему Региональному стандарту.

Вариант норм укомплектования столовых общеобразовательных организаций кухонным инвентарем и посудой для обеспечения выполнения обязательных требований по организации горячего питания представлен в Приложении № 27 к настоящему Региональному стандарту.

Аудит (паспортизация) столовых (пищеблоков) общеобразовательных организаций осуществляется по следующим основным этапам:

- сбор и обобщение исходных данных о наличии и состоянии оборудования, зданий пищеблоков, состояния инженерных коммуникаций в установленном порядке и объеме;

- соотнесение полученных результатов с критериями, нормами укомплектования столовых образовательных организаций оборудованием для обеспечения выполнения обязательных требований по организации горячего питания.

Задачи технического аудита:

1. Подготовка достоверной информации по техническому состоянию технологического оборудования, инженерных сетей и помещений, производственных цехов и обеденных залов общеобразовательной организации.

2. Проведение оценки обеспеченности пищеблоков технологическим оборудованием и помещениями с учетом обязательных требований и рекомендуемых норм оснащения.

3. Выработка рекомендаций по планированию дооснащения, замены оборудования с учетом средних сроков эксплуатации, необходимости изменения типа пищеблока и проведения ремонта или реконструкции.

Основные направления проведения аудита:

1. Соответствие типа пищеблока перспективному плану применения современных технологий.

2. Оснащенность технологическим оборудованием, столовой и кухонной посудой, инвентарем.

3. Состояние помещений пищеблока и обеденных залов, коммуникаций и потребность в текущем и капитальном ремонте.

Методика проведения технического аудита (паспортизации) производственных цехов и обеденных залов предприятия общественного питания общеобразовательной организации прилагается (Приложение № 28 к настоящему Региональному стандарту)

Сроки проведения аудита пищеблоков и обеденных залов – 2 раза в год по состоянию на 1 апреля и 1 октября.

Цель проведения аудита на 1 апреля – разработка планов подготовки материально-технической базы к новому учебному году и подготовки предложений для формирования бюджета на следующий финансовый год.

Цель проведения аудита на 1 октября – уточнение потребности на следующий год и подготовки к размещению заказов на закупку оборудования и ремонт помещений на следующий год.

При проведении аудита определяются потребности в финансировании в случае возникновения срочных задач.

В столовых, требующих капитального ремонта (реконструкции) с проведением полной (частичной) замены оборудования, проводится углубленный аудит с привлечением соответствующих специалистов.

Для разработки перспективной долгосрочной программы переоснащения пищеблоков общеобразовательных организаций проводится, как правило, углубленный аудит с привлечением экспертных организаций.

Оценка технического состояния зданий, инженерных сетей и сооружений для определения потребности в проведении текущих, капитальных ремонтов, реконструкций и объемов работ проводится в установленном порядке.

Данные аудита по каждой школе передаются в органы местного самоуправления в течение 15 дней после его проведения. Органы местного самоуправления проверяют и обобщают данные, формируют заявку на необходимое финансирование и, соответственно, к 1 мая (1 декабря) направляют ее с пояснительной запиской и сводными показателями аудита в Министерство образования. Форму заявок и пояснительной записки устанавливает Министерство образования.

Министерство образования проверяет и обобщает поступившие заявки, определяет общую потребность в финансировании и, совместно с Министерством экономического развития, инвестиционной политики и инноваций и Министерством финансов Магаданской области в финансировании разрабатываемой программы по годам. Параллельно определяется возможности в финансировании данной программы конкретных муниципальных образований.

Министерство образования при определении потребностей в финансировании мероприятий из бюджета Магаданской области учитывает и разрабатывает предложения:

– по оценке возможностей и степени участия в финансировании затрат органов местного самоуправления, а также исполнителей услуг в доукомплектовании пищеблоков технологическим оборудованием, кухонным и столовым инвентарем и имуществом при условии заключения долгосрочных контрактов и частичного включения данных затрат в стоимость организации питания;

– по оценке возможностей и источников финансирования создания комбинатов питания и/или реконструкции и модернизации школьных пищеблоков с применением методов государственно-частного партнерства и муниципально-частного партнерства.

Предложения для включения в региональный бюджет потребности в выделении средств на каждый год из бюджета субъекта представляются в разрезе муниципальных образований.

После утверждения бюджетов Министерство образования готовит и доводит разъяснения муниципальным образованиям о порядке расходования выделяемых бюджетных средств.

2.6 Требования к управлению организацией питания с учетом типов и видов общеобразовательных организаций, способа организации питания

К полномочиям органов государственной власти Магаданской области относятся:

1. Разработка и реализация региональных программ в области обеспечения детей питанием.

2. Оказание мер государственной поддержки в области обеспечения детей питанием;

3. Утверждение настоящего Регионального стандарта;

4. Утверждение для детских организованных коллективов, расположенных на территории Магаданской области:

- размеров обеспечения питанием детей;
- ассортиментного перечня пищевой продукции для обеспечения питания детей;
- нормативов финансирования обеспечения питанием детей с ежегодной индексацией.

5. Разработка и оказание мер государственной поддержки в области обеспечения питанием, производства и оборота пищевой продукции для питания детей.

6. Разработка и реализация мероприятий по формированию культуры здорового питания.

7. Создание специализированного органа исполнительной власти (отдельного специалиста) для выполнения отдельных полномочий (функций) в области обеспечения питанием, производства и оборота пищевой продукции для питания детей.

8. Разработка типовых контрактов и типовых условий контрактов в области обеспечения детей питанием в соответствии с законодательством о контрактной системе (при отсутствии таких типовых контрактов и типовых условий контрактов, утвержденных на федеральном уровне);

9. Разработка типовых соглашений и развитие механизмов государственно-частного партнерства и концессий в области обеспечения детей питанием.

К полномочиям Министерства образования относятся:

1. Разработка порядка проведения и организация мониторинга обеспечения детей питанием.

2. Подготовка проектов и организация исполнения нормативных актов Правительства Магаданской области в сфере:

- обеспечения питанием детей;
- реализация других полномочий, предусмотренных настоящим Региональным стандартом.

К полномочиям Министерства сельского хозяйства Магаданской области, относятся:

1. Разработка и реализация региональных программ в области производства и оборота пищевой продукции для обеспечения детей питанием.

2. Утверждение рекомендуемых ассортиментных перечней пищевой продукции для обеспечения детей питанием и продовольственного (пищевого) сырья, используемого для ее производства (изготовления), а также методики их применения при размещении заказов на закупку товаров и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд.

К полномочиям органов местного самоуправления относятся:

1. Разработка и реализация муниципальных программ в области здорового питания детей.

2. Разработка и утверждение порядка обеспечения питанием детей в детских организованных коллективов, созданных органами местного самоуправления.

3. Утверждение для детских организованных коллективов, созданных органами местного самоуправления:

- нормативов финансирования питания, в том числе для льготных детей, и их ежегодной индексации.

- организация размещения заказов в сфере питания детей

Обеспечение системной координации по организации качественного и доступного горячего питания в общеобразовательных организациях осуществляется Министерством образования на основе постоянной консультационно-методической помощи, организационно-технической поддержки за счет создания государственного научно-методического центра или базового ресурсного центра по координации деятельности по совершенствованию организации качественного и доступного горячего питания обучающихся, повышению квалификации кадров, формированию у детей и их родителей, а также педагогов культуры здорового питания,

развития цифровой системы управления совершенствованием организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях; применения систем дистанционного обучения для специалистов всех уровней управления в сфере организации питания в образовательных организациях.

В целях обеспечения согласованных действий по гарантированному обеспечению обучающихся государственных и муниципальных образовательных организаций Магаданской области безопасным, качественным, здоровым питанием распоряжением Правительства Магаданской области создается Межведомственный координационный совет (межведомственная рабочая группа) с участием заинтересованных государственных и муниципальных органов власти, контрольно-надзорных органов, научных, экспертных и общественных организаций под руководством заместителя губернатора, курирующего социальный блок.

Государственное регулирование организации питания в общеобразовательных организациях Магаданской области осуществляется по следующим основным направлениям:

- разработка и контроль реализации документов стратегического планирования в области организации питания, обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов;

- внедрение принципов здорового питания и содействие их распространению;

- обеспечение экономической доступности здорового питания для всех обучающихся на основе установленных норм (размеров) обеспечения детей питанием, организация питания в общеобразовательных организациях по льготным ценам;

- формирование устойчивого спроса в системе образования на пищевые продукты для обеспечения питанием детей заданного качества, обеспечивающего развитие целевого производства пищевых продуктов на предприятиях АПК Магаданской области;

- стимулирование производителей к изготовлению пищевых продуктов, отвечающих критериям качества и принципам здорового питания;

- нормирование обеспечения питанием детей с учетом региональных особенностей в зависимости от возрастной категории лиц, их физиологических потребностей, состояния здоровья, показателей качества пищевых продуктов;

- создание условий для расширения практики перевода бюджетных организаций на питание через аутсорсинг;

- развитие договорных и имущественных отношений в данной сфере;

- развитие государственно-частного и муниципально-частного партнерства в данной сфере;

- перевод сферы организации питания в общеобразовательных организациях на современные индустриальные технологии производства, формы и методы обслуживания;

- совершенствование методов финансового контроля и контроля качества и безопасности;

- развитие товаропроводящей инфраструктуры;

- совершенствование материально-технической базы пищеблоков общеобразовательных организаций;

- привлечение потребкооперации и других малых форм хозяйствования к поставкам и организации питания на селе.

Государственная поддержка организации питания в общеобразовательных организациях Магаданской области осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации об образовании, социальной защите населения, качестве и безопасности пищевых продуктов, развитии малого и среднего предпринимательства, развитии сельского хозяйства, промышленной политике и соответствующих нормативных и правовых актов органов государственной власти и органов местного самоуправления Магаданской области.

Поддержка может включать в себя:

- меры социальной поддержки отдельных категорий, обучающихся;
- финансовую, в том числе гарантийную, субсидирование производства (процентных ставок по кредитам и затрат на пополнение оборотных средств) и создания инфраструктуры, компенсация части понесенных затрат на сертификацию (государственную регистрацию) пищевой продукции для питания детей, логистических затрат и части прямых понесенных затрат предприятиям регионального АПК на организацию поставок пищевой продукции для питания детей в общеобразовательные организации, льготный лизинг, предоставление грантов;
- имущественную, информационную, консультационную поддержку;
- поддержку в области подготовки, переподготовки и повышения квалификации работников;
- налоговые льготы, предоставление в разрешенных случаях преференций при госзакупках;
- заключение специальных инвестиционных контрактов и другие виды поддержки.

Условия и порядок оказания поддержки в сфере организации питания в общеобразовательных организациях Магаданской области устанавливаются нормативными правовыми актами Российской Федерации, нормативными правовыми актами субъекта Российской Федерации, муниципальными правовыми актами, принимаемыми в целях реализации государственных программ (подпрограмм) Российской Федерации, государственных программ (подпрограмм) субъекта Российской Федерации, муниципальных программ (подпрограмм).

Предложения по реализации направлений государственного регулирования и формам государственной поддержки данной сферы ежегодно, до 1 июля года, предшествующего году бюджетного планирования, разрабатываются Министерством образования во взаимодействии с заинтересованными министерствами, а также органами местного самоуправления.

По направлению обеспечения экономической доступности здорового питания для всех обучающихся на основе установленных норм (размеров) обеспечения детей питанием и организации питания в общеобразовательных организациях по льготным ценам осуществляется обеспечение льготных категорий обучающихся бесплатным горячим питанием, предоставление бесплатно наборов пищевых продуктов, а также частичная компенсация стоимости горячего питания отдельных категорий обучающихся в соответствии с законодательством Российской Федерации и Магаданской области.

Для формирования льготных цен на горячее питание в общеобразовательных организациях для всех категорий питающихся осуществляется исключение из структуры цены на горячее питание отдельных видов расходов, в том числе: коммунальные услуги, аренда, амортизация оборудования, капитальный ремонт и реконструкция помещений, проведение заказчиками (учредителями) экспертизы безопасности и качества поступающих пищевых продуктов и оказываемых услуг. Информация о полной и льготной стоимости организации горячего питания в общеобразовательных организациях подлежит опубликованию, в том числе на сайтах общеобразовательных организаций.

Министерствами экономического развития, инвестиционной политики и инноваций, сельского хозяйства Магаданской области разрабатываются и представляются предложения по включению в необходимых случаях в правила предоставления субсидий и других мер финансовой поддержки требований (положений) о зависимости их предоставления от реализации продукции (услуг) в сфере организации питания в общеобразовательных организациях Магаданской области.

Меры стимулирования правового, экономического и организационного характера применяются в отношении изготовителей пищевых продуктов, произведенных в соответствии с технической документацией, которой определены улучшенные по сравнению с характеристиками, установленными

в соответствии с законодательством Российской Федерации, характеристики пищевых продуктов.

При организации управления осуществляется краткосрочное и долгосрочное (перспективное) планирование финансирования и организации поставок (услуг), развивается государственно-частное партнерство, проводятся пилотные проекты.

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

Долгосрочное планирование на период 3-5 лет осуществляется на основе разработки регионального и муниципальных программ совершенствования организации питания в общеобразовательных организациях и планов действий по внедрению Регионального стандарта организации питания в общеобразовательных организациях.

Создание и обеспечение функционирования системы управления за реализацией мероприятий по внедрению настоящего Регионального стандарта осуществляется Министерством образования.

2.7 Требования к кадровому обеспечению технологического процесса

Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и приказом Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к

осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок, установленным Приказом Минздрава России от 06.12.2021 № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок».

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

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

Подготовка специалистов для предприятий по обеспечению питанием в общеобразовательных организациях, организаторов питания, для региональных и муниципальных органов управления, ответственных за организацию питания в общеобразовательных организациях 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 общеобразовательных организациях и реализацию программ его совершенствования, осуществляется не реже 1 раза в 5 лет.

Общие требования к основному производственному персоналу предприятий по обеспечению питанием в общеобразовательных организациях 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 общеобразовательных организаций;

- методы выявления и предотвращения использования сырья и пищевых продуктов, которые не соответствуют заявленному наименованию, содержат потенциально опасные для здоровья обучающихся и воспитанников общеобразовательных организаций 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 общеобразовательных организаций;

- 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 общеобразовательных организациях определяются на основе требований к специалистам соответствующих отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности. Их подготовка осуществляется в специализированных общеобразовательных организациях начального, среднего и высшего образования. Программы подготовки специалистов для предприятий пищевой промышленности по производству полуфабрикатов и готовых блюд для питания в общеобразовательных организациях 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 общеобразовательных организаций 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 общеобразовательных организациях 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;

- повышение квалификации специалиста в области детского, диетического и функционального питания не реже 1 раза в 5 лет, например на базе Магаданского областного государственного автономного учреждения дополнительного профессионального образования «Институт развития образования и повышения квалификации педагогических кадров» с получением соответствующего документа об образовании.

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 в области детского, диетического и функционального питания, с получением соответствующего документа об образовании, не реже 1 раза в 5 лет, например на базе Магаданского колледжа сервиса и технологий.

При переоснащении столовых общеобразовательных организаций 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.

В отношении условий труда и их воздействия на работников, организующих питание в общеобразовательных организациях, проводится специальная оценка согласно требованиям Федерального закона от 28.12.2013 № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда».

Условия труда персонала пищеблоков общеобразовательных организаций должны отвечать требованиям нормативов (гигиенических нормативов) условий труда и применения средств индивидуальной защиты и коллективной защиты работников.

Санитарно-бытовое обеспечение персонала осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами.

Минимальное количество работников пищеблоков в общеобразовательных организациях определяется в соответствии с требованиями СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» приведено в таблице 2.7.1 настоящего Регионального стандарта.

Таблица 2.7.1 - Минимальное количество работников пищеблока в общеобразовательных организациях

Принцип работы пищеблока	Численность питающихся детей	Количество работников пищеблоков
--------------------------	------------------------------	----------------------------------

На сырье и полуфабрикатах	До 200 чел.	1 на 50 чел. (но не менее 1)
	От 200 до 400	1 на 60 чел.
	От 400 до 700	1 на 70 чел.
	Более 700 чел.	Не менее 10 чел.
На привозной продукции		1 на 100 детей (но не менее 1)

При количестве питающихся по диетическому (лечебному) питанию более 20 чел. численность работников пищеблока увеличивается на 0,5 ставки, в последующем - 0,5 ставки на каждые 30 чел.

При применении метода предварительного заказа при накрытии столов и проведении полного накрытия и уборки столов персоналом пищеблока без привлечения детей старшего возраста, а также при применении системы предварительного заказа блюд, в штаты включаются дополнительно к минимальному количеству до 25% должностей (с округлением в большую сторону с точностью до 0,5 ставки). Персонал для уборки помещений пищеблока определяется по нормативам, исходя из площади помещений, подлежащих уборке.

Количество специалистов по организации питания в органах местного самоуправления определяется в зависимости от количества образовательных организаций (должности содержатся за счет бюджетных средств муниципального образования и субсидий, выделяемых из областного бюджета), но не менее 0,5 ставки специалиста с профильным образованием.

На областном уровне предусматривается формирование специализированного органа управления (отдела, группы или отдельного специалиста питания).

3 Требования к экономическим условиям организации питания в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях

3.1 Требования к нормативам, способам и формам финансирования питания обучающихся за счет родительских средств, а также из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников

Источниками финансового обеспечения питания обучающихся (воспитанников) в общеобразовательных организациях являются:

- средства бюджетов бюджетной системы Российской Федерации;
- благотворительные взносы и пожертвования; средства потребителей услуг при предоставлении услуг за плату или частичную плату;
- доходы от предпринимательской и иной приносящей доход деятельности, осуществляемой организациями, а также иные не запрещенные законом источники.

Финансовое обеспечение организации питания в общеобразовательных организациях, в которых оказываются услуги по питанию детей, находящихся в ведении субъекта Российской Федерации, осуществляется в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации за счет средств, поступающих из бюджета субъекта Российской Федерации (в том числе за счет субсидий из федерального бюджета), а также за счет средств потребителей услуг при предоставлении услуг за плату или частичную плату.

Финансовое обеспечение организации питания в общеобразовательных организациях, в которых оказываются услуги по питанию детей, находящихся в ведении местных органов самоуправления, осуществляется в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации за счет средств, поступающих из бюджета местных органов самоуправления и субъекта Российской Федерации (в том числе за счет субсидий из

федерального бюджета), а также за счет средств потребителей услуг при предоставлении услуг за плату или частичную плату.

Органами государственной власти Магаданской области, органами местного самоуправления или общеобразовательными организациями устанавливаются категории обучающихся (воспитанников), питание которых осуществляется полностью или частично за счет средств соответствующих бюджетов.

Орган местного самоуправления может установить для расчета мер социальной поддержки отличные от установленных региональных нормативов (стандартов) и стоимости услуг, дополнительные категории граждан для получения социальной поддержки, если это улучшает положение граждан, получающих такие услуги и меры социальной поддержки. Дополнительные расходы на предоставление указанных в настоящей части субсидий финансируются за счет средств местного бюджета.

Финансирование деятельности, связанной с обеспечением организации питания детей льготных категорий, создания и содержания материально-технической базы пищеблоков, затрат на проведение мероприятий производственного контроля и экспертиз поступающих пищевых продуктов и оказываемых услуг по организации питания в государственных и муниципальных организациях осуществляют учредители соответствующих организаций.

Финансирование питания за счет личных средств граждан осуществляется на основе договора, заключаемого:

- между гражданином и учреждением (организацией), в которой находится такое лицо при оказании услуг по организации питания учреждением (организацией), в которой находятся отдельные категории граждан, самостоятельно;

- между гражданином и исполнителем услуг при оказании услуг по организации питания через аутсорсинг специализированной организацией,

при соблюдении требований, установленных нормативными правовыми актами.

Горячее питание в общеобразовательных организациях Магаданской области предоставляется по единому региональному типовому меню с учетом вариантов его реализации независимо от источника финансирования (бюджетные средства или средства родителей, обучающихся). Дополнительное горячее питание может предоставляться по отдельному (свободному) меню – меню дополнительного питания. Стоимость блюд в меню дополнительного питания не должна превышать стоимость аналогичных блюд меню основного питания.

Порядок взаимодействия органов государственной власти по разработке проектов нормативных актов для определения льготных категорий обучающихся за счет средств регионального бюджета разрабатывается Министерством образования и утверждается распоряжением Правительства Магаданской области.

Порядок взаимодействия органов государственной власти по обоснованию выделения необходимых объемов финансирования из регионального бюджета устанавливается Министерством финансов по согласованию с Министерством образования и включает, в том числе, следующие положения:

- методику расчёта стоимости обеспечения питанием обучающихся и размера выделяемых субсидий;
- общие требования к определению нормативных затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере общественного питания, применяемых при расчете объема финансового обеспечения выполнения государственного (муниципального) задания с учетом положений Приказа Минпромторга России от 25.06.2015 № 1684 «Об утверждении Общих требований к определению нормативных затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере общественного питания, применяемых при расчете объема финансового обеспечения выполнения государственного

(муниципального) задания на оказание государственных (муниципальных) услуг (выполнение работ) государственным (муниципальным) учреждением»;

- порядок обоснования коэффициентов для расчета нормативов стоимости питания обучающихся в общеобразовательных организациях в зависимости от приема пищи, возрастной категории и способа организации питания, а также случаев применения повышающих коэффициентов исходя из особенностей отдельных муниципальных образований и образовательных организаций;

- порядок предоставления исходных данных для расчета стоимости обеспечения питанием на 1 обучающегося и общего размера выделяемых субсидий в разрезе муниципальных образований;

При этом региональные органы управления в сфере агропромышленного комплекса, торговли, потребительского рынка несут ответственность:

- за определение ассортимента и требований к качеству пищевых продуктов, входящих в номенклатуру установленных размеров выдачи пищевых продуктов;

- предоставление обоснованных цен потребительского рынка и оптовых цен предприятий АПК для определения стоимости установленных размеров выдачи пищевых продуктов;

- цен на оборудование, инвентарь, имущество, мебель для оснащения столовых;

- стоимости выполнения отдельных мероприятий лабораторного (инструментального) контроля при реализации программ производственного контроля, проведения заказчиками экспертиз поставляемой пищевой продукции и оказываемых услуг в соответствии с законодательством о контрактной системе, выполнения регионального плана проведения периодических лабораторных исследований безопасности пищевых продуктов, применяемых для питания детей в образовательных

организациях, совместно с органами Роспотребнадзора, Россельхознадзора, независимыми экспертными аккредитованными организациями.

Министерство образования на основе исходных данных, предоставленных органами местного самоуправления, осуществляет подготовку проектов нормативов стоимости и потребность в выделении субсидий из областного бюджета в разрезе муниципальных образований по следующим видам бюджетных расходов:

- организацию питания детей льготных категорий;
- создание и содержание материально-технической базы пищеблоков;
- проведение мероприятий производственного контроля и экспертиз поступающих пищевых продуктов и оказываемых услуг по организации питания в образовательных организациях.

3.2 Требования к расчету стоимости питания обучающихся в общеобразовательных организациях с учетом социально-экономических особенностей территорий; методика расчета

Расчёт стоимости пищевых продуктов и сырья в общей стоимости организации питания осуществляется на основе разработки размеров обеспечения питанием детей.

Размеры обеспечения питанием детей определяются в пределах фактически выделяемых бюджетом средств на организацию питания льготных категорий. Не допускается утверждение размеров обеспечения питанием детей, не обеспеченных соответствующими бюджетными средствами.

Методика расчета стоимости обеспечения питанием обучающихся основана на определении базового показателя и системы коэффициентов.

Норматив стоимости обеспечения определяется для:

- разных приемов пищи;
- различных возрастных категорий учащихся;

- способа организации питания;
- территориальных особенностей (удаленности и труднодоступности расположения).

Базовый размер стоимости обеспечения питанием обучающихся в общеобразовательных организациях $C_{\text{баз.руб.}}$ – это размер федеральной субсидии (с учетом установленного софинансирования из регионального бюджета) на обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся по программам начального общего образования из расчета на 1 обучающегося.

При обосновании стоимости питания (размера выделяемых субсидий на льготное питание) на основе базового размера стоимости питания обучающихся в общеобразовательных организациях ($C_{\text{баз.}}$) учитываются показатели фактической посещаемости обучающимися по программам начального общего образования (как отношение принимаемых в соответствии с Правилами выделения федеральных субсидий количества обучающихся и периода их обеспечения в сравнении с их фактическими показателями).

Коэффициенты для расчета стоимости организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях в зависимости от приема пищи, возрастной категории и способа организации питания (в сравнении с $C_{\text{баз.}}$) представлены в таблице 5.1.1. В данной таблице для соответствующих категорий и условий питания приведены минимальные и максимальные значения коэффициентов.

Таблица 3.2.1 - Коэффициенты для расчета стоимости организации питания

Способ организации питания	Наименование	Коэффициенты относительно $C_{\text{баз}}$			
		завтрак		обед	
		Мин	макс	мин	макс
Самостоятельно	начальные классы (7-11 лет)	0,8	1	0,9	1
	средние и старшие	0,9	1,2	1	1,3

	классы (старше 12 лет)				
Аутсорсинг	начальные классы (7-11 лет)	1,1	1,2	1,2	1,3
	средние и старшие классы (старше 12 лет)	1,2	1,3	1,3	1,4

Коэффициент увеличения стоимости для детей с заболеваниями, требующими индивидуального приготовления пищи и применения специализированной продукции лечебного питания (целиакия, фенилкетонурия и т.п.) – 3,0, для остальных видов лечебного питания – 1,5.

Коэффициент увеличения стоимости горячего питания для обучающихся по программам начального образования за счет экономии федеральной субсидии определяется с учетом статистики посещаемости школ и составляет, как правило, 1,1 – 1,2. Органы местного самоуправления исходя из сложившегося фактического уровня посещаемости в муниципальном образовании могут уточнять коэффициент увеличения стоимости горячего питания при установлении стоимости обеспечения питанием обучающихся в муниципальном образовании.

Пример применения данной методики (коэффициентов) - нормативы бюджетных субсидий на организацию питания при выделении субсидии $C_{\text{баз.}} = 100$ руб. и коэффициенте увеличения стоимости горячего питания для обучающихся по программам начального образования за счет экономии федеральной субсидии, равном 1,1 представлены в таблице 3.2.2.

Таблица 3.2.2 - Пример применения методики (коэффициентов)

Способ организации питания	Наименование	Нормативы бюджетных субсидий, руб.			
		завтрак		обед	
		Мин	макс	мин	макс
Самостоятельно	начальные классы (7-11 лет)	88	110	99	132

	средние и старшие классы (старше 12 лет)	99	132	110	143
Аутсорсинг	начальные классы (7-11 лет)	121	132	132	143
	средние и старшие классы (старше 12 лет)	132	143	143	154

При определении общего объема выделяемой субсидии из областного бюджета и средней стоимости питания для муниципальных образований учитываются коэффициенты, отражающие уровень потребительских и закупочных цен на продукты питания (коэффициент применяется к базовому размеру стоимости обеспечения питанием обучающихся в общеобразовательных организациях Сбаз.руб.– размеру федеральной субсидии (с учетом установленного софинансирования из регионального бюджета) на обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся по программам начального общего образования из расчета на 1 обучающегося).

Рекомендуемые коэффициенты, отражающие уровень потребительских и закупочных цен в муниципальных образованиях относительно уровня потребительских цен, определяемого органами государственной статистики для Магаданской области в целом:

- 0,95 - для г. Магадана, Ольского, Хасынского, Тенкинского района;
- 1,15 - для Ягоднинского и Сусуманского районов;
- 1,3 - для Среднеканского, Омсакчукского и Северо-Эвенского районов.

Коэффициенты, отражающие уровень потребительских цен, могут пересматриваться ежегодно исходя из данных статистики и цен фактических закупок продуктов питания в муниципальных образованиях.

При расчете затрат на переоснащение и ремонт помещений пищеблока и залов приема пищи, в случае если не проведена разработка программы переоснащения в соответствии с разделом 2.5, применяется нормативный способ.

Расчет затрат на переоснащение и ремонт помещений пищеблока и залов для приема пищи на 1 обучающегося в день нормативным способом производится исходя из величины затрат, рассчитанных в соответствии с нормативами укомплектования столовых общеобразовательных организаций с соответствующим типом пищеблока, сроком службы этого оборудования и численностью питающихся в этих организациях.

Расчет затрат на организацию контроля качества на 1 обучающегося в день производится также нормативным способом исходя из величины затрат, рассчитанной в соответствии с требованиями по проведению мероприятий по контролю качества и численностью питающихся.

Примерные минимальные нормы затрат на эти мероприятия в расчете на 1 обучающегося:

- для переоснащения = 5 руб.;
- для контроля качества и выполнения мероприятий программ производственного контроля = 1,5 руб.

Нормативы затрат на переоснащение и ремонт помещений пищеблока и залов приема пищи и организацию контроля безопасности и качества питания определяются ежегодно при формировании бюджета Магаданской области.

При организации питания в общеобразовательных организациях, государственными органами исполнительной власти и органами местного самоуправления определяется размер субсидий бюджету на бесплатное питание льготных категорий обучающихся и субсидий бюджету на частичное или полное финансирование отдельных видов расходов по организации питания других категорий питающихся. Общий объем субсидий определяется как сумма субсидий для каждой из льготных категорий обучающихся, получающих бесплатное питание (или частично оплачиваемое питание). Расчеты по каждой из льготных категорий обучающихся учитывают количество обучающихся данной категории, стоимость обеспечения питанием на 1-ого обучающегося (по приемам пищи, возрастам,

типам общеобразовательных организаций) в день, прогнозируемое количество дней фактического обеспечения питанием (с учетом коэффициента посещаемости) в году.

Прогнозируемое количество дней фактического обеспечения питанием (с учетом коэффициента посещаемости) в год в конкретных общеобразовательных организациях может быть меньше применяемого при определении размера субсидий, выделяемой из федерального или областного бюджета.

В связи с этим, учредители общеобразовательных организаций могут устанавливать стоимость обеспечения питанием на 1-ого обучающегося по программам начального общего образования в день выше, чем средний размер федеральной субсидии (с учетом установленного софинансирования из областного бюджета).

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).

Обоснование стоимости организации питания обучающихся осуществляется учредителями образовательных организаций и производится на основе определения всех затрат на питание. При этом должны быть учтены все прямые и косвенные затраты на производство или приобретение и (или) реализацию товаров, работ, услуг, затраты на транспортировку, хранение, страхование и иные затраты так и норматив прибыли, обычной для сферы общественного питания.

Этапы методики обоснования стоимости организации питания обучающихся и начальной максимальной цены контрактов и их содержание:

1 этап. Обоснование размера обеспечения питанием детей (по приемам пищи) для Магаданской области.

На данном этапе в соответствии с п.1.5 настоящего Регионального стандарта разрабатываются размеры обеспечения питанием детей на отдельные приемы пищи (завтрак, обед, ...) с учетом экономических, национальных, территориальных особенностей, развития производства продуктов питания, логистических факторов исходя из норм обеспечения питания, допустимых норм замен и физиологических нормативов, утверждаемых Роспотребнадзором.

2 этап. Обоснование цен на продукты питания в Магаданской области с учетом централизованных закупок по оптовым ценам.

При обосновании цен на продукты питания применяются официальные данные Федеральной службы государственной статистики по Магаданской области и цены фактических закупок.

Существенные условия контрактов на закупку пищевых продуктов (стоимость питания) могут быть изменены в пределах доведенных лимитов бюджетных обязательств на основании соответствующего регионального нормативного акта. Методика обоснования изменения стоимости питания в общеобразовательных организациях представлена в Приложении № 29 к настоящему Региональному стандарту.

3 этап. Обоснование «полной» стоимости питания в муниципальных образованиях с учетом способа питания (самостоятельная организация питания, аутсорсинг) и особенностей учреждения (малокомплектное, сельское и т.п.)

На данном этапе для определения стоимости питания при аутсорсинге проводится анализ затрат на приготовление и раздачу пищи.

Также определяется норматив по каждому виду затрат при оказании услуги по организации питания. Данный норматив обязателен к применению, в том числе и в образовательных учреждениях, которые организуют питание самостоятельно.

Примерный перечень статей затрат для определения стоимости питания при аутсорсинге представлен в таблице 3.2.3.

Таблица 3.2.3. - Основные виды затрат на организацию питания в общеобразовательных организациях

№ п/п	Наименование статей расходов	Особенности определения
1.	Сырьевая себестоимость продуктов	
2.	Затраты на приготовление и раздачу пищи, в том числе:	
2.1.	- оплата труда	С учетом норм укомплектования и данных статистики об оплате труда в предприятиях общественного питания
2.2.	- отчисления на социальные нужды	В соответствии с требованиями Налогового кодекса РФ
2.3.	- амортизационные отчисления	Только при применении исполнителем собственного оборудования, состоящего на балансе компании
2.4.	- приобретение расходных материалов (моющие, чистящие средства и т.п.)	В соответствии с нормами расходования этих средств.
2.5.	- приобретение столовой посуды	С учетом норм обеспечения и сроков эксплуатации
2.6.	- приобретение кухонной посуды и кухонного инвентаря	
2.7.	- приобретение хозяйственного инвентаря	
2.8.	- приобретение спецодежды и спецобуви	
2.9.	- складские и транспортные расходы	
2.10	- затраты на ИТ поддержку, связь и интернет	
2.11	- затраты на командировочные расходы	
2.12	- затраты на соблюдение противопожарных норм, требований техники безопасности	
2.13	- затраты на выполнение мероприятий производственного контроля (в том числе на проведение лабораторных исследований безопасности и качества готовых блюд, санитарного состояния объектов пищеблока, прохождение	

	медицинского осмотра сотрудников, санитарно-гигиеническое обеспечение, проведение дезинфекции и дератизации и т.д.).	
2.14.	- техническое обслуживание и ремонт оборудования пищеблока, государственная поверка весоизмерительного оборудования	
2.15.	- текущий ремонт помещений пищеблоков	
2.16.	- затраты на подготовку, повышение квалификации и (или) переподготовку персонала столовых, административно-управленческого персонала	
2.17.	- затраты на хранение сырья и полуфабрикатов	
2.18.	- затраты на тару	
2.19.	- затраты на аттестацию рабочих мест и охрану труда	
2.20.	- утилизация бытовых и пищевых отходов	
2.21.	- затраты на банковское обслуживание и эквайринг	
2.22.	Обязательные налоги и отчисления	Рассчитываются по модели для предприятий на НДС
2.23.	Минимальная норма рентабельности производства (при аутсорсинге)	Учет норм рентабельности является обязательным исходя из нормативных актов.

При включении в долгосрочные контракты на оказание услуг обязанности Исполнителей услуг проводить замену (доукомплектование) оборудования, его капитальный ремонт, а также капитальный ремонт помещений, коммуникаций, эти виды затрат дополнительно учитываются при обосновании стоимости питания.

Рассчитать стоимость услуг по приготовлению блюд и напитков можно по формуле:

$$C_{\text{усл}} = \sum_n (C_{\text{усл},n}), \text{ где:}$$

–n – n-й вид затрат на приготовление и раздачу пищи.

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 общеобразовательных организациях.

Основной формой оплаты горячего питания в общеобразовательных организациях являются безналичные расчеты. Оплата дополнительного питания может осуществляться за наличный расчёт. Оплата за питание обучающимися в столовых и буфетах общеобразовательных организаций по безналичному расчёту должна осуществляться:

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

- через каналы оплаты, разрешенные законодательством и согласованные с Министерством и органами управления образованием на муниципальном уровне: 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 Министерства образования, органов управления образованием на муниципальном уровне и родителей посредством специализированного сайта о фактических расходах на горячее

питание и буфетное обслуживание каждого конкретного обучающегося по дням недели.

3.4 Требования к разработке технического задания на поставку продуктов питания и оказание услуг по организации питания при организации размещения заказов

В соответствии с положениями Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - Федеральный закон от 05.04.2013 № 44-ФЗ) разрешенными способами размещения заказа на оказание услуг по организации питания и поставку пищевых продуктов в сфере детского питания являются

- электронный аукцион;
- электронный конкурс;
- запрос котировок в электронной форме;
- закупка от единственного поставщика.

Заказчик не ограничен в выборе открытых процедур, при этом необходимо учитывать особенности открытых процедур и квалификацию должностных лиц в сфере закупок.

В соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 29.12.2021 № 2571 «О дополнительных требованиях к участникам закупки отдельных видов товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд, а также об информации и документах, подтверждающих соответствие участников закупки указанным дополнительным требованиям, и признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений актов Правительства Российской Федерации» заказчики обязаны устанавливать (ч.4, ст.31 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ) при закупке для услуг общественного питания и (или) поставки пищевых продуктов, закупаемых для организаций, осуществляющих образовательную деятельность, следующие

дополнительные требования, для всех—конкурентных процедур (данное требование может не применяться при НМЦК менее 500 тыс. руб.).

Таблица 3.4.1 - Дополнительные требования к участникам закупки

Дополнительные требования к участникам закупки	Информация и документы, подтверждающие соответствие участников закупки дополнительным требованиям
Наличие опыта исполнения участником закупки договора, предусматривающего оказание услуг общественного питания и (или) поставки пищевых продуктов.	Исполненный договор
Цена оказанных услуг и (или) поставленных товаров по договору должна составлять не менее 20 процентов начальной (максимальной) цены контракта, заключаемого по результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя)	Акт приемки оказанных услуг и (или) поставленных товаров, подтверждающий цену оказанных услуг и (или) поставленных товаров

Наиболее полно специфику организации питания в общеобразовательных организациях учитывает открытый конкурс (Применяется в соответствии Постановлением Правительства Российской Федерации от 27.01.2022 № 60 «О мерах по информационному обеспечению контрактной системы в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд, по организации в ней документооборота, о внесении изменений в некоторые акты Правительства Российской Федерации и признании утратившими силу актов и отдельных положений актов Правительства Российской Федерации»), где при проведении процедуры учитываются стоимостные и не стоимостные критерии определения победителя.

При выборе данного способа размещения заказа необходимо учитывать, что конкурс наиболее сложная и длительная процедура,

требующая квалификации должностных лиц, организующих такую процедуру.

Допускается применение электронного аукциона как способа проведения закупок услуг (поставок пищевых продуктов) в сфере организации питания детей для заказов, размещаемых в соответствии с требованиями Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ с установлением дополнительных требований к участникам закупки.

В случае невозможности/нецелесообразности проведения конкурса или аукциона применяется способ размещения заказа в соответствии с п.5 ст. 93 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «Закупка от единственного поставщика».

Выбор способа размещения заказа определяется учредителем общеобразовательной организации с учетом положений действующего законодательства.

Размещение заказов на оказание услуг по организации питания сторонней организацией осуществляется в установленном порядке, как правило, на период от 1 года до 3 лет и более.

Для обеспечения малокомплектных (до 100 человек питающихся) и отдаленных сельских школ допускается:

- размещение заказов на услуги по комплексной поставке пищевых продуктов (поставку рациона в комплекте) одним поставщиком;

- включение малокомплектных школ в лоты при размещении заказов в крупных муниципальных образованиях (в порядке, устанавливаемом в соглашениях органов исполнительной власти Магаданской области и органов местного самоуправления о выделении субсидий из областного бюджета на организацию питания обучающихся в образовательных организациях).

Требования к разработке закупочной документации на оказание услуг по организации питания и поставку пищевых продуктов при организации размещения заказов основываются на требованиях законодательства Российской Федерации о контрактной системе, технического регулирования

и защите прав потребителей и иных нормативно-правовых актов, приведенных в разделе «Нормативные документы и библиография» настоящего Регионального стандарта.

При размещении заказа на закупку продовольственных товаров по Федеральному закону от 05.04.2013 № 44-ФЗ заключается контракт по форме типового контракта на закупку продуктов питания, размещенного в библиотеке типовых контрактов Единой информационной системы «Закупки» или разработанного и утвержденного установленным порядком на ее основе на уровне субъекта (муниципалитета).

При размещении заказа на закупку продовольственных товаров по Федеральному закону от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров. Работ, услуг отдельными видами юридических лиц» (далее - Федеральный закон от 18.07.2011 № 223-ФЗ) заключается договор в соответствии с формой типового договора на закупку продуктов питания, разрабатываемого органами управления на уровне субъекта (муниципалитета) и утвержденного установленным порядком.

Варианты типового контракта и типового договора на поставку продовольственных товаров для нужд образовательных организаций представлены в Приложении № 30 к настоящему Региональному стандарту.

Неотъемлемыми частями контракта (договора) являются приложения, основными из которых являются:

- спецификация;
- техническое задание (описание объекта закупки);
- порядок (периодичность, объем) проведения лабораторных исследований;
- график поставки;
- форма акта приемки;
- форма заявки.

Наиболее важной частью контракта (договора) на поставку продуктов питания в образовательные организации является техническое задание

(описание объекта закупки). Техническое задание должно содержать код товара по Каталогу товаров работ и услуг (далее – КТРУ) для обеспечения государственных и муниципальных нужд, наименование товара в соответствии с КТРУ, обязательные характеристики в соответствии с КТРУ, дополнительные характеристики.

При внесении дополнительных характеристик следует руководствоваться принципами определенности и разумности детализации требований. Пример записи при составлении технического задания (описании объекта закупки) представлен в Приложении № 31 к настоящему Региональному стандарту.

При размещении заказа на закупку услуг по организации питания в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ заключается контракт в соответствии с формой типового контракта на закупку услуг по организации питания, разрабатываемого органами управления на уровне субъекта (муниципалитета) и утвержденного установленным порядком.

При размещении заказа на закупку услуг по организации питания в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 № 223-ФЗ заключается договор в соответствии с формой типового договора на закупку услуг по организации питания, разрабатываемого органами управления на уровне субъекта (муниципалитета) и утвержденного установленным порядком.

При отсутствии типового контракта (договора) на оказание услуг по организации питания и типового технического задания, данные документы разрабатываются заказчиком самостоятельно, с учетом требований законодательства Российской Федерации, и должны отражать права и обязанности получателей и исполнителей услуг по организации питания.

Примеры типового контракта и типового договора на организацию питания представлены в Приложении № 32 к настоящему Региональному стандарту.

Техническое задание и контракт на оказание услуг по организации должны отражать права и обязанности получателей и исполнителей услуг по организации питания.

Техническое задание на оказание услуг должно включать в себя:

1. Наименование и цели использования оказываемых услуг с указанием краткой характеристики того, выполнение каких услуг необходимо заказчику.

2. Перечень услуг и их объемы (количество) действий, требуемых от исполнителя с учетом реальных потребностей заказчика.

3. Виды оказываемых услуг в случае, если закупается несколько однородных видов услуг.

4. Место оказания услуг с указанием конкретного адреса (адресов).

5. Условия выполнения услуг.

6. Сроки (периоды) оказания услуг с указанием периода (периодов), в течение которого (-ых) должны оказываться услуги или конкретной календарной даты, к которой должно быть завершено оказание услуг, или минимально приемлемой для заказчика даты завершения оказания услуг, или срока с момента заключения договора (уплаты аванса, иного момента), с которого исполнитель должен приступить к оказанию услуг.

7. Требования по выполнению сопутствующих работ, оказанию сопутствующих услуг, поставкам необходимых товаров, в т.ч. оборудования.

8. Общие требования к оказанию услуг, их качеству, в том числе технологии оказания услуг, методам и методики оказания услуг. Приводятся ссылки на нормы, правила, стандарты или другие нормативные документы, касающиеся качества оказываемых услуг.

9. Требования к безопасности оказания услуг и безопасности результатов услуг.

10. Порядок сдачи и приемки результатов услуг. Указываются мероприятия по обеспечению сдачи и приемки услуг по каждому этапу выполнения услуг и в целом, содержание отчетной, технической и иной

документации, подлежащей оформлению и сдаче по каждому этапу и в целом.

11. Требования по передаче заказчику технических и иных документов по завершению и сдаче услуг.

12. Требования по объему гарантий качества услуг (минимально приемлемые для заказчика либо жестко установленные обязанности исполнителя в гарантийный период).

13. Требования по сроку гарантий качества на результаты услуг (минимально приемлемые либо жестко установленные сроки).

14. Иные требования к услугам и условиям их оказания по усмотрению заказчика.

При составлении Технического Задания следует руководствоваться следующими основными принципами:

1. Принципом определенности.
2. Принципом разумности детализации требований.

Принцип определенности предусматривает наличие в Техническом задании четких, не допускающих двоякое толкование, требований к качественным и функциональным характеристикам поставляемых товаров, точное описание выполняемых работ (перечень и наименование) и результата работ, точное описание оказываемых услуг. Участник закупки продукции по Техническому заданию должен однозначно идентифицировать предмет закупки и в результате исполнения договора полностью удовлетворить потребность заказчика в услугах.

Принцип разумности детализации требований. Детализация требований при описании предмета закупки должна быть на уровне действительных потребностей заказчика. Требования к предмету закупки должны четко отвечать потребностям заказчика исходя из прямого предназначения услуги по организации питания. Детализация требований к предмету закупки сверх необходимости приводит к увеличению стоимости закупки, уменьшению участников закупки (ограничению конкуренции, т. е. нарушению

антимонопольного законодательства), повышает вероятность неосуществления закупки.

Исходя из специфики организации питания в общеобразовательных организациях в техническом задании необходимо включить и дополнительно конкретизировать (определить функции заказчика и исполнителя по каждому пункту) следующие положения:

1. Основные термины и понятия, применяемые в Контракте.
2. Единицы измерения услуг.
3. График оказания услуг.
4. Категории получателей услуг.
5. Обязанность выполнения установленных региональными нормативными актами размеров обеспечения питанием детей (а в случае их отсутствия - основного (организованного) и диетического (лечебного) меню, являющихся неотъемлемой частью Контракта).
6. Исполнение услуги в срок и в объеме, которые ежедневно указываются в заявках заказчика в соответствии с определенной формой заявки.
7. Определение случаев невозможности, по объективным причинам, осуществления приготовления пищи в строгом соответствии с основным (организованным) и диетическими меню, и порядка их корректировки.
8. Порядок организации питания для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.
9. Порядок организации питания для обучающихся за родительскую плату, преподавательского состава и обслуживающего персонала образовательного учреждения.
10. Порядок обеспечения обучающихся, преподавательского состава и обслуживающего персонала общеобразовательной организации буфетной продукцией.

11. Порядок предоставления Потребителям услуг и их законным представителям информации об оказываемых услугах и реализуемой продукции общественного питания.

12. Учет фактического объема предоставляемых услуг и замечаний по качеству услуг в Журнале приемки услуг (или иным способом) и оформления в виде Акта приёмки.

13. Порядок приготовления готовых блюд: на месте оказания услуг и (или) с использованием мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов, готовых блюд, приготовленных на предприятиях пищевой промышленности и предприятиях Исполнителя.

14. Требования к пищевым продуктам, продовольственному сырью и полуфабрикатам по качеству, безопасности и срокам годности.

15. Определение документов, подтверждающих качество и безопасность каждой партии пищевой продукции.

16. Требования к доставке пищевых продуктов с соблюдением условий, режимов и сроков годности, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства.

17. Порядок учета результатов контроля безопасности и качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступивших на пищеблок, в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

18. Соблюдение сроков годности, реализации, температурно-влажностных режимов и условий хранения пищевых продуктов при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

19. Порядок выдачи готовых блюд и кулинарных изделий после проведения контроля бракеражной комиссией.

20. Обеспечение Исполнителем постоянного (в период работы пищеблока) присутствия на пищеблоках образовательной организации своих

уполномоченных (с письменной доверенностью) представителей (работников на пищеблоках), наделенных правом приема Заявок, оформления Журнала приемки услуг, Акта приемки услуг и получения Претензионных актов.

21. Обязанность отбора и хранения на пищеблоках суточной пробы в полном объеме по видам отдельных приемов пищи согласно основному (организованному) и диетическому (лечебному) меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

22. Обязанность Исполнителя проводить систематический производственный контроль с применением процедур, основанных на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP–Hazard Analysis and Critical Control Points), включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, за качеством и безопасностью услуг, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации потребления услуг, за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

23. Требования по привлечению к оказанию услуг на пищеблоках работников, прошедших обучение по основным профессиональным образовательным программам или дополнительным программам профессионального обучения по профилю занимаемой должности в количестве, достаточном для качественного оказания услуг.

24. При выявлении недостатков по качеству и/или объему оказываемых услуг Исполнитель производить их устранение за свой счет в срок, установленный Заказчиком.

25. Порядок действий при возникновении разногласий в оценке соответствия продукции требованиям по качеству, указанным в контракте, праве заказчика и исполнителя привлекать независимых экспертов, выбор которых осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

26. Обязанность выполнения технического обслуживания технологического и холодильного и иного оборудования пищеблока, а в случае необходимости, проведения ремонта или доставки и установки оборудования и инвентаря, необходимого Исполнителю для оказания услуги в соответствии с требованиями Контракта.

27. Обязанность обеспечения чистоты и порядка в помещениях пищеблока и обеденного зала, укомплектования пищеблока необходимым уборочным инвентарем.

28. Обязанность обеспечения работников пищеблока специальной санитарной одеждой и обеспечения ее обработки (стирки), наличие у них и обязанность представления медицинской книжки в установленном порядке.

29. Исключение возможности употребления работниками на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а также появление работников Исполнителя на пищеблоке Заказчика в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения, а также наличие на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и психотропных веществ. Не допускать наличия на пищеблоке упаковок и/или иной тары из-под вышеперечисленных веществ (упаковки из-под наркотических средств и/или психотропных веществ, тары из-под алкоголя и т. п.). Исполнитель обязан исключить возможность курения работников на пищеблоке, в помещениях и на территории Заказчика.

30. Требования своевременно формировать и предоставлять отчетные документы в соответствии с требованиями Контракта и Технического задания.

31. Порядок проведения мероприятий по дезинсекции, дезинфекции и дератизации.

32. Обязанность соблюдать установленные санитарные правила и требования технической и пожарной инспекции, правильно эксплуатировать

холодильное, торгово-технологического и другое оборудование и содержать его в постоянной исправности.

4 Требования к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся, воспитанников мотивации к здоровому питанию

4.1 Требования к организации работы по формированию культуры здорового питания в общеобразовательной организации

Работа по формированию культуры здорового питания в общеобразовательной организации 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.

Общеобразовательная организация 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 общеобразовательной организации, 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.

Общеобразовательная организация обеспечивает реализацию программы формирования культуры здорового и безопасного образа жизни обучающихся и воспитанников, в том числе путем разработки и внедрения методического сопровождения соответствующих образовательных

мероприятий, контроля эффективности их реализации и критического анализа результатов работы по формированию культуры здорового питания.

Особое внимание при проведении данной работы уделяется разработке специальных мер помощи обучающимся и воспитанникам с ограниченными физическими возможностями, а также просветительской работе с их родителями.

Работа по формированию у обучающихся и воспитанников общеобразовательной организации культуры здорового питания должна вестись с учетом их возрастных и гендерных особенностей, индивидуальных потребительских предпочтений, региональных и этнокультурных традиций в питании. При этом за методическую основу целесообразно принимать рекомендации по формированию у обучающихся системы ключевых компетенций (ценностно-смысловых, общекультурных, учебно-познавательных, социально-трудовых компетенций, а также компетенции личностного саморазвития), декларированных в концепции модернизации российского образования.

При разработке нормативно-методической базы, обеспечивающей формирование в общеобразовательной организации культуры здорового и безопасного образа жизни необходимо предусматривать:

- требования к результатам работы по формированию культуры здорового питания в общеобразовательной организации;
- 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 общеобразовательной организации:

- личностные – формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, на использование здорового питания, формирование знаний о негативных факторах и рисках здоровью вследствие неправильного питания;

- метапредметные – овладение базовыми предметными и межпредметными понятиями;

- предметные – осознание целостности окружающего мира, освоение норм поведения, способствующего сбережению здоровья, основ культуры питания, приобретение и совершенствование навыков самообслуживания в области формирования индивидуального рациона питания.

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

Информационное обеспечение работы по формированию культуры здорового питания в общеобразовательной организации 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.

Специальные разделы на сайте общеобразовательной организации должны содержать информацию, предусмотренную Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ, а также освещать все основные направления работы общеобразовательной организации 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 сайте общеобразовательной организации 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, литературу и периодические издания по вопросам здорового питания. Ресурсы должны быть систематизированы. Необходимо формировать каталоги имеющихся диафильмов, диапозитивов, изопродукции, аудио- и видеозаписей, компьютерных программ.

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

4.2 Требования к дополнительным образовательным программам по формированию культуры здорового питания

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

- принципах здорового питания, химическом 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 пищевых продуктов;
- 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, переедание, недоедание, употребление продуктов питания с высоким содержанием жиров, несбалансированных по микронутриентам, газированных напитков, угроза контаминации продуктов питания токсичной микрофлорой);
- 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 могут включать:

- личное убеждение в необходимости соблюдения принципов правильного питания и здорового образа жизни;
- развитые умения использовать полученные знания на практике;
- владение основами самостоятельного формирования на принципах здорового питания индивидуального рациона, принятия решений и осуществления осознанного выбора поведения в области следования принципам здорового питания.

Нормативный объем часов классной нагрузки для освоения образовательных программ в области здорового питания рекомендуется определять в размере 17 часов ежегодно в период с 1 по 9 классы, при

условии преемственности образовательных программ дошкольного, начального общего, основного общего и последующих уровней образования.

Программа формирования культуры здорового и безопасного образа жизни должна предусматривать мероприятия по работе с родителями просветительского характера с целью повышения эффективности формирования у обучающихся навыков здорового питания.

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

Рекомендации по структуре образовательных и воспитательных программ по формированию культуры здорового питания в общеобразовательных организациях:

Образовательная программа по формированию культуры здорового питания, как правило, 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 целесообразно предусмотреть практикоориентированное обучение, предусматривающее получение знаний о питании (сведения о правильном питании, о безопасном приготовлении и хранении пищи, о принципах управления собственной массой тела и т.д.) и приобретение умений, связанных с питанием (планирование рациона

питания, умение объективно оценивать потребительскую стоимость продовольственных товаров по информации, приведенной в рекламе и на этикетках пищевых продуктов и т.д.), а также основы проектирования индивидуального рациона питания с учетом потребительских индивидуальных предпочтений.

4.3 Требования к профессиональной подготовке педагогов в сфере формирования культуры здорового питания

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

1. 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;
- информацию о принципах рационального питания, свойствах компонентов пищи, аспектах их влияния на здоровье человека;
- способы профилактики возникновения рисков для здоровья, связанных с неправильным питанием:
- возрастные особенности здорового питания детей и подростков.

2. 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.

3. Владеть 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 общеобразовательных организаций 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 общеобразовательной организации 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.

Педагогический работник, осуществляющий деятельность в сфере формирования культуры здорового питания, должен обладать необходимой компетенцией в сфере организации питания и культуры питания (основные направления компетенции в сфере формирования культуры здорового

питания для применения педагогическим работником приведены в Приложении № 33 к настоящему Региональному стандарту).

Дополнительная профессиональная подготовка педагогических работников может осуществляться в соответствии с региональными программами повышения квалификации по формированию культуры здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций (при наличии таковых) для следующих категорий слушателей – директора, ответственные по питанию (из числа педагогического коллектива), классные руководители и педагоги общеобразовательных организаций, на базе региональной системы развития образования.

4.4 Требования к оформлению, содержанию и своевременному обновлению наглядной агитации о культуре здорового питания в общеобразовательной организации

Информационное обеспечение работы по формированию культуры здорового питания в образовательной организации 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.

Специальные разделы на сайте общеобразовательной организации должны содержать информацию, предусмотренную Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального

закона «Об образовании в Российской Федерации», а также освещать все основные направления работы общеобразовательной организации 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 сайте общеобразовательной организации 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, литературу и периодические издания по вопросам здорового питания. Ресурсы должны быть систематизированы. Необходимо формировать каталоги имеющихся диафильмов, диапозитивов, изопroduкций, аудио- и видеозаписей, компьютерных программ.

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

5 Требования к результатам применения Регионального стандарта в организации питания в общеобразовательных организациях

5.1 Требования к организации и содержанию контроля за реализацией стандарта (в том числе общественного), методику и сроки представления данных в единую региональную информационную систему учета и мониторинга организации питания обучающихся; правила и формы размещения на официальных сайтах образовательных

организаций в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информации об условиях организации питания детей, в том числе ежедневного меню

Контроль за организацией питания в общеобразовательных организациях и осуществляется в следующих формах:

– ведомственный контроль – на областном уровне: органами государственного управления Магаданской области в рамках межведомственной комиссии, работу которой планирует и координирует Министерство образования; на муниципальном уровне: органами местного самоуправления в установленном ими порядке;

– общественный контроль - органами самоуправления общеобразовательной организации, а также общественными организациями;

– родительский контроль (контроль со стороны потребителей) – полномочными представителями обучающихся (родителями, опекунами и т.п.), органами самоуправления обучающихся в старших классах общеобразовательной организации,

Ведомственный контроль за организацией питания осуществляется:

- в части выполнения требований к составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в общеобразовательной организации, а также требований к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для общеобразовательных организаций – органом исполнительной власти в сфере образования во взаимодействии с территориальными управлениями федеральных органов, уполномоченных на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического и фитосанитарного надзора;

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

- в части выполнения требований к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию – органом исполнительной власти в сфере образования и науки.

Контроль работы подразделений организаций общественного питания относится к компетенции общеобразовательной организации и ее учредителей.

Общественный контроль за организацией питания в общеобразовательных организациях осуществляется органами самоуправления общеобразовательной организации, а также общественными организациями в соответствии с законодательством Российской Федерации об общественном контроле.

Родительский (потребительский) контроль (контроль со стороны потребителей) за организацией питания в общеобразовательных организациях осуществляется полномочными представителями обучающихся (родителями, опекунами и т.п.), органами самоуправления обучающихся в старших классах общеобразовательной организации, в соответствии с законодательством Российской Федерации о защите прав потребителей, нормативными и методическими актами, разрабатываемыми федеральными и региональными органами исполнительной власти.

Органы местного самоуправления во взаимодействии с органами самоуправления общеобразовательной организации определяют порядок организации всех видов контроля, его сроки, периодичность, порядок доступа в столовые образовательной организации. При организации питания через аутсорсинг основные положения устанавливаемого порядка проведения всех видов контроля включаются в контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся.

Общий порядок обеспечения доступа на предприятие общественного питания общеобразовательной организации и проведения общественного (родительского) контроля за организацией питания определяется Министерством образования с учетом положений Методических

рекомендации «МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях».

На его основе в общеобразовательных организациях разрабатывается Положение о порядке проведения общественного (родительского) контроля за организацией питания, принимаются локальные акты о составе групп контроля и порядке их работы, графике посещения столовых.

Представители общественного (родительского) контроля при посещении столовой и буфета общеобразовательной организации должны действовать добросовестно, не должны нарушать и вмешиваться в процесс питания и допускать неуважительного отношения к сотрудникам образовательной организации, сотрудникам исполнителя услуг питания, обучающимся и иным посетителям. Они имеют право зафиксировать результаты посещения в книге отзывов и предложений, предусмотренной Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515.

Основные направления общественного (родительского) контроля включают:

- непосредственный контроль организации питания при посещении столовой общеобразовательной организации;
- участие (проведение) анкетирования потребителей и их законных представителей по вопросам организации питания;
- анализ итоговых результатов непосредственного контроля и разработка с участием экспертов рекомендаций по совершенствованию питания, изменению примерного меню;
- проведение (участие в проведении) дегустаций новых блюд с участием родителей и детей по результатам изучения степени потребления детьми отдельных блюд с целью замены блюд, отходы которых составляют более 30-40%, на другие блюда подобного типа. Оплата продуктов для

дегустации может осуществляться участниками дегустации, исполнителем услуг, целевым бюджетным или внебюджетным финансированием;

- участие в разработке проектов примерного меню, технического задания на размещение заказа по организации питания или закупке продуктов питания, установлении стоимости основного питания;

- подготовка, при необходимости, обращений в органы управления, контроля и надзора по выявленным нарушениям (недостаткам).

- объема остатков конкретных блюд и общего объема отходов пищи.

В общеобразовательной организации могут быть сформированы комиссии или общественно-экспертные советы (или другие виды общественного участия при органах самоуправления школы) по питанию обучающихся. Положение, регламентирующее деятельность общественно-экспертного совета по питанию обучающихся, принимается локальными актами общеобразовательной организации в установленном порядке.

Для повышения эффективности контроля могут разрабатываться методические материалы для родителей

Анализ итоговых результатов контроля и разработка с участием экспертов рекомендаций по совершенствованию питания проводится в общеобразовательной организации не реже 1 раза в полугодие, как правило, на общих собраниях родителей. Решения по итогам рассмотрения результатов контроля размещаются на сайтах школ и доводятся общеобразовательной организацией их учредителям.

Учредители общеобразовательных организаций в рамках своей компетенции принимают необходимые меры по устранению недостатков и проведению мероприятий по совершенствованию питания. Информация о принимаемых мерах доводится в общеобразовательные организации. Анализ результатов контроля по всем общеобразовательным организациям и определение плана мероприятий по совершенствованию питания проводится на конференциях (совещаниях) по питанию: в муниципальных образованиях, как правило, 1 раз в полугодие, на областном уровне – ежегодно.

Единая региональная информационная система учета и мониторинга организации питания обучающихся (далее – ЕРИС-ОП) является составной частью информационной системы Министерства образования. Исходные данные для формирования базы данных ЕРИС-ОП о состоянии основных показателей организации питания поступают в систему непосредственно с сайтов общеобразовательных организаций (информационных систем муниципальных образований) или (и) путем передачи данных по доступным каналам связи (электронной почте и др.).

Единая региональная информационная система учета и мониторинга организации питания обучающихся включает следующие основные модули (подсистемы):

1. Подсистема ввода, хранения, отображения и анализа основного (организованного) меню, а также контроля наличия и соответствия ежедневного меню. Анализ меню осуществляется на соответствие установленным настоящим Региональным стандартом требованиям к сбалансированности питания, показателям рекомендуемого типового меню. В подсистеме также отражаются основные результаты родительского (общественного, ведомственного) контроля (температура и полновесность блюд, индекс «несъедаемости»).

2. Подсистема ввода, хранения и анализа состояния пищеблоков общеобразовательных организаций на основе Паспортов пищеблоков. На ее основе осуществляется прогнозирование необходимого количества оборудования и объемов финансовых средств для проведения переоснащения оборудованием в рамках образовательной организации, муниципалитета, региона.

3. Подсистема хранения и отображения на сайтах общеобразовательных организаций нормативно-правовых актов в сфере организации питания, принятых на федеральном, региональном и муниципальном уровнях, а также действующих контрактов на организацию питания.

4. Подсистема информирования родителей и мониторинга оценки ими школьного питания в регионе. Содержит информацию для родителей о здоровом питании, в том числе о рациональном распределении суточного рациона между школьным и домашним этапами его потребления, предоставляемому льготному питанию и порядку обеспечения им, стоимости и размеру обеспечения питанием для каждой категории учащихся, о рациональном распределении суточного рациона между школьным и домашним этапами его потребления, порядку получения родителями дополнительной информации по питанию и сообщения ими сведений о состоянии здоровья ребенка, а также организацию обратной связи с родителями и учащимися посредством проведения анкетирования, приема обращений и жалоб по организации питания учащихся.

5. Подсистема контроля. Содержит информацию по результатам контрольных мероприятий органами государственного надзора и контроля, ведомственного, муниципального и общественного контроля.

Примерные сроки представления данных в ЕРИС-ОП от общеобразовательных организаций (муниципальных образований) приведены в таблице 5.1.1.

Таблица 5.1.1 - Сроки представления данных в ЕРИС-ОП от общеобразовательных организаций (муниципальных образований)

Наименование данных	Сроки представления
Двухнедельное основное меню	За 2 недели до начала размещения заказов на услуги питания и закупки продуктов, к 20.08 и 20 января, в последующем в случае изменений – за 5 дней до их применения
Ежедневное меню	ежедневно
Результаты контроля температуры и полновесности блюд, индекса «несъедаемости»	ежедневно
Паспорта пищеблоков	К 01.02. и к 01.08. ежегодно
Нормативно-правовые акты	К 20.08 с уточнением по мере принятия новых НПА или изменения

	действующих
Действующие контракты на организацию питания и закупку продуктов	По мере заключения контрактов
Информация для родителей о здоровом питании	к 20.08 и 20.01.
О рациональном распределении суточного рациона между школьным и домашним этапами его потребления	к 20.08 и 20.01., в последующем в случае изменений основного меню – за 5 дней до их применения
Стоимость и размер обеспечения питанием для каждой категории учащихся	к 20.08 и 20.12.
Информация по результатам контрольных мероприятий	В течение 5 дней после оформления актов проверок, по фактам, связанным с пищевыми отравлениями - немедленно
Анкетирование	Формы анкет – до 20.08 ежегодно, анкетирование - не реже одного раза в квартал
Прием обращений и жалоб по организации питания учащихся	постоянно

Рекомендуемые формы ввода информации разрабатываются Министерством образования.

Единая региональная информационная система учета и мониторинга организации питания обучающихся создается по заказу Министерства образования.

На официальных сайтах общеобразовательных организаций в информационно - телекоммуникационной сети «Интернет» размещается следующая информация об условиях организации питания детей:

- двухнедельное основное меню школы - в сроки, указанные в Таблице 5.1.1 по тексту настоящего Регионального стандарта. Все меню, актуальные для конкретной общеобразовательной организации, в текущем периоде времени отображаются на сайте как в электронном формате, так и в формате pdf с подписями и печатями;

- ежедневное меню - размещается оригинал меню с подписями и печатями в формате pdf, сформированный в соответствии с Приложением № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- нормативно-правовая документация - на сайтах школ отображается в табличном виде с прикрепленными документами в формате pdf к 20 августа ежегодно с уточнением по мере принятия новых нормативных правовых актов или изменения действующих.

На сайтах школ должны быть доступны:

- данные по предоставляемому льготному питанию и порядку обеспечения им, стоимости и размеру обеспечения питанием для каждой категории учащихся;

- график питания по классам;

- порядок оплаты питания за счет средств родителей;

- рекомендуемый ассортимент дополнительного питания и цены на буфетную продукцию (уточняются ежемесячно);

- действующие контракты на организацию питания;

- контактные данные поставщика услуг, членов родительской комиссии по питанию, советов школ, ответственного по питанию и региональной, муниципальной открытых линий по приему обращений и жалоб по организации питания обучающихся;

- особые условия организации питания с учетом состояния здоровья учащихся и по эпидемиологической обстановке;

- ссылки на единую региональную информационную систему учета и мониторинга организации питания обучающихся, специализированные сайты федеральных и областных органов исполнительной власти, экспертных организаций в данной сфере;

- установленный порядок доступа родителей как полномочных представителей детей на пищеблоки школ, график посещений;

- информация для родителей о здоровом питании, в том числе о рациональном распределении суточного рациона между школьным (исходя из примерного меню) и домашним этапами его потребления.

Дополнительно рекомендуется размещать следующую информацию:

- паспорт пищеблока (размещается в формате pdf по состоянию на 01.02. и 01.08. ежегодно);

- формы и результаты анкетирования родителей и учащихся;

- данные из системы «Меркурий» о безопасности и качестве поступающих продуктов питания.

Развитие единой региональной информационной системы учета и мониторинга организации питания обучающихся и информационных систем общеобразовательных организаций (или исполнителей услуг в этих организациях, обеспечивающих доступ к этой информации родителям, заказчику) осуществляется в соответствии с планом Министерства образования по следующим направлениям:

- обеспечение доступа к информации на сайте и данным из системы «Меркурий» о безопасности и качестве поступающих продуктов питания с помощью – QR – кода;

- разработка онлайн модуля формирования и оценки сбалансированности меню;

- создание модуля учета реализации и безналичных расчетов;

- онлайн оценка качества питания, выбор (заказ) варианта блюд (комплексного рациона на прием пищи), анкетирование;

- создание личных кабинетов руководителя общеобразовательной организации, ответственного за питание, классного руководителя и потребителей;

- взаимосвязь с другими системами, применяемыми в школах (электронный дневник/журнал, системы операторов питания и т.п.);

- создание модуля наглядного отображения текущей ситуации и аналитики.

5.2 Порядок обеспечения доступа и обоснования допустимых действий в столовых представителей общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся

Родители посещают школьную столовую и буфет в порядке, установленном Положением, разработанным и утвержденным руководителем образовательного учреждения по согласованию с председателем совета родителей (председателем управляющего совета или прочего органа управления образовательной организацией с участием родителей), График посещения своевременно доводится родителям, детям, руководителю исполнителю услуги питания.

Посещение школьной столовой и буфета осуществляется родителями в любой учебный день во время работы школьной столовой и буфета, в том числе на переменах (сменах питания) во время реализации обучающимся горячих блюд по основному меню и ассортимента дополнительного питания.

Во избежание создания неудобств в работе школьной столовой и буфета Графиком посещения предусматривается посещение родителями в количестве не более 3 человек в течение одной перемены (смены питания).

Родители имеют право выбрать для посещения как перемену (смену питания), на которой организовано горячее питание для его ребенка, так и любую иную перемену (смену питания), во время которой осуществляется отпуск горячего питания или ассортимента дополнительной продукции.

График посещения организации общественного питания формируется и заполняется на каждый учебный день месяца на основании заявок, поступивших от законных представителей обучающихся и согласованных уполномоченным лицом образовательной организации.

Заявка на посещение организации общественного питания подается на имя директора образовательной организации и может быть сделана как в устной, так и в письменной, в том числе электронной форме.

Заявка должна содержать сведения о:

- желаемом времени посещения (день и конкретная перемена);
- ФИО родителя;
- контактном номере телефона родителя;
- ФИО и классе обучающегося, в интересах которого действует родитель.

Заявка должна быть рассмотрена директором или иным уполномоченным лицом образовательной организации не позднее одних суток с момента ее поступления.

Результат рассмотрения заявки незамедлительно (при наличии технической возможности для связи) доводится до сведения родителя по указанному им контактному номеру телефона. В случае невозможности посещения школьной столовой и буфета в указанное родителем в заявке время, сотрудник образовательной организации уведомляет родителя о ближайшем возможном для посещения времени. Новое время посещения может быть согласовано родителем письменно или устно.

Посещение школьной столовой и буфета осуществляется родителями самостоятельно или в сопровождении представителя учебной организации или исполнителя услуг по питанию.

Родитель может остаться в организации общественного питания и после окончания перемены (в случае если установленная продолжительность перемены менее 20 минут или для завершения в разумный срок ознакомления с процессом организации питания).

Основными задачами общественного (родительского) контроля при посещении столовой общеобразовательной организации является определение:

- соответствия фактического меню примерному меню, разработанному и утвержденному для применения в школе,
- соответствия фактического веса блюд весу, указанному в меню,
- соответствия температуры блюд,

- вкусовых предпочтений детей,
- причин отказа детей от конкретных блюд,

По результатам посещения школьной столовой и буфета родитель(и) делает(ют) отметку в Книге посещения школьной столовой и буфета (прошитой, пронумерованной и скрепленной подписью директора и печатью образовательной организации), а при наличии замечаний и в книге отзывов и предложений исполнителя услуг питания.

Примерная форма записи может быть использована родителями дополнительно в качестве чек-листа для фиксации результатов посещения школьной столовой и буфета, о чем делается отметка в книге посещения школьной столовой, а сам чек-лист подлежит передаче в администрацию образовательной организации).

Образовательной организацией могут быть предусмотрены и реализованы иные способы фиксации родителями результатов посещения школьной столовой и буфета (например, электронная форма фиксации и пр. с фиксацией ответов на вопросы).

Возможность ознакомления с содержанием Книги посещения школьной столовой и буфета и иными формами фиксации результатов посещения должна быть предоставлена органам управления образовательной организации, исполнителю услуг и родителям обучающихся по их запросу.

Предложения и замечания, оставленные родителями по результатам посещения, подлежат обязательному учету органами управления образовательной организации, к компетенции которых относится решение вопросов в области организации питания.

Рассмотрение предложений и замечаний, оставленных родителями по результатам посещения, осуществляется не реже одного раза в месяц компетентными органами образовательной организации (комиссией или советом по питанию и прочими органами) с участием представителей администрации образовательной организации, исполнителя услуг, законных представителей обучающихся и с оформлением протокола заседания.

Допуск родителей (как правило, из числа имеющих медицинское образование или образование в сфере технологий общественного питания, пищевых производств) в пищевой блок и помещения для хранения сырья возможен в случае их включения в состав бракеражной комиссии приказом по общеобразовательной организации.

5.3 Требования к охвату питанием

В общеобразовательной организации должны быть созданы условия для организации двухразового горячего питания для 100 процентов нуждающихся в нем обучающихся, находящихся в учреждении свыше 4-х часов, в соответствии с настоящим Региональным стандартом.

Охват одноразовым горячим питанием обучающихся по программам начального общего образования должен составлять 100%.

Охват двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – с ОВЗ) и детей-инвалидов должен составлять 100%, в том числе не менее одного раза горячим питанием. Допускается обеспечение обучающихся с ОВЗ (при их нахождении в общеобразовательных организациях) вторым бесплатным питанием в виде промежуточного питания (экспресс-завтрак, второй завтрак, полдник) или в виде продуктового набора взамен второго приема пищи (если промежуток времени между приемом горячего питания и окончанием времени занятий в образовательной организации не превышает 3 часов), за исключением случаев, когда такие обучающиеся посещают группы продленного дня. В таком случае они обеспечиваются двухразовым горячим питанием. При дистанционном обучении детей с ОВЗ их питание обеспечивается, как правило, в виде продуктовых наборов взамен двухразового питания в школе или, по заявлению родителей, денежной компенсацией в размере установленной стоимости такого питания.

Охват горячим питанием обучающихся по программам основного и среднего общего образования, питающихся за счет средств родителей, является одним из основных показателей состояния организации питания в общеобразовательной организации и степени реализации принципов здорового питания.

5.4 Требования к организации текущего (ежегодного) и итогового (в последний год обучения) мониторинга состояния здоровья

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

Под мониторингом понимается система наблюдения, анализа, оценки состояния здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в общеобразовательных организациях.

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

При проведении мониторинга решаются следующие задачи:

- сбор достоверной и объективной информации о состоянии здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в общеобразовательных организациях;
- системный анализ и оценка получаемой информации;
- предоставление в установленном законодательством Российской Федерации порядке информации заинтересованным органам исполнительной

власти, органам местного самоуправления, физическим и юридическим лицам;

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

Мониторинг осуществляется на региональном и муниципальном уровнях на основе разработанных и утвержденных в установленном порядке нормативных и методических документов.

Мониторинг состояния здоровья обучающихся общеобразовательных организаций осуществляется на основе следующих показателей:

- балльная оценка результатов анкетирования обучающихся 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 общеобразовательных организациях в связи с болезнями;

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

Основные методы и группы показателей для мониторинга состояния здоровья обучающихся приведены в Приложении № 35 к настоящему Региональному стандарту.

Организация мониторинга состояния здоровья обучающихся в ходе обучения, 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 организаций.

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 организациям, по муниципальным образованиям.

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.

Анализ и обобщение данных по состоянию здоровья обучающихся, подготовка отчетной документации осуществляется в общеобразовательных организациях медицинским персоналом соответствующих лечебно-профилактических образовательных организаций, по муниципальным образованиям – центральными районными больницами, по Магаданской области – органами управления здравоохранением.

НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ И БИБЛИОГРАФИЯ

Международные соглашения, технические регламенты и др. документы Таможенного союза (ТС) и Евразийского экономического союза (ЕАЭС), Федеральные Законы:

1. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей».
2. «Бюджетный кодекс Российской Федерации» от 31.07.1998 № 145-ФЗ.
3. Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».
4. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
5. Федеральный закон от 17.07.1999 № 178-ФЗ «О государственной социальной помощи».
6. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
7. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
8. Федеральный закон от 21.07.2005 № 115-ФЗ «О концессионных соглашениях».
9. Федеральный закон от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции».
10. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утв. Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).
11. Федеральный закон от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

12. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769).

13. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».

14. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880).

15. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881).

16. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882).

17. Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883).

18. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 15.06.2012 № 34).

19. Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 20.07.2012 № 58).

20. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

21. Федеральный закон от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

22. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013, принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67).

23. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013, принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68).

24. Договор о Евразийском экономическом союзе (ЕАЭС) от 29.05.2014 — раздел XI «Санитарные, ветеринарно-санитарные и карантинные фитосанитарные меры».

Нормативные акты Президента Российской Федерации, Правительства Российской Федерации:

1. Указ Президента Российской Федерации от 09.10.2007 № 1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года».

2. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25.10.2010 № 1873-р. «Об основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года».

3. Постановление Правительства Российской Федерации от 26.12.2017 № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования».

4. Постановление Правительства Российской Федерации от 29.12.2017 № 1686 «Об утверждении критериев отнесения объектов производства, первичной и (или) последующей (промышленной) переработки, хранения сельскохозяйственной продукции к объектам концессионного соглашения, соглашения о государственно-частном партнерстве либо муниципально-частном партнерстве».

5. Указ Президента Российской Федерации от 21.01.2020 № 20 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации».

6. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».

7. Постановление Правительства Российской Федерации от 20.10.2021 г. № 1802 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте общеобразовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об общеобразовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации».

8. Постановление Правительства Российской Федерации от 29.12.2021 № 2571 «О дополнительных требованиях к участникам закупки отдельных видов товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд, а также об информации и документах, подтверждающих соответствие участников закупки указанным дополнительным требованиям, и признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений актов Правительства Российской Федерации».

9. Постановление Правительства Российской Федерации от 31.12.2021 № 2604 «Об оценке заявок на участие в закупке товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд, внесении изменений в пункт 4 постановления Правительства Российской Федерации от 20 декабря 2021 г. № 2369 и признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации».

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 27.01.2022 № 60 «О мерах по информационному обеспечению контрактной системы в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд, по организации в ней

документооборота, о внесении изменений в некоторые акты Правительства Российской Федерации и признании утратившими силу актов и отдельных положений актов Правительства Российской Федерации».

Санитарно-эпидемиологические правила, нормы и гигиенические нормативы:

1. ГН 2.3.3.972-00. 2.3.3. Гигиена питания. 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 29.04.2000).

2. 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 06.11.2001).

3. СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10.07.2001 (действуют до вступления в силу соответствующих технических регламентов).

4. СанПиН 2.1.4.1116-02. 2.1.4. Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 15.03.2002).

5. СанПиН 2.3.2.1324-03. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям

хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», (утв. Главным государственным врачом Российской Федерации 21.05.2003 (применяется в части, не противоречащей требованиям технических регламентов и иных международных правовых актов Евразийского экономического союза).

6. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.06.2020).

7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 27.10.2020).

8. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 28.01.2021).

9. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 28.01.2021).

Приказы Министерства здравоохранения Российской Федерации:

1. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными

производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

2. Приказ Минздрава России от 06.12.2021 № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок».

Прочие акты и проекты актов:

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

2. ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 № 192-ст).

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

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

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

6. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.

7. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний.

8. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу.

9. ГОСТ Р 55323-2012 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения.

10. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 № 1676-ст).

11. ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 № 1675-ст).

12. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

13. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 № 191-ст).

14. ГОСТ 32692-2014. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.05.2014 № 459-ст).

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

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

Методические документы

1. Методические указания МУК 2.3.2.721-98. 2.3.2. Пищевые продукты и пищевые добавки определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище, (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 15.10.1998).

2. Методические рекомендации МР 2.3.1.1915-04. 2.3.1. Рациональное питание. Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ, (утв. Роспотребнадзором 02.07.2004).

3. Методические рекомендации по проведению профилактических мероприятий, направленных на охрану и укрепление здоровья обучающихся в общеобразовательных учреждениях, (утв. Минздравсоцразвития РФ от 15.01.2008 № 206-ВС).

4. Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, (утв. приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 213н/178).

5. Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (приложение к письму Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12.04.2014 № 06-731).

6. Методические рекомендации МР 2.4.5.0131-18. 2.4.5. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания, (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.08.2018).

7. Методические рекомендации МР 2.4.5.0146-19. 2.4.5. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах на территории арктической зоны Российской Федерации, (утв. Роспотребнадзором 24.05.2019).

8. Методические рекомендации МР 2.3.0152-19. 2.3. Гигиена. гигиена питания. Подготовка и проведение мониторинга состояния питания детей школьного возраста в организованных коллективах, (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 26.09.2019).

9. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах» Методические рекомендации. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020).

10. Методические рекомендации МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях, (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020).

11. Методические рекомендации МР 3.1/2.3.0200-20. 3.1. Эпидемиология. Профилактика инфекционных болезней. 2.3. Гигиена питания. Рекомендации по мерам профилактики передачи новой коронавирусной инфекции (COVID-19) через пищевую продукцию, (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2020).

12. Методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21. 2.3.1. Гигиена питания. Рациональное питание. "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации, (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 22.07.2021).

13. Методические рекомендации МР 2.3.0274-22. 2.3. Гигиена питания. Подготовка и проведение мониторинга питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации, (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 20.01.2022).

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся общеобразовательных
организаций Магаданской области

Основные обязательные требования к качеству питания детей в
общеобразовательных организациях
(в части технического регулирования)

1 «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции» (Главы 2, 3).

2 «ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».

3 «ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию» (Главы 4, 5).

4 «ТР ТС 027/2012. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (Главы 2, 3, 4).

5 «ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции» (разделы VII, IX, XI, XII).

6 «ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции» (Главы V, VI, VIII, IX).

7 «ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции» (Разделы V, VIII, IX).

8 «ТР ТС 029/2012. Технический регламент Таможенного союза. Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

9 «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки».

10 «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза.
Пищевая продукция в части ее маркировки».

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся общеобразовательных
организаций Магаданской области

Специализированная пищевая продукция для питания
детей дошкольного и школьного возраста

Пищевая продукция для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста:

- паштеты, кулинарные изделия из мяса, хлебобулочные изделия, галеты, крекеры;
- пряники, коврижки с начинкой и без начинки;
- кексы с сахарной пудрой, глазированные, с орехами, цукатами, с пропиткой фруктовой, ромовой; кексы и рулеты в герметичной упаковке; вафли без начинки, с начинками фруктовой, помадной, жировой;
- рулеты бисквитные с начинкой фруктовой, с цукатами, маком, орехами;
- печенье сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное, с кремовой прослойкой, начинкой;
- кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла с термической обработкой: рыба и фаршевые изделия, запеченные, отварные, в т.ч. замороженные; без тепловой обработки: салаты из рыбы и морепродуктов без заправки; полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла - изделия структурированные («крабовые палочки» и др.)
- полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла - быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, в т.ч. упакованные под вакуумом;
- макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной и растительной основе;

- мясные полуфабрикаты натуральные и рубленые сырые;
- паштеты и кулинарные изделия из мяса, в том числе со сроками годности более 72 час;
- обогащенные молочные продукты, предназначенные для непосредственно употребления в пищу;
- специализированные напитки для детей дошкольного и школьного возраста.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся общеобразовательных
организаций Магаданской области

Требования к содержанию и производству пищевой продукции для
детского питания
(Выкопировка из статьи 8 ТР ТС 021/2011)

Пищевая продукция для детского питания должна отвечать следующим требованиям:

- печенье для детского питания не должно содержать добавленного сахара более 25 процентов;
- хлебобулочные изделия для детского питания должны содержать соли не более 0,5 процентов.

Пищевая продукция для детского питания не должна содержать:

- этилового спирта более 0,2 процента;
- кофе натурального;
- ядер абрикосовой косточки;
- уксуса;
- подсластителей, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания.

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания запрещено использование бензойной, сорбиновой кислот и их солей.

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья:

- 1) продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;

2) сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию;

3) мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;

4) коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;

5) блоки, замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;

6) говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20 процентов;

7) свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 70 процентов;

8) баранина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 9 процентов;

9) мясо быков, хряков и тощих животных;

10) субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;

11) яйца и мясо водоплавающих птиц;

12) соки концентрированные диффузионные;

13) растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла);

оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;

14) растительные масла: хлопковое;

15) гидрогенизированные масла и жиры;

16) жгучие специи (перец, хрен, горчица).

При производстве (изготовлении) биологически активных добавок к пище для детей от 3 до 14 лет и детских травяных напитков (травяных чаев) для детей раннего возраста допускается использование только растительного сырья, указанного в Приложении 8 к ТР ТС 021/2011.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 4
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся общеобразовательных
организаций Магаданской области

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых
веществах для детей и подростков (обязательное)

№ п/п	Наименование веществ		Потребность в сутки по МР 2.3.1.2432-08 (с учетом потерь при тепловой обработке)		Потребность в сутки по СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (без учета потерь белков, жиров и углеводов при тепловой обработке)	
			7-11 лет (1-4 классы)	более 12 лет (5 - 11 классы)	7-11 лет (1-4 классы)	более 12 лет (5 - 11 классы)
1	Пищевые вещества (г)	Белки	63	81	77	90
2		Белки жив. происхождения	60	60		
3		Жиры	70	85	79	92
4		Углеводы	305	370	335	383
5	Энергетическая ценность (ккал)		2100	2 700	2350	2720
6	Холестерин (мг)		<300	<300		
7	Витамины (мг)	В1	1,1	1,4	1,2	1,4
8		В2	1,2	1,6	1,4	1,6
9		С	60	80	60	70
10		А (мкг)	700	900	700	900
11		В-каротин	5	5		
12		D	10	10	10	10
13		Е	10	15		
14		Минеральные вещества (мг)	Са	1100	1200	1100
15	Р		1100	1200	1100	1200
16	Mg		250	350	250	300
17	К		2500	2500	1100	1200
18	Fe		12	16,5	12	18
19	Пищевые волокна (г)		15	20		
20	Флавоноиды		150	150		
21	Микроэлементы (мг)	I	1,2	1,5	0,1	0,1
22		Se	0,04	0,05	0,03	0,05
23		F	1,0	4,0	3,0	4,0

24		Zn	10	12		
25	ПНЖК (г)	Омега 3	1,9	1,9		
26		Омега 6	9,3	9,3		

ПРИЛОЖЕНИЕ № 5
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся общеобразовательных
организаций Магаданской области

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

Перечень продукции, которая не должна содержаться в готовых
продуктах детского питания для детей школьного возраста
(обязательное)
(приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - «самоквас».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.

32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5 %).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9 % жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5 % и более 3,5 % жирности; кисломолочные напитки менее 2,5 % и более 3,5 % жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 6
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся общеобразовательных
организаций Магаданской области

Рекомендуемый ассортиментный перечень пищевых продуктов,
применяемых для организации питания в образовательных
организациях

(применяем в части, не противоречащей установленным согласно
Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 требованиям)

Мясо, субпродукты, полуфабрикаты из мяса

Мясо жилованное, замороженное в блоках:

- говядина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14 %;
- свинина с массовой долей жировой ткани не более 20 %;
- баранина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %;
- конина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14 %;
- оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14 %.

Отрубы из говядины бескостные.

Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из говядины охлажденные: вырезка, лопаточная, тазобедренная и спиннопочасничная части, подлопаточная часть, котлетное мясо.

Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из говядины замороженные: вырезка, лопаточная, тазобедренная и спиннопочасничная части, подлопаточная часть, котлетное мясо

Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из свинины охлажденные: лопаточная, тазобедренная и спинно-почасничная части, котлетное мясо.

Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из свинины замороженные: лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части, котлетное мясо.

Субпродукты, замороженные в блоках.

Печень говяжья замороженная в блоках.

Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжьи (класс Б, группа 1), для детского питания – печень.

Тушки кроликов потрошенные, и их части.

Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты из мяса птицы

Тушки цыплят-бройлеров, потрошенные первого сорта, охлажденные.

Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса кур, мяса цыплят-бройлеров, мяса индеек охлажденные (замороженные):

- грудка;
- окорочок;
- бедро;
- голень;
- филе;
- филе большое;
- филе малое;
- кусковое мясо бедра;
- кусковое мясо голени;
- рагу;
- азу;
- гуляш.

Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени) охлажденное (замороженное).

Полуфабрикаты мясные

Полуфабрикаты мясные рубленые (котлеты, биточки, фрикадельки, зразы) замороженные для детского (школьного) питания.

Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (котлеты, биточки, тефтели, зразы), замороженные для детского (школьного) питания.

Пельмени, замороженные для детского (школьного) питания.

Рыба, рыбопродукты, морепродукты

Филе или филе-кусоч рыбное, мороженое с кожей (категория А) или без кожи (высшая категория) в ассортименте (треска, хек, горбуша, минтай, сайда, пикша, судак с кожей и др.).

Филе рыбное, мороженое с кожей или без кожи для детского (дошкольного и школьного) питания в ассортименте (треска, пикша, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, горбуша, кета, нерка, сёмга, форель).

Тушка или филе кальмара мороженые.

Рыбы лососевые (атлантического бассейна) соленые первого сорта филе, филе-кусоч (семга, форель).

Рыбы лососевые (тихоокеанского бассейна) соленые первого сорта филе, филе-кусоч (кета, горбуша).

Рыбы тресковые, осетровые, сиговые, хек, мороженые потрошенные обезглавленные, спинки, стейки.

Филе из сельди малосоленой или слабосоленой

Консервы рыбные натуральные в ассортименте

Консервы рыбные натуральные, изготавливаемые из тихоокеанских (дальневосточных) лососевых рыб

- горбуша, кета, кижуч, и т.д.

Консервы рыбные натуральные с добавлением масла

Икра лососевая зернистая баночная первого сорта

Молоко и молокопродукты

Молоко питьевое стерилизованное, ультрапастеризованное с массовой долей жира 2,5 %, 3,2 %, 3,5 % (для приготовления блюд и кулинарных изделий).

Молоко питьевое ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 2,5 %, 3,2 % или 3,5 %.

Кефир для детского питания с массовой долей жира 3,2 %.

Простокваша для детского питания с массовой долей жира 3,2 %

Ряженка для детского питания с массовой долей жира 2,5 % - 3,2 %.

Варенец для детского питания с массовой долей жира 3,2 % (для реализации в буфете).

Ацидофилин для детского питания с массовой долей жира 3,2 %.

Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум - кефир, простокваша, йогурт и др. с массовой долей жира 2,5 % - 3,2 % (для реализации в буфете).

Кефир для питания детей дошкольного и школьного возраста, обогащенный бифидобактериями, с массовой долей жира 3,2 %, в упаковках массой нетто 0,2 кг.

Йогурт или биоЙогурт без компонентов или с компонентами с массовой долей жира 2,5 % - 3,2 % в ассортименте.

Творог с массовой долей жира 9 %.

Продукт творожный для детского (дошкольного и школьного) питания с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или овощными) или без компонентов с массовой долей жира от 3,5 до 5,0 % в ассортименте.

Сметана с массовой долей жира 15 %.

Сыры полутвердые с массовой долей жира 45 % - 50 % в пересчете на сухое вещество, в том числе импортные в ассортименте.

Сыр мягкий для детского (дошкольного и школьного) питания.

Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0 %, 82,5 %.

Молоко цельное сгущенное с сахаром.

Молоко сухое.

Консервы молочные «Какао со сгущенным молоком и сахаром».

Консервы молочные «Кофе (натуральный) со сгущенным молоком».

Яйца и яйцепродукты

Яйца куриные пищевые первой категории диетические.

Яйца куриные пищевые мытые первой категории.

Меланж яичный сухой.

Белок яичный сухой.

Желток яичный сухой.

Меланж яичный жидкий.

Белок яичный жидкий.

Желток яичный жидкий.

Хлеб и изделия хлебобулочные

Изделия булочные, в том числе батоны нарезные, из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта в нарезке.

Хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, в том числе в нарезке.

Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами, для детского питания формовой, в том числе в нарезке.

Хлеб дарницкий из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной первого сорта в нарезке.

Хлеб зерновой.

Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами, для детского питания формовой в нарезке.

Хлеб белый из пшеничной муки высшего или первого сорта в нарезке.

Хлеб белый из пшеничной муки высшего или первого сорта в нарезке обогащенный витаминами и минералами, для детского питания.

Изделия хлебобулочные сдобные.

Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта.

Продукция масложировая

Масло подсолнечное:

- рафинированное дезодорированное.

Масло кукурузное марки Д.

Масло соевое.

Мука, крупы, крупяные изделия, макаронные изделия

Хлопья овсяные «Экстра» или «Геркулес».

Крупа овсяная высшего сорта.

Горох шлифованный первого сорта: целый или колотый

Крупа гречневая ядрица быстрорастворимая первого сорта.

Крахмал картофельный высшего сорта.

Крахмал кукурузный высшего сорта.

Крупа кукурузная шлифованная № 1 или № 2.

Крупа манная марки М.

Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта.

Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта.

Крупа ячменная перловая № 1 или № 2.

Крупа пшеничная: Полтавская № 2 и № 3 средняя или «Артек».

Крупа пшено шлифованное высшего сорта.

Крупа рис шлифованный первого сорта.

Фасоль продовольственная белая или красная.

Макаронные изделия группы А (вермишель, солонка, рожки, перья, лапша и др.) высшего сорта.

Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) высшего сорта яичные.

Изделия фигурные (готовые завтраки) из кукурузной, гречневой и других видов круп сладкие, в том числе обогащенные микронутриентами.

Хлопья (готовые завтраки) кукурузные или пшеничные.

Мюсли (завтраки сухие мюсли).

**Флодоовощная продукция свежая, замороженная,
консервированная, полуфабрикаты плодoовощные**

Картофель продовольственный свежий: ранний - картофель урожая текущего года, реализуемый до 01 сентября; поздний - картофель урожая текущего года, реализуемый с 01 сентября.

Морковь столовая свежая не ниже первого сорта.

Свекла столовая свежая не ниже первого сорта.

Лук репчатый свежий первого сорта.

Капуста белокочанная свежая первого класса раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая.

Капуста китайская (пекинская) свежая первого сорта.

Капуста цветная свежая высшего или первого сорта.

Огурцы свежие не ниже первого сорта.

Репa столовая свежая.

Томаты свежие, сорт не ниже первого.

Перец сладкий свежий сорт не ниже первого.

Редис свежий первого сорта.

Дайкон свежий.

Редька свежая.

Баклажаны свежие первого сорта.

Кабачки свежие не ниже первого сорта.

Чеснок свежий сорт не ниже первого.

Петрушка свежая зелень обрезная.

Укроп свежий.

Сельдерей свежий корнеплод обрезной.

Лук зеленый свежий, сорт первый.

Лук порей свежий первого сорта.

Щавель свежий.

Шпинат свежий.

Сельдерей черешковый свежий.

Салат - латук свежий первого сорта.

Салат свежий (листовой и кочанный).

Тыква продовольственная свежая.

Апельсины свежие не ниже первого сорта.

Лимоны свежие не ниже первого сорта.

Мандарины свежие не ниже первого сорта.

Бананы свежие не ниже первого класса.

Персики и нектарины свежие не ниже первого сорта.

Абрикосы свежие первого сорта.

Виноград свежий столовый не ниже первого сорта.

Киви свежие не ниже 1 сорта.

Грейпфруты не ниже первого сорта.

Груши свежие не ниже первого сорта.

Яблоки свежие не ниже первого сорта.

Слива крупноплодная или средних размеров свежая не ниже первого сорта.

Черешня свежая первого сорта.

Дыни свежие.

Арбузы продовольственные свежие.

Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке.

Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная).

Морковь свежая очищенная в вакуумной упаковке.

Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке.

Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке.

Горошек зеленый консервированный высшего сорта.

Кукуруза сахарная в зернах, консервированная высшего сорт.

Икра овощная, в том числе из кабачков, из баклажанов.

Фасоль стручковая консервированная.

Томатная паста или томатное пюре без соли.

Капуста квашеная.

Огурцы с зеленью в заливке (залитые раствором лимонной кислоты и поваренной соли).

Огурцы соленые.

Фасоль натуральная.

Цветная капуста быстрозамороженная.

Капуста брокколи быстрозамороженная.

Щавель быстрозамороженный.

Шпинат быстрозамороженный.

Фасоль зеленая быстрозамороженная (стручковая).

Тыква быстрозамороженная.

Горошек зеленый быстрозамороженный.

Смесь овощей резаных быстрозамороженных (кабачки, цукини, баклажаны, тыква, патиссоны, морковь столовая, перец сладкий и др.).

Свекла столовая очищенная резаная быстрозамороженная.

Кабачки (цукини) резаные быстрозамороженные.

Капуста Брюссельская быстрозамороженная.

Кукуруза быстрозамороженная (зерна).

Баклажаны быстрозамороженные.

Лук репчатый быстрозамороженный.

Морковь быстрозамороженная.

Перец сладкий быстрозамороженный.

Свекла быстрозамороженная.

Ягоды быстрозамороженные не ниже первого сорта (брусника, вишня, земляника (клубника), клюква, черная и красная смородина, малина, ежевика и др.).

Чернослив, целые плоды без косточки высшего сорта.

Абрикосы сушеные без косточки (курага) высшего сорта.

Фрукты сушеные и их смеси (компотная смесь) не ниже высшего сорта.

Виноград сушеный высшего сорта видов изюм и кишмиш.

Варенье фруктовое или овощное, стерилизованное или нестерилизованное (без консерванта), витаминизированное или не витаминизированное.

Джемы фруктовые и овощные, в т.ч. фасованные по 20 г, стерилизованные или нестерилизованные (без консерванта), витаминизированные или не витаминизированные.

Повидло плодовое, ягодное, овощное или купажированное высшего сорта (без консерванта), стерилизованное или нестерилизованное.

Соус ягодный (фруктовый).

Плоды шиповника сушеные.

Ядро ореха грецкого.

Ядро миндаля сладкого сухое, не ниже первого сорта.

Ядра орехов лещины высшего сорта.

Сушеная зелень петрушки и укропа первого сорта.

Белые корни петрушки и сельдерея сушеные первого сорта.

Сиропа на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте.

Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные в ассортименте.

Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания в ассортименте.

Соки фруктовые прямого отжима в ассортименте.

Соки овощные и овощефруктовые прямого отжима в ассортименте

Нектары фруктовые, овощные, овощефруктовые, фруктово-овощные для питания детей раннего возраста в ассортименте.

Фрукты консервированные.

Фрукты консервированные в собственном соку.

Фрукты консервированные в сиропе.

Компот консервированный.

Сахар белый кристаллический категории ТС1 или ТС2.

Сахарная пудра.

Изделия кондитерские

Печенье из пшеничной муки не ниже первого сорта - в том числе витаминизированное.

Галеты в ассортименте.

Вафли с начинкой фруктовой или жировой, в том числе витаминизированные.

Пряники в ассортименте.

Бублики или сушки в ассортименте.

Печенье овсяное.

Кексы.

Шоколад молочный, в том числе пористый, с крупными и тонкоизмельченными добавлениями, и шоколад молочный с начинками.

Мармелад формовой или резной неглазированный.

Пастила и зефир, в том числе витаминизированные.

Конфеты (конфеты укрупненного размера или батончик кондитерский) в шоколадной глазури или без нее, обогащенные очищенным гемоглобином (гемобином), для детского (дошкольного и школьного) питания.

Батончик фруктово-ореховый, в том числе обогащенный.

Батончик мюсли прессованный (для реализации в буфете).

Паста молочно-шоколадная (для реализации в буфете).

Мармелад из ламинарии для детского питания.

Чай, какао, напитки растворимые

Чай зеленый крупный листовой, фасованный в пакетиках для разовой заварки.

Чай черный крупный листовой, фасованный в пакетиках для разовой заварки.

Фиточай цветочный для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки.

Фиточай травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки.

Какао-порошок.

Какао-напиток быстрорастворимый для детского (дошкольного и школьного) питания.

Кисели на плодовых или ягодных экстрактах, концентрированных соках в брикетированном или насыпном виде в ассортименте.

Кофейный напиток злаковый для детского питания.

Напиток кофейный из цикория (концентрат или сухой растворимый).

Прочие продукты, специи

Соль поваренная пищевая выварочная йодированная сортов экстра или высший.

Натрий двууглекислый (сода пищевая).

Дрожжи хлебопекарные сушеные.

Дрожжи хлебопекарные прессованные.

Пряность - душистый перец молотый.

Паприка молотая.

Гвоздика.

Лист лавровый сухой.

Желатин пищевой.

Мак пищевой.

Корица молотая.

Ванилин.

Кислота лимонная.

Мед натуральный, в т. ч. фасованный по 20 г.

Семена кунжута.

Морская капуста.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 7

к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся общеобразовательных
организаций Магаданской области

Ведомость контроля за рационом питания

с _____ по _____

Режим питания: завтрак

Возрастная категория: 7-11 лет

№ п/п	Наименование группы пищевой продукции (ассортимент – по СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	Среднесуточное потребление по типовому основному меню (или по региональным размерам обеспечения) на завтрак продукции в граммах (НЕТТО)	Фактическое количество пищевой продукции (НЕТТО) по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней), г (фактический рацион)	Отклонение от основного меню, г на 1 чел.	Проведена замена (основание)	В среднем за неделю (10 дней) с учетом замен	Отклонение от основного меню, г с учетом разрешенной замены
			1	2	3	4..9	10					
1	Мясо б/к	25	70	80	70	70	22	-3	3 г мяса на 3 г птицы	25	0	
2	Птица (грудка)	27	80	220	80	30	30	3	(по СанПиН)	27	0	
...												

7	Фрукты свежие	80	100		150	200	150	60	-20	20 г фруктов на 18 г соков	80	0
8	Соки	18		180		180		36	18		18	0
	И так далее											

ПРИЛОЖЕНИЕ № 8
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся общеобразовательных
организаций Магаданской области

Таблицы замены продуктов и блюд при организации питания
обучающихся (обязательное)

Таблица 8.1 - Замена пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности
 (Приложение 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Выкопировка)

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
1	2	3	4
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5

		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
Изюм	22		

Таблица 8.2 – Замена продуктов по белкам и углеводам
(Приложение 6 к СанПиН 2.4.5.2409-08, Выкопировка), применима в
части, не противоречащей СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	
1	2	3	4	5	6
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	

Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
Замена мяса (по белку)					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло +6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло +4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло -9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло +13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло -11 г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло -6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло -8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло -20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло -13 г
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат,	90	16,7	12,6	-	Масло -3 г
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло +9 г

Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло -5 г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

Таблица 8.3 - Взаимозаменяемость продуктов при приготовлении блюд ¹

Наименование заменяемых продуктов	Масса продуктов брутто, кг	Наименование заменяющих продуктов	Эквивалентная масса продуктов брутто, кг	Кулинарное использование
1	2	3	4	5
Яйца без скорлупы	1,00	Яичный меланж мороженный	1,00	В блюдах из яиц, запеканках, мучных изделиях
Яйца без скорлупы	1,00	Яичный порошок	0,28	В блюдах из яиц, запеканках, мучных изделиях
Масло коровье несоленое, «Вологодское»	1,00	Масло крестьянское	1,13	В кулинарных изделиях и блюдах (кроме заправки блюд при отпуске)
Масло коровье несоленое, «Вологодское»	1	Масло коровье любительское	1,06	В кулинарных изделиях и блюдах (кроме заправки блюд при отпуске)
Масло коровье несоленое, «Вологодское»	1	Масло коровье соленое (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,02 кг)	1	В фаршах, блинах, оладьях
Масло коровье несоленое, «Вологодское»	1,00	Масло коровье топленое	0,84	В фаршах, блинах, оладьях и для заправки кулинарных изделий
Масло подсолнечное	1,00	Масло арахисовое, кукурузное, соевое, хлопковое, оливковое	1,00	В холодных блюдах, мучных изделиях, маринадах, блюдах из рыбы и др.
Масло подсолнечное рафинированное	1,00	Масло подсолнечное нерафинированное	1,00	В маринадах, некоторых соусах, холодных, овощных, рыбных блюдах, мучных изделиях

¹Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. П.М. Могильного и В. А. Тутельяна. –М.: ДеЛи.

Наименование заменяемых продуктов	Масса продуктов брутто, кг	Наименование заменяющих продуктов	Эквивалентная масса продуктов брутто, кг	Кулинарное использование
1	2	3	4	5
Молоко коровье пастеризованное цельное	1,00	Молоко коровье цельное сухое	0,12	В супах, соусах, блюдах из яиц, мучных изделиях, овощных, сладких блюдах, напитках и др.
Молоко коровье пастеризованное цельное	1,00	Молоко коровье обезжиренное сухое (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,04. кг)	0,09	В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах, мучных изделиях, ⁵ кашах
Молоко коровье пастеризованное цельное,	1,00	Сливки сухие с уменьшением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,042 кг	0,16	В молочных кашах
Молоко коровье пастеризованное цельное	1	Молоко цельное сгущенное с сахаром (с уменьшением закладки в рецептуре сахара на 0,17 кг)	0,38	В сладких блюдах, напитках
Молоко коровье пастеризованное цельное	1,00	Молоко сгущенное стерилизованное в банках	0,46	В супах, соусах, сладких блюдах, мучных изделиях и напитках
Молоко коровье пастеризованное , цельное	1,00	Сливки сгущенные с сахаром (с уменьшением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,07 кг и сахара на 0,18 кг	0,48	В молочных кашах, мучных изделиях
Сахар-песок	1,00	Мед натуральный	1,25	В напитках, киселях, муссах, желе
Сахар-песок	1	Рафинадная пудра	1	В сладких блюдах, запеканках, пудингах

Наименование заменяемых продуктов	Масса продуктов брутто, кг	Наименование заменяющих продуктов	Эквивалентная масса продуктов брутто, кг	Кулинарное использование
1	2	3	4	5
Повидло, джем	1,00	Мармелад фруктово-ягодный (резной)	0,84	В сладких блюдах
Повидло, джем	1,00	Варенье без косточек	1,00	В сладких блюдах
Крахмал картофельный сухой (20% влажности)	1,00	Крахмал картофельный (сырец 50% влажности)	1,60	В киселях, сладких супах
Крахмал картофельный	1,00	Крахмал кукурузный	1,50	В молочных киселях, желе
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1,00	Дрожжи хлебопекарные сухие	0,25	Для приготовления напитков, мучных изделий
Чай черный байховый не расфасованный	1,00	Чай плиточный черный	1	Для приготовления напитков
Кофе натуральный жареный	1,00	Кофе натуральный растворимый	0,35	Для приготовления напитков
Ванилин	1,00	Ванильный сахар	20,0	В сладких блюдах
Ванилин	1,00	Ванильная эссенция	12,7	В сладких блюдах
Желатин	1	Агароид	0,70	В сладких заливных блюдах
Горошек зеленый (консервированный)	1	Горох овощной (лопатка) свежий	0,82	В холодных блюдах, супах, овощных блюдах, гарнирах.
Горошек зеленый (консервированный).	1,00	Фасоль овощная (лопатка) свежая	0,82	В холодных блюдах, супах, овощных блюдах, гарнирах
Горошек зеленый (консервированный)	1	Зеленый горошек свежий быстро замороженный	0,71	В холодных блюдах, супах, овощных блюдах, гарнирах
Зелень укропа, петрушки, сельдерея свежая	1	Зелень укропа, петрушки, сельдерея веточками соленая (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,29 кг)	1,00	Для ароматизации бульонов, супов, соусов

Наименование заменяемых продуктов	Масса продуктов брутто, кг	Наименование заменяющих продуктов	Эквивалентная масса продуктов брутто, кг	Кулинарное использование
1	2	3	4	5
Зелень укропа, петрушки, сельдерея свежая	1,00	Зелень укропа, петрушки, сельдерея измельченная соленая (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,22 кг)	0,76	Для ароматизации бульонов, супов, соусов
Зелень укропа, петрушки, сельдерея свежая	1,00	Зелень укропа, петрушки, сельдерея веточками быстро замороженная	0,76	Для ароматизации бульонов, супов, соусов
Пастернак, петрушка, сельдерей корневые свежие	1,00	Белые корни петрушки, сельдерея и пастернака сушеные	0,15	В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей
Щавель свежий	1,00	Пюре из щавеля (консервы)	0,40	В супах с использованием щавеля
Шпинат свежий	1,00	Пюре из шпината (консервы)	0,40	в супах с использованием шпината в овощных блюдах
Помидоры (томаты) свежие	1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%	0,46	В супах, соусах и при тушении овощей
Помидоры (томаты) свежие	1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 15%	0,37	В супах, соусах и при тушении овощей
Помидоры (томаты); свежие	1,00	Сок томатный натуральный	1,22	В супах, соусах и при тушении овощей
Помидоры (томаты) свежие	1,00	Консервы. Томаты натуральные целые (округлые плоды)	1,70	В холодных блюдах и гарнирах
Помидоры (томаты) свежие	1,00	Консервы. Томаты натуральные целые (сливовидные плоды)	1,42	В холодных блюдах и гарнирах
Лук-порей свежий	1,00	Лук зеленый свежий	0,95	В супах, холодных блюдах, гарнирах, блюдах из овощей

Наименование заменяемых продуктов	Масса продуктов брутто, кг	Наименование заменяющих продуктов	Эквивалентная масса продуктов брутто, кг	Кулинарное использование
1	2	3	4	5
Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%	1,00	Сок томатный натуральный	2,66	В супах, соусах и при тушении мяса, рыбы, овощей и т.д.
Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%	1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 15%	0,80	В супах, соусах и при тушении мяса, рыбы, овощей и т.д.
Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%	1,00	Томатная паста с содержанием сухих веществ 25-30%	0,40	В супах, соусах и при тушении мяса, рыбы, овощей и т.д.
Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%	1,00	Томатная паста с содержанием сухих веществ 35-40%	0,30	В супах, соусах и при тушении мяса, рыбы, овощей и т.д.
Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%	1,00	Томатная паста соленая с содержанием сухих веществ 37% (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,03 кг)	0,30	В супах, соусах и при тушении мяса, рыбы, овощей и т.д.
Яблоки свежие	1,00	Яблоки целые, половинками, четвертушками (бланшированные в сахарном сиропе) быстрозамороженные	0,8/0,735	В сладких блюдах
Брусника свежая	1,00	Клюква свежая	1,00	В салатах из капусты и в сладких блюдах
Урюк	1,00	Курага, кайса	0,75	В пудингах, сладких соусах, блюдах
Виноград, сушеный (изюм, сабза)	1,00	Цукаты, кайса, курага	1,00	В пудингах, сладких соусах, блюдах
Ядро ореха, миндаля сладкого	1,00	Ядро грецких орехов, фундука, арахиса	1,00	В сладких блюдах, пудингах

Наименование заменяемых продуктов	Масса продук- тов брутто, кг	Наименование заменяющих продуктов	Эквива- лентная масса продуктов брутто, кг	Кулинарное использование
1	2	3	4	5
Кислота лимонная пищевая	1,00	Кислота винная пищевая	1,00	В блюдах, где используется лимонная кислота
Кислота лимонная пищевая	1,00	Сок лимона	8,00	В блюдах, где используется лимонная кислота

ПРИЛОЖЕНИЕ № 9

к региональному стандарту по обеспечению горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций Магаданской области

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов питания для обучающихся в общеобразовательных организациях (обязательное) завтрак, обед, полдник

№	Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Нетто кол-во, г				Нетто кол-во, г			
		7-11 лет				12-18 лет			
		Завтрак	Обед	Полдник	Итого	Завтрак	Обед	Полдник	Итого
1	Хлеб ржаной ⁱ	10,00	40,00	0,00	45,00	10,00	55,00	0,00	65,00
2	Хлеб ⁱ пшеничный	45,00	45,00	10,00	100,00	50,00	65,00	15,00	130,00
3	Мука пшеничная	5,00	2,00	5,00	12,00	6,00	4,00	6,00	16,00
4	Крупы, бобовые	15,00	20,00	2,00	37,00	15,00	25,00	2,00	42,00
5	Макаронные изделия	5,00	10,00	0,00	15,00	10,00	10,00	0,00	20,00
6	Картофель	45,00	80,00	0,00	125,00	45,00	80,00	0,00	125,00
7	Овощи ⁱⁱ	30,00	125,00	5,00	160,00	40,00	160,00	20,00	175,00
в т.ч.	Закрытого грунта	5,00	30,00	0,00	35,00	10,00	30,00	15,00	10,00
	Открытого грунта ⁱⁱⁱ	20,00	80,00	5,00	105,00	25,00	115,00	5,00	145,00
	Соленые (не более)	5,00	15,00	0,00	20,00	5,00	15,00	0,00	20,00
8	Фрукты свежие	100,00	100,00	100,00	300,00	100,00	100,00	100,00	300,00
9	Сухофрукты	0,00	9,00	1,00	10,00	1,00	10,00	1,00	12,00
10	Соки ^{iv}	1,00	10,00	0,00	11,00	1,00	10,00	0,00	11,00
11	Мясо 1-й категории	20,00	25,00	5,00	50,00	22,00	30,00	5,00	57,00
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	10,00	15,00	0,00	25,00	15,00	15,00	0,00	30,00
13	Птица (цыплята- бройлеры)	15,00	20,00	0,00	35,00	20,00	30,00	0,00	50,00

№	Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Нетто кол-во, г				Нетто кол-во, г			
		7-11 лет				12-18 лет			
		Завтрак	Обед	Полдник	Итого	Завтрак	Обед	Полдник	Итого
	потрошенные - 1 кат)								
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное ^v	15,00	20,00	0,00	35,00	20,00	25,00	0,00	45,00
в т.ч.	Рыба нежирных сортов	5,00	10,00	0,00	15,00	5,00	10,00	0,00	15,00
	Рыба жирных сортов	10,00	10,00	0,00	20,00	15,00	15,00	0,00	30,00
15	Молоко, кисломолочная продукция	200,00	10,00	150,00	360,00	240,00	15,00	170,00	425,00
в т.ч.	Молоко	100,00	5,00	100,00	205,00	140,00	10,00	120,00	270,00
	Кисломолочная пищевая продукция	100,00	5,00	50,00	155,00	100,00	5,00	50,00	155,00
16	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30,00	0,00	10,00	40,00	35,00	0,00	15,00	50,00
17	Сыр	5,00	0,00	2,00	7,00	8,00	0,00	3,00	11,00
18	Сметана	2,00	5,00	2,00	9,00	3,00	6,00	3,00	12,00
19	Масло сливочное	13,00	5,00	3,00	21,00	15,00	6,00	4,00	25,00
20	Масло растительное	2,00	8,00	1,00	11,00	3,00	10,00	2,00	15,00
21	Яйца куриные, г. ^{vi}	10,00	5,00	5,00	20,00	10,00	5,00	5,00	20,00
22	Сахар	15,00	5,00	3,00	23,00	20,00	6,00	3,00	29,00
23	Кондитерские изделия ^{vii}	3,00	0,00	5,00	8,00	5,00	0,00	5,00	10,00
24	Чай	0,50	0,00	0,30	0,80	1,00	0,00	0,80	1,80
25	Какао-порошок	0,60	0,00	0,30	0,90	1,00	0,00	0,80	1,80
26	Кофейный напиток	1,00	0,00	0,00	1,00	1,00	0,00	0,00	1,00
27	Дрожжи хлебопекарные	0,05	0,00	0,05	0,10	0,05	0,00	0,05	0,10
28	Крахмал	1,00	0,50	1,00	2,50	1,00	1,00	1,00	3,00
29	Соль пищевая поваренная йодированная	1,00	1,20	0,20	2,40	2,00	2,00	0,20	4,20

№	Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Нетто кол-во, г				Нетто кол-во, г			
		7-11 лет				12-18 лет			
		Завтрак	Обед	Полдник	Итого	Завтрак	Обед	Полдник	Итого
30	Специи	0,50	2,00	0,50	3,00	0,50	2,00	0,50	3,00

ⁱ допускается замена хлеба ржаного и пшеничного на крупы, макароны и муку 1 сорта (для выпечки булочных изделий)

ⁱⁱ (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г

ⁱⁱⁱ допускается замена части овощей на морскую капусту

^{iv} рекомендуется замена соков на фрукты свежие

^v допускается замена части рыбы (в том числе при выдаче по рекомендации органов здравоохранения пищевых добавок, содержащих омега-3), яиц, молочных продуктов и сыра - на мясо и птицу

^{vi} допускается замена яиц на сыр, творог, мясо и рыбопродукты

^{vii} допускается замена кондитерских изделий и сахара в пропорции 1,5 к 1.

Замены производятся в пределах продовольственных товарных групп, в пропорциях, разрешенных СанПиН 2.3/2.4 3590-20

Допускается при разработке типового регионального (муниципального) или основного меню увеличение размеров выдачи овощей, мясных и молочных продуктов, фруктов, масла растительного с применением разрешенных замен при условии соблюдения требований к пищевой ценности рациона питания на каждый прием пищи.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 10
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся
общеобразовательных организаций
Магаданской области

Примерные типовые меню для возрастных групп 7-11 и 12-18 лет с вариантами замены блюд на равноценные

Проект типового 10-ти дневного меню основного (организованного) питания для обучающихся возрастной группы 7-11 лет в общеобразовательных организациях Магаданской области

Возрастная группа 7-11 лет
Сезон осенне-зимний

День: понедельник

Неделя: 1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																
14/М	Масло сливочное	15	0,12	10,88	0,2	99,15			67,5	0,15	3,6	4,5	0,08	0,03		
291/М/ССЖ	Плов с отварной птицей, 90/150	240	25,08	9,93	37,03	332,29	0,12	1,28	466,5	1,02	25,87	267,5	55,53	1,54		
71/М	Подгарнировка из свежих помидоров	30	0,33	0,06	1,14	7,2	0,02	7,5	39,9	0,21	4,2	7,8	6	0,27		
337/М/ССЖ	Чай с сахаром и лимоном, 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79		2,9	0,5	0,01	8,08	9,78	5,24	0,9		
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Завтрак		625	29,35	21,70	78,75	627,43	0,23	21,68	579,4	2,11	66,95	335,38	89,05	5,74
Обед														
20/М/ССЖ	Салат из свежих огурцов	60	0,85	3,11	2,85	42,66	0,03	9,06	4,8	1,43	25,67	40,59	14,92	0,63
82/М/ССЖ	Борщ с капустой и картофелем со сметаной с говядиной, 200/10/20	230	8,14	6,84	10,46	136,59	0,09	16,34	191,59	2,12	39,29	114,31	28,66	1,52
245/М/ССЖ	Бефстроганов из говядины	90	14,01	13,06	5,25	195,02	0,47	4,19	18	1,94	30,88	155,49	21,41	2,12
128/М/ССЖ	Картофельное пюре	150	3,27	4,71	22,03	144,03	0,16	25,9	31,4	0,2	43,44	96,82	32,8	1,2
349/М/ССЖ	Компот из сухофруктов, 200/11	200	0,37	0,02	21,01	86,9		0,34	0,51	0,17	19,2	13,09	5,1	1,05
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	47	0,03			0,26	4,6	17,4	6,6	0,4
	Хлеб ржаной	40	1,96	0,4	17,92	84	0,04			0,28	7,2	36,8	8	1,16
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2	0,4	19	16	12	2,3
Итого за Обед		890	30,58	28,64	99,48	783,2	0,84	60,83	248,3	6,8	189,28	490,5	129,49	10,38
Полдник														
410/М/ССЖ	Варушка с творогом	75	9,22	7,29	27,72	214,29	0,08	0,19	31,33	1,91	62,28	106,11	13,2	0,71
	Ряженка	200	6	5	8,4	102	0,04				248	184	28	0,2
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Полдник		375	15,62	12,69	45,92	363,29	0,15	10,19	36,33	2,11	326,28	301,11	50,2	3,11
Итого за день		1 890	75,55	63,03	224,15	1773,9	1,22	92,7	864,03	11,02	582,51	1126,99	268,74	19,23

Возрастная группа 7-11 лет

Сезон осенне-зимний

День: вторник

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
15/М	Сыр полутвердый	15	3,48	4,43		54,6	0,01	0,11	43,2	0,08	132	75	5,25	0,15
209/М	Яйцо вареное	40	5,08	4,6	0,28	62,8	0,03		104	0,24	22	76,8	4,8	1
173/М/ССЖ	Каша вязкая молочная из овсяных хлопьев «Геркулес» с ягодами, 190/10/5/10	215	7,59	10,81	33,17	262,23	0,16	1,09	40,02	0,45	125,6	198,56	22,92	1,48
379/М/ССЖ	Напиток кофейный на молоке, 200/11	200	2,94	2,54	15,92	99,04	0,04	1,3	22	0,1	120,54	90	14,05	0,13
338/М	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8
	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2	0,4	19	16	12	2,3
Итого за Завтрак		610	22,65	23,08	78,99	619,67	0,32	7,5	211,22	1,79	428,34	491,16	72,22	5,86
Обед														
62/К/ССЖ	Салат морковный	60	0,78	4,06	4,14	56,96	0,04	3	1200	2	19,88	33,83	23,02	0,45
101/М/ССЖ	Суп картофельный с рисом с курицей, 200/25	225	9,22	7,64	14,3	161,36	0,1	10	167,2	1,88	16,72	115,85	26,06	0,92
294/М/ССЖ	Биточки из курицы	90	13,24	5,01	7,49	125,03	0,06	0,2	5,94	0,4	10,56	115,32	16,41	0,77
14/М	Масло сливочное	5	0,04	3,63	0,07	33,05			22,5	0,05	1,2	1,5	0,03	0,01
202/М/ССЖ	Макаронные отварные	150	6,64	4,41	42,37	235,85	0,1		22,5	0,95	14,44	54,08	9,74	0,98
	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92	0,02	4		0,2	14	14	8	2,8
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	47	0,03			0,26	4,6	17,4	6,6	0,4
	Хлеб ржаной	40	1,96	0,4	17,92	84	0,04			0,28	7,2	36,8	8	1,16
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Обед		890	34,86	25,95	125,95	882,25	0,42	27,2	1423,1	6,22	104,6	399,78	106,86	9,69
Полдник														
406/М/ССЖ	Пирожок с мясом и рисом	75	9,18	7,69	25,18	206,72	0,08	0,23	32,3	1,15	14,59	90,95	14,41	0,9

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
377/М/ССЖ	Чай с сахаром и лимоном, 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79		2,9	0,5	0,01	8,08	9,78	5,24	0,9
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2	0,4	19	16	12	2,3
Итого за Полдник		375	9,84	8,02	46,74	301,51	0,1	8,13	34,8	1,56	41,67	116,73	31,65	4,1
Итого за день		1 895	69,11	58,30	257,64	1845,6	0,95	45,71	1662,8	11,87	599,68	1059,87	218,66	20,06

Возрастная группа 7-11 лет

Сезон осенне-зимний

День: среда

Неделя: I

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Завтрак															
259/М/ССЖ	Жаркое по-домашнему	240	25,4	15,38	25,85	344,04	0,96	35,35	304,2	2,06	37,08	321,48	69,65	4,79	
70/М/ССЖ	Подгарнировка из соленых огурцов	30	0,24	0,03	0,51	3,9	0,01	1,5	1,5	0,03	6,3	7,2	4,2	0,18	
376/М/ССЖ	Чай с шиповником, 200/11	200	0,3	0,06	12,5	53,93		30,1	25,01	0,11	7,08	8,75	4,91	0,94	
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8	
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2	
Итого за Завтрак		610	29,50	16,27	67,98	542,87	1,06	76,95	335,71	2,92	75,66	383,23	100,96	8,91	
Обед															
24/М/ССЖ	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	0,76	3,12	2,73	42,71	0,03	11,79	40,77	1,58	19,02	28,83	13,3	0,6	
99/М/ССЖ	Суп из овощей со сметаной с говядиной, 200/10/20	230	7,99	4,90	8,99	112,60	0,10	16,59	191,28	1,20	32,0	112,87	25,81	1,24	
242/М/ССЖ	Язык отварной	90	24,29	18,31	3,87	264,31	0,19	0,54	72	0,63	25,22	345,01	31,26	6,34	
330/М/ССЖ	Соус сметанный	30	0,42	1,23	1,69	19,64	0,01	0,03	8	0,05	8,23	6,77	1,09	0,05	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
171/М/ССЖ	Каша пшеничная рассыпчатая	150	3,63	0,4	22,61	108,57	0,1			0,56	15,04	91,46	19,91	1,57
342/М/ССЖ	Компот из свежих плодов (яблоки) витаминизированный	200	0,16	0,16	14,9	62,69	0,01	4	2	0,08	6,73	4,4	3,6	0,91
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	47	0,03			0,26	4,6	17,4	6,6	0,4
	Хлеб ржаной	40	1,96	0,4	17,92	84	0,04			0,28	7,2	36,8	8	1,16
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2	0,4	19	16	12	2,3
Итого за Обед		920	41,19	29,02	92,67	788,52	0,53	37,95	316,45	5,04	137,06	659,54	121,57	14,57

Полдник

222/М/ССЖ	Пудинг творожный	75	12,58	7,88	11,56	170,06	0,04	0,32	55,5	0,3	108,06	153,48	16,95	0,49
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Полдник		375	21,18	11,28	33,16	331,06	0,13	11,52	80,5	0,5	372,06	354,48	55,95	2,89
Итого за день		1 905	91,87	56,57	193,81	1662,5	1,72	126,42	732,66	8,46	584,78	1397,25	278,48	26,37

Возрастная группа 7-11 лет

Сезон осенне-зимний

День: четверг

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Завтрак															
14/М	Масло сливочное	15	0,12	10,88	0,2	99,15			67,5	0,15	3,6	4,5	0,08	0,03	
219/М/ССЖ	Запеканка из творога	150	22,13	9,17	21,1	259,29	0,05	0,24	52,62	0,32	181,44	248,38	28,14	0,73	
168/К/ССЖ	Соус ягодный	40	0,26	0,07	13,48	57,06	0,01	4,95		0,1	12,51	9,9	8,58	0,2	
377/М/ССЖ	Чай с сахаром и лимоном, 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79		2,9	0,5	0,01	8,08	9,78	5,24	0,9	
424/М/ССЖ	Булочка домашняя	50	3,58	2,38	26,82	142,68	0,04		15,06	0,34	8,03	28,97	4,94	0,41	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2	0,4	19	16	12	2,3
Итого за Завтрак		555	26,75	22,83	83,16	652,97	0,12	13,09	137,68	1,32	232,66	317,53	58,98	4,57
Обед														
64/М/ССЖ	Салат из морской капусты и моркови с яйцом	60	1,26	4,2	3,79	58,33	0,03	1,89	553,68	0,77	21,94	39,54	56,83	4,64
119/М/ССЖ	Суп с фасолью и индейкой, 200/20	220	15,89	6,47	21,02	212,89	0,24	17,33	74,79	2,9	72,33	262,99	58,08	3,1
294/М/ССЖ	Биточки из индейки	90	17,56	4,55	10,62	158,92	0,07	0,5	6,3	1,67	15,12	161,57	21,04	1,1
142/М/ССЖ	Рагу овощное	150	3,07	8,42	17,94	160,95	0,13	38,75	703,39	3,85	43,53	85,09	40,81	1,37
388/М/ССЖ	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	29,62	136,6	0,01	200	163,4	0,76	12,6	3,4	3,4	0,66
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	47	0,03			0,26	4,6	17,4	6,6	0,4
	Хлеб ржаной	40	1,96	0,4	17,92	84	0,04			0,28	7,2	36,8	8	1,16
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Обед		880	42,40	24,92	120,37	905,69	0,58	268,47	1506,6	10,69	193,32	617,79	203,76	14,63
Полдник														
592/К/ССЖ	Пита с сыром	75	10,31	9,85	24,19	228,25	0,07	0,23	65,33	1,39	182,56	148,77	15,47	0,65
	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92	0,02	4		0,2	14	14	8	2,8
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2	0,4	19	16	12	2,3
Итого за Полдник		375	11,71	10,35	54,69	367,25	0,11	9,23	67,33	1,99	215,56	178,77	35,47	5,75
Итого за день		1 810	80,86	58,10	258,22	1925,9	0,81	290,79	1711,6	14	641,54	1114,09	298,21	24,95

Возрастная группа 7-11 лет

Сезон осенне-зимний

День: пятница

Неделя: 1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)						ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У	В1	С	А		Е	Са	Р	Мg	Fe							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15							

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
15/М	Сыр полутвердый	15	3,48	4,43		54,6	0,01	0,11	43,2	0,08	132	75	5,25	0,15
234М/ССЖ	Котлеты рыбные	90	13,99	9,38	13,7	195,48	0,16	0,78	21,34	3,39	47,01	153,62	28,51	0,95
330М/ССЖ	Соус сметанный	30	0,42	1,23	1,69	19,64	0,01	0,03	8	0,05	8,23	6,77	1,09	0,05
128М/ССЖ	Картофельное пюре	150	3,27	4,71	22,03	144,03	0,16	25,9	31,4	0,2	43,44	96,82	32,8	1,2
382М/ССЖ	Какао на молоке, 200/11	200	3,58	2,85	15,71	104,05	0,04	1,17	19,92	0,1	113,45	107,2	29,6	1
338М	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8
	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Завтрак		625	28,30	23,40	82,25	658,8	0,47	37,99	128,86	4,54	369,33	485,21	119,45	6,35
Обед														
21М/ССЖ	Салат из соленых огурцов с луком	60	0,51	3,06	1,56	36,98	0,01	3,33	2,43	1,39	13	16,94	8,06	0,36
104М/ССЖ	Суп картофельный с мясными фрикадельками, 200/20	220	1,91	2,34	14,63	87,7	0,11	18,1	162,4	1,03	17,46	57,74	23,82	0,92
271М/ССЖ	Котлеты домашние	90	16,03	14,47	11,92	242,31	0,54	2,23		1,38	16,4	175,43	29,19	2,54
331М/ССЖ	Соус красный основной	30	0,35	1,03	3	22,81	0,01	1,1	40	0,5	5,32	5,53	2,44	0,12
171М/ССЖ	Каша гречневая рассыпчатая	150	6,59	5,34	29,76	193,21	0,22		23,54	0,47	13,44	156,84	104,14	3,51
345М/ССЖ	Морс из брусники	200	0,14	0,1	12,62	53,09		3	1,6	0,2	5,33	3,2	1,4	0,11
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	47	0,03			0,26	4,6	17,4	6,6	0,4
	Хлеб ржаной	40	1,96	0,4	17,92	84	0,04			0,28	7,2	36,8	8	1,16
338М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2	0,4	19	16	12	2,3
Итого за Обед		910	29,47	27,24	111,37	814,1	0,98	32,76	231,97	5,91	101,75	485,88	195,65	11,42
Полдник														
421М/ССЖ	Булочка слобная с творогом	75	7,18	8,53	29,37	223,88	0,06	0,06	12,51	1,84	41,44	73,81	9,98	0,59
	Ряженка	200	6	5	8,4	102	0,04				248	184	28	0,2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Полдник		375	13,58	13,93	47,57	372,88	0,13	10,06	17,51	2,04	305,44	268,81	46,98	2,99
Итого за день		1 910	71,35	64,57	241,19	1845,8	1,58	80,81	378,34	12,49	776,52	1239,9	362,08	20,76

Возрастная группа 7-11 лет

Сезон осенне-зимний

День: понедельник

Неделя: 2

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																
14/М	Масло сливочное	15	0,12	10,88	0,2	99,15			67,5	0,15	3,6	4,5	0,08	0,03		
294/М/ССЖ	Биточки из курицы	90	13,24	5,01	7,49	125,03	0,06	0,2	5,94	0,4	10,56	115,32	16,41	0,77		
142/М/ССЖ	Рагу овощное	150	3,07	5,42	17,94	133,98	0,13	38,75	703,39	2,53	43,53	85,03	40,81	1,37		
376/М/ССЖ	Чай с джемом, 200/11	200	0,23	0,03	13,76	54,87		0,33	3,8	0,03	6,63	8,24	4,4	0,87		
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8		
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2	0,4	19	16	12	2,3		
Итого за Завтрак		595	20,22	22,04	69,01	554,03	0,27	44,28	782,63	4,03	92,52	263,89	86,9	6,14		

Обед

23/М/ССЖ	Салат из свежих помидоров	60	0,65	3,11	2,56	42,18	0,03	12,9	63,84	1,67	13,19	18,51	11,08	0,53
102/М/ССЖ	Суп картофельный с бобовыми (горохом) с говядиной, 200/20	220	11,1	4,63	15,57	148,75	0,24	9,35	181,52	1,68	28,32	137,69	36,34	2,23
260/М/ССЖ	Гуляш из говядины	90	13,39	11,32	3,41	169,24	0,46	4,17		2,31	11,43	138,17	19,31	2,04
202/М/ССЖ	Макароны отварные	150	6,64	4,41	42,37	235,85	0,1		22,5	0,95	14,44	54,08	9,74	0,98
348/М/ССЖ	Компот из кураги	200	0,78	0,05	18,63	78,69	0,02	0,6	87,45	0,83	24,33	21,9	15,75	0,51
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	47	0,03			0,26	4,6	17,4	6,6	0,4

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	Хлеб ржаной	40	1,96	0,4	17,92	84	0,04			0,28	7,2	36,8	8	1,16
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Обед		880	36,53	24,52	119,92	852,71	0,95	37,02	360,31	8,18	119,5	435,55	115,82	10,05
Полдник														
412/М	Пицца Школьная	80	10,74	7,11	30,52	230,04	0,14	2,36	45,8	1,13	147,01	148,24	18,57	1
377/М/ССЖ	Чай с сахаром и лимоном, 200/11	200	0,3	0,06	12,5	53,93		30,1	25,01	0,11	7,08	8,75	4,91	0,94
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2	0,4	19	16	12	2,3
Итого за Полдник		380	11,44	7,47	53,32	330,97	0,16	37,46	72,81	1,64	173,09	172,99	35,48	4,24
Итого за день		1 855	68,19	54,03	242,25	1737,7	1,38	118,76	1215,8	13,85	385,11	872,43	238,2	20,43

Возрастная группа 7-11 лет

Сезон осенне-зимний

День: вторник

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Завтрак															
15/М	Сыр полутвердый	15	3,48	4,43		54,6	0,01	0,11	43,2	0,08	132	75	5,25	0,15	
209/М	Яйцо вареное	40	5,08	4,6	0,28	62,8	0,03		104	0,24	22	76,8	4,8	1	
173/М/ССЖ	Каша пшеничная молочная с ягодами, 190/10/5/10	215	7,33	8,95	37,52	261,44	0,13	1,08	39,76	0,63	119,79	185,14	35,55	2	
379/М/ССЖ	Напиток кофейный на молоке, 200/11	200	2,94	2,54	15,92	99,04	0,04	1,3	22	0,1	120,54	90	14,05	0,13	
338/М	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8	
	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2	
Итого за Завтрак		610	22,39	21,32	82,84	618,88	0,3	12,49	213,96	1,77	419,53	472,74	81,85	6,28	
Обед															

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
38/М/ССЖ	Салат из картофеля, кукурузы консервированной, огурца соленого и моркови	60	0,9	3,27	5,29	54,3	0,03	4,87	221,05	1,4	12,48	26,67	11,66	0,38
ТТК 46	Суп из морской капусты на мясном бульоне со сметаной, 200/10	210	6,1	6,1	14,9	139,7	0,1	16,3	176,7	0,6	39,0	115,1	87,3	6,9
293/М/ССЖ	Куриное филе запеченное	90	29,97	4,41	0,51	161,49	0,09	2,54	11,43	1,59	11,26	217,44	109,29	1,79
14/М	Масло сливочное	5	0,04	3,63	0,07	33,05			23	0,05	1,20	1,50	0,03	0,01
137/М/ССЖ	Каша из тыквы	150	3,30	3,95	19,98	128,0	0,1	11,28	375,0	0,88	41,18	52,28	23,07	0,77
342/М/ССЖ	Компот из свежих плодов (груша)	200	0,16	0,12	15,1	62,69	0,01	2	0,8	0,16	7,93	6,4	4,8	0,95
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	47	0,03			0,26	4,6	17,4	6,6	0,4
	Хлеб ржаной	40	1,96	0,4	17,92	84	0,04			0,28	7,2	36,8	8	1,16
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2	0,4	19	16	12	2,3
Итого за Обед		875	44,41	22,40	93,75	757,23	0,45	41,95	809,49	5,60	143,81	489,62	262,75	14,70

Полдник

410/М/ССЖ	Вагрушка с творогом	75	9,22	7,29	27,72	214,29	0,08	0,19	31,33	1,91	62,28	106,11	13,2	0,71
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Полдник		375	17,82	10,69	49,32	375,29	0,17	11,39	56,33	2,11	326,28	307,11	52,2	3,11
Итого за день		1 860	84,62	54,41	225,91	1751,4	0,92	65,83	1079,8	9,48	889,62	1269,47	396,8	24,09

Возрастная группа 7-11 лет

Сезон осенне-зимний

День: среда

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Пищевые вещества (г)	ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
		Масса порции (г)	Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
268/М/ССЖ	Шницель из говядины	90	13,6	6,41	11,92	160,16	0,11	1		2,43	14,23	149,23	24,1	1,65
14/М	Масло сливочное	5	0,04	3,63	0,07	33,05			22,5	0,05	1,2	1,5	0,03	0,01
202/М/ССЖ	Макароны отварные	150	6,64	4,41	42,37	235,85	0,1		22,5	0,95	14,44	54,08	9,74	0,98
376/М/ССЖ	Чай с шиповником, 200/11	200	0,3	0,06	12,5	53,93		30,1	25,01	0,11	7,08	8,75	4,91	0,94
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,5	0,05			0,39	6,9	26,1	9,9	0,6
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2	0,4	19	16	12	2,3
Итого за Завтрак		575	23,35	15,11	91,65	600,49	0,28	36,1	72,01	4,33	62,85	255,66	60,68	6,48
Обед														
21/М/ССЖ	Салат из соленых огурцов с луком	60	0,51	3,06	1,56	36,98	0,01	3,33	2,43	1,39	13	16,94	8,06	0,36
116/М/ССЖ	Суп с рисом с томатом и говядиной, 200/20	220	7,92	5,36	13,64	134,94	0,06	3,5		2,09	7,6	100,45	20,37	0,96
259/М/ССЖ	Жаркое по-домашнему	240	25,4	15,38	25,85	344,04	0,96	35,35	304,2	2,06	37,08	321,48	69,65	4,79
349/М/ССЖ	Компот из сухофруктов, 200/11	200	0,37	0,02	21,01	86,9		0,34	0,51	0,17	19,2	13,09	5,1	1,05
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	47	0,03			0,26	4,6	17,4	6,6	0,4
	Хлеб ржаной	40	1,96	0,4	17,92	84	0,04			0,28	7,2	36,8	8	1,16
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Обед		880	38,14	24,82	99,44	780,86	1,13	52,52	312,14	6,45	104,68	517,16	126,78	10,92
Полдник														
406/М/ССЖ	Пирожок с мясом и рисом	75	9,18	7,69	25,18	206,72	0,08	0,23	32,3	1,15	14,59	90,95	14,41	0,9

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
376/М/ССЖ	Чай с джемом, 200/11	200	1	0,2	20,2	92	0,02	4		0,2	14	14	8	2,8
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2	0,4	19	16	12	2,3
Итого за Полдник		375	10,58	8,19	55,68	345,72	0,12	9,23	34,3	1,75	47,59	120,95	34,41	6
Итого за день		1 830	72,07	48,12	246,77	1727,1	1,53	97,85	418,45	12,53	215,12	893,77	221,87	23,4

Возрастная группа 7-11 лет

Сезон осенне-зимний

День: четверг

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)				ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	Y		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																
14/М	Масло сливочное	15	0,12	10,88	0,2	99,15			67,5	0,15	3,6	4,5	0,08	0,03		
219/М/ССЖ	Сырники из творога	150	24,27	9,61	20,82	270,28	0,06	0,26	46,02	0,61	192,86	267,34	29,06	0,73		
178/М/ССЖ	Соус ягодный	40	0,26	0,07	13,48	57,06	0,01	4,95		0,1	12,51	9,9	8,58	0,2		
377/М/ССЖ	Чай с сахаром и лимоном, 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79		2,9	0,5	0,01	8,08	9,78	5,24	0,9		
422/М/ССЖ	Булочка ванильная	50	3,83	1,91	26,1	136,23	0,04		12,78	0,33	9,16	31,97	5,19	0,45		
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2		
Итого за Завтрак		555	29,14	22,90	81,66	657,51	0,14	18,11	131,8	1,4	242,21	334,49	57,15	4,51		
Обед																
20/М/ССЖ	Салат из свежих огурцов	60	0,85	3,11	2,85	42,66	0,03	9,06	4,8	1,43	25,67	40,59	14,92	0,63		
106/М/ССЖ	Суп картофельный с рыбными фрикадельками, 200/20	220	5,89	3,69	14,74	116,04	0,15	18,13	170,64	1,31	19,45	98,09	29,35	1,04		
234/М/ССЖ	Котлеты рыбные	90	13,99	9,38	13,7	195,48	0,16	0,78	21,34	3,39	47,01	153,62	28,51	0,95		
14/М	Масло сливочное	5	0,04	3,63	0,07	33,05			23	0,05	1,20	1,50	0,03	0,01		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
128/М/ССЖ	Картофельное пюре	150	3,27	4,71	22,03	144,03	0,16	25,9	31,4	0,2	43,44	96,82	32,8	1,2
342/М/ССЖ	Компот из яблок и вишни	200	0,24	0,13	11,15	48,1	0,01	5	1,15	0,1	10,55	7,93	6,75	0,62
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	47	0,03			0,26	4,6	17,4	6,6	0,4
	Хлеб ржаной	40	1,96	0,4	17,92	84	0,04			0,28	7,2	36,8	8	1,16
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2	0,4	19	16	12	2,3
Итого за Обед		885	28,22	25,55	102,42	757,36	0,60	63,9	253,83	7,42	178,12	468,75	138,96	8,31
Промежуточное питание														
222/М/ССЖ	Пудинг творожный	75	12,58	7,88	11,56	170,06	0,04	0,32	55,5	0,3	108,06	153,48	16,95	0,49
	Ряженка	200	6	5	8,4	102	0,04				248	184	28	0,2
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Промежуточное питание		375	18,98	13,28	29,76	319,06	0,11	10,32	60,5	0,5	372,06	348,48	53,95	2,89
Итого за день		1 815	76,34	61,73	213,84	1733,9	0,85	92,3	446,13	9,32	792,39	1151,72	250,06	15,71

Возрастная группа 7-11 лет

Сезон осенне-зимний

День: пятница

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
242/М/ССЖ	Язык говяжий отварной	90	22,51	16,95	3,68	245,24	0,17	0,6	80	0,58	17,2	318,87	28,9	5,83
331/М/ССЖ	Соус красный основной	30	0,35	1,03	3	22,81	0,01	1,1	40	0,5	5,32	5,53	2,44	0,12
125/М/ССЖ	Картофель отварной	150	3,1	0,62	25,27	119,35	0,19	31	4,65	0,16	16,6	90,13	35,72	1,4
382/М/ССЖ	Какао на молоке, 200/11	200	3,58	2,85	15,71	104,05	0,04	1,17	19,92	0,1	113,45	107,2	29,6	1
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2	0,4	19	16	12	2,3
Итого за Завтрак		610	33,10	22,15	77,28	632,45	0,49	38,87	146,57	2,26	180,77	572,53	121,86	11,45
Обед														
49/М/ССЖ	Салат витаминный /2 вариант/	60	1,26	3,11	4,46	51	0,04	20,6	169,9	1,43	25,11	27,99	12,4	0,43
102/М/ССЖ	Суп картофельный с макаронами с говядиной, 200/20	220	8,70	4,56	16,78	143,35	0,13	13,35	181,8	1,74	19,06	120,39	28,23	1,43
268/М/ССЖ	Котлета из мяса и печени	90	13,09	9,14	9,34	172,31	0,39	7,3	1230	2,14	13,73	157,13	20,7	2,75
331/М/ССЖ	Соус сметанно-томатный	30	0,52	1,23	2,07	21,68	0,01	0,93	8	0,07	8,9	8,19	2,11	0,09
171/М/ССЖ	Каша гречневая рассыпчатая	150	6,59	5,34	29,76	193,21	0,22		23,54	0,47	13,44	156,84	104,14	3,51
345/М/ССЖ	Морс из брусники	200	0,14	0,1	12,62	53,09		3	1,6	0,2	5,33	3,2	1,4	0,11
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	47	0,03			0,26	4,6	17,4	6,6	0,4
	Хлеб ржаной	40	1,96	0,4	17,92	84	0,04			0,28	7,2	36,8	8	1,16
338М/ССЖ	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Обед		910	34,27	24,48	112,41	812,64	0,89	55,18	1619,8	6,79	113,37	538,94	192,58	12,08
Полдник														
592/К/ССЖ	Пита с сыром	75	10,31	9,85	24,19	228,25	0,07	0,23	65,33	1,39	182,56	148,77	15,47	0,65
376/М/ССЖ	Чай с шиповником, 200/11	200	0,3	0,06	12,5	53,93		30,1	25,01	0,11	7,08	8,75	4,91	0,94
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2	0,4	19	16	12	2,3
Итого за Полдник		375	11,01	10,21	46,99	329,18	0,09	35,33	92,34	1,9	208,64	173,52	32,38	3,89
Итого за день		1 895	78,38	56,84	236,68	1774,3	1,47	129,38	1858,8	10,95	502,78	1284,99	346,82	27,42

Проект типового 10-ти дневного меню основного (организованного) питания для обучающихся возрастной группы 12-18 лет в общеобразовательных организациях Магаданской области

Возрастная группа 12-18 лет

Сезон осенне-зимний

День: понедельник

Неделя: 1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)					ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	В1	С		А	Е	Са	Р	Мg	Fe				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15				
Завтрак																		
14/М	Масло сливочное	15	0,12	10,88	0,2	99,15			67,5	0,15	3,6	4,5	0,08	0,03				
291/М/ССЖ	Плов с отварной птицей, 100/180	280	27,56	11,79	42,94	390,97	0,14	1,48	539,42	1,05	29,34	288,46	62,97	1,73				
71/М	Поджаривка из свежих помидоров	30	0,33	0,06	1,14	7,2	0,02	7,5	39,9	0,21	4,2	7,8	6	0,27				
337/М/ССЖ	Чай с сахаром и лимоном, 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79		2,9	0,5	0,01	8,08	9,78	5,24	0,9				
338/М	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	117,5	0,08			0,65	11,5	43,5	16,5	1				
	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2				
Итого за Завтрак			32,62	23,66	89,49	709,61	0,27	21,88	652,32	2,27	72,72	365,04	99,79	6,13				
Обед																		
20/М/ССЖ	Салат из свежих огурцов	100	1,41	5,19	4,75	71,10	0,06	15,10	8,00	2,39	40,33	67,15	24,72	1,03				
82/М/ССЖ	Борщ с капустой и картофелем со сметаной с говядиной, 250/10/20	280	8,57	8,25	13,04	161,47	0,10	20,39	234,49	2,60	48,31	125,69	33,63	1,75				
245/М/ССЖ	Бефстроганов из говядины	100	16,69	12,39	5,59	201,30	0,11	2,49	23,00	3,27	35,82	193,69	25,89	1,72				
128/М/ССЖ	Картофельное пюре	180	3,94	5,67	26,52	173,36	0,20	31,16	37,78	0,24	52,28	116,70	39,48	1,44				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
349/М/ССЖ	Компот из сухофруктов, 200/11	200	0,37	0,02	21,01	86,90	0,34	0,51	0,17	19,20	13,09	5,10	1,05	
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,50	0,05		0,39	6,90	26,10	9,90	0,60	
	Хлеб ржаной	50	2,45	0,50	22,40	105,00	0,05		0,35	9,00	46,00	10,00	1,45	
338/М	Груша	100	0,40	0,30	10,30	47,00	0,02	5,00	2,00	0,40	19,00	12,00	2,30	
Итого за Обед		1040	36,20	32,62	118,10	916,63	0,59	74,48		9,81	230,84	160,72	11,34	
Полдник														
410/М/ССЖ	Ватрушка с творогом	75	9,22	7,29	27,72	214,29	0,08	0,19	31,33	1,91	62,28	106,11	13,20	0,71
	Ряженка	200	6,00	5,00	8,40	102,00	0,04				248,00	184,00	28,00	0,20
338/М	Яблоко	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	5,00	0,20	16,00	11,00	9,00	2,20
Итого за Полдник		375	15,62	12,69	45,92	363,29	0,15	10,19	36,33	2,11	326,28	301,11	50,20	3,11
Итого за день		2 090	84,44	68,97	253,51	1989,53	1,01	106,55	994,43	14,19	629,84	1270,57	310,71	20,58

Возрастная группа 12-18 лет

Сезон осенне-зимний

День: вторник

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																
15/М	Сыр полутвердый	20	4,64	5,9		72,8	0,01	0,14	57,6	0,1	176	100	7	0,2		
209/М	Яйцо вареное	40	5,08	4,6	0,28	62,8	0,03		104	0,24	22	76,8	4,8	1		
173/М/ССЖ	Каша вязкая молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с ягодами, 190/10/5/10	215	7,59	10,81	33,17	262,23	0,16	1,09	40,02	0,45	125,6	198,56	22,92	1,48		
379/М/ССЖ	Напиток кофейный на молоке, 200/11	200	2,94	2,54	15,92	99,04	0,04	1,3	22	0,1	120,54	90	14,05	0,13		
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	117,5	0,08			0,65	11,5	43,5	16,5	1		
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2	0,4	19	16	12	2,3		
Итого за Завтрак		625	24,60	24,65	83,82	661,37	0,34	7,53	225,62	1,94	474,64	524,86	77,27	6,11		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Обед														
62/К/ССЖ	Салат морковный	100	1,3	5,1	6,9	79,95	0,06	5	2000	2,6	30,68	55,85	38,22	0,73
101/М/ССЖ	Суп картофельный с рисом с курицей, 250/25	275	9,63	8,71	17,88	187	0,12	12,5	207,53	2,36	19,14	127,51	30,63	1,07
294/М/ССЖ	Биточки из курицы	100	14,65	5,57	8	137,5	0,07	0,24	6,6	0,41	11,7	127,76	18,06	0,85
14/М	Масло сливочное	5	0,04	3,63	0,07	33,05			22,5	0,05	1,2	1,5	0,03	0,01
202/М/ССЖ	Макаронны отварные	180	7,92	0,94	50,76	243,36	0,12			1,08	15,52	63,02	11,63	1,17
	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92	0,02	4		0,2	14	14	8	2,8
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,5	0,05			0,39	6,9	26,1	9,9	0,6
	Хлеб ржаной	50	2,45	0,5	22,4	105	0,05			0,35	9	46	10	1,45
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Обед		1 040	39,76	25,35	150,50	995,36	0,52	31,74	2241,63	7,64	124,14	472,74	135,47	10,88
Полдник														
406/М/ССЖ	Пирожок с мясом и рисом	75	9,18	7,69	25,18	206,72	0,08	0,23	32,3	1,15	14,59	90,95	14,41	0,9
377/М/ССЖ	Чай с сахаром и лимоном, 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79		2,9	0,5	0,01	8,08	9,78	5,24	0,9
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2	0,4	19	16	12	2,3
Итого за Полдник		375	9,84	8,02	46,74	301,51	0,1	8,13	34,8	1,56	41,67	116,73	31,65	4,1
Итого за день		2 040	74,20	58,02	281,06	1958,24	0,96	47,4	2502,05	11,14	640,45	1114,33	244,39	21,09

Возрастная группа 12-18 лет

Сезон осенне-зимний

День: среда

Неделя: I

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
259/М/ССЖ	Жаркое домашнему	280	29,63	17,94	30,16	401,38	1,12	41,24	354,9	2,4	43,26	375,06	81,26	5,59

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
70/М/ССЖ	Подгарнировка из соленых огурцов	30	0,24	0,03	0,51	3,9	0,01	1,5	1,5	0,03	6,3	7,2	4,2	0,18
376/М/ССЖ	Чай с шиповником, 200/11	200	0,3	0,06	12,5	53,93		30,1	25,01	0,11	7,08	8,75	4,91	0,94
338/М	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	117,5	0,08			0,65	11,5	43,5	16,5	1
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Завтрак		660	34,52	18,93	77,12	623,71	1,24	82,84	386,41	3,39	84,14	445,51	115,87	9,91
Обед														
24/М/ССЖ	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	1,27	3,19	4,52	53,07	0,06	19,59	67,54	1,76	29,23	47,47	22,00	0,97
99/М/ССЖ	Суп из овощей со сметаной с говядиной, 250/10/20	280	8,38	5,83	11,20	131,49	0,12	20,70	234,60	1,45	39,22	123,89	30,07	1,40
242/М/ССЖ	Язык отварной	100	26,99	20,34	4,30	293,68	0,21	0,60	80,00	0,70	27,90	383,32	34,73	7,04
330/М/ССЖ	Соус сметанный	30	0,42	1,23	1,69	19,64	0,01	0,03	8,00	0,05	8,23	6,77	1,09	0,05
171/М/ССЖ	Каша пшеничная рассыпчатая	180	4,40	0,48	27,40	131,60	0,12			0,68	17,10	110,63	24,07	1,89
342/М/ССЖ	Компот из свежих плодов (яблоки)	200	0,16	0,16	14,90	62,69	0,01	4,00	2,00	0,08	6,73	4,40	3,60	0,91
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,50	0,05			0,39	6,90	26,10	9,90	0,60
	Хлеб ржаной	50	3,95	0,50	24,15	117,50	0,08			0,65	11,50	43,50	16,50	1,00
338/М	Груша	100	0,40	0,30	10,30	47,00	0,02	5,00	2,00	0,40	19,00	16,00	12,00	2,30
Итого за Обед		1070	48,34	32,33	112,95	927,17	0,68	49,92	394,14	6,16	165,81	762,08	153,96	16,16
Полдник														
222/М/ССЖ	Пудинг творожный	75	12,58	7,88	11,56	170,06	0,04	0,32	55,5	0,3	108,06	153,48	16,95	0,49
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Полдник		375	21,18	11,28	33,16	331,06	0,13	11,52	80,5	0,5	372,06	354,48	55,95	2,89
Итого за день		2 105	104,04	62,54	223,23	1881,94	2,05	144,28	861,05	10,05	622,01	1562,07	325,78	28,96

Возрастная группа 12-18 лет

Сезон осенне-зимний

День: четверг

Неделя: 1

№ реп.	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Б	Ж	У	ЭЦ (ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
14/М	Масло сливочное	15	0,12	10,88	0,2	99,15			67,5	0,15	3,6	4,5	0,08	0,03
219/М/ССЖ	Запеканка из творога	200	29,09	13,35	16,21	306,6	0,07	0,32	65,82	0,39	239,96	326,55	36,49	0,87
168/К/ССЖ	Соус ягодный	40	0,26	0,07	13,48	57,06	0,01	4,95		0,1	12,51	9,9	8,58	0,2
377/М/ССЖ	Чай с сахаром и лимоном, 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79		2,9	0,5	0,01	8,08	9,78	5,24	0,9
424/М/ССЖ	Булочка домашняя	50	3,58	2,38	26,82	142,68	0,04		15,06	0,34	8,03	28,97	4,94	0,41
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2	0,4	19	16	12	2,3
Итого за Завтрак			33,71	27,01	78,27	700,28	0,14	13,17	150,88	1,39	291,18	395,7	67,33	4,71
Обед														
55/М/ССЖ	Салат из морской капусты и моркови с яйцом	100	2,05	6,96	6,31	96,7	0,05	3,15	921,93	1,28	36,39	65,27	94,67	7,73
119/М/ССЖ	Суп с фасолью и индейкой, 250/20	270	19,86	8,09	26,28	266,11	0,3	21,66	93,49	3,63	90,41	328,74	72,6	3,88
294/М/ССЖ	Биточки из индейки	100	16,98	6,13	11,05	172,35	0,07	0,6	28,53	0,85	16,45	158,11	20,82	1,09
142/М/ССЖ	Рагу овощное	180	3,72	9,51	21,71	188,68	0,16	46,7	844,05	4,37	51,99	102,66	49,39	1,66
388/М/ССЖ	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	29,62	136,6	0,01	200	163,4	0,76	12,6	3,4	3,4	0,66
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,5	0,05			0,39	6,9	26,1	9,9	0,6
	Хлеб ржаной	50	2,45	0,5	22,4	105	0,05			0,35	9	46	10	1,45
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Обед			48,51	32,17	141,66	1082,94	0,72	282,11	2056,4	11,83	239,74	741,28	269,78	19,27
Полдник														
592/К/ССЖ	Пита с сыром	75	10,31	9,85	24,19	228,25	0,07	0,23	65,33	1,39	182,56	148,77	15,47	0,65
	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92	0,02	4		0,2	14	14	8	2,8
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2	0,4	19	16	12	2,3

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Итого за Подлник		375	11,71	10,35	54,69	367,25	0,11	9,23	67,33	1,99	215,56	178,77	35,47	5,75
Итого за день		2 010	93,93	69,53	274,62	2150,47	0,97	304,51	2274,61	15,21	746,48	1315,75	372,58	29,73

Возрастная группа 12-18 лет

Сезон осенне-зимний

День: пятница

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Завтрак															
15/М	Сыр полутвердый	20	4,64	5,90		72,80	0,01	0,14	57,60	0,10	176,00	100,00	7,00	0,20	
234М/ССЖ	Котлеты рыбные	100	15,54	10,42	15,22	217,20	0,18	0,87	23,71	3,77	52,23	170,69	31,68	1,06	
330М/ССЖ	Соус сметанный	30	0,42	1,23	1,69	19,64	0,01	0,03	8,00	0,05	8,23	6,77	1,09	0,05	
128М/ССЖ	Картофельное пюре	180	3,94	5,67	26,52	173,36	0,20	31,16	37,78	0,24	52,28	116,70	39,48	1,44	
382М/ССЖ	Какао на молоке, 200/11	200	3,58	2,85	15,71	104,05	0,04	1,17	19,92	0,10	113,45	107,20	29,60	1,00	
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	24,15	117,50	0,08			0,65	11,50	43,50	16,50	1,00	
338М	Яблоко	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	5,00	0,20	16,00	11,00	9,00	2,20	
Итого за Завтрак		680	32,47	26,97	93,09	751,55	0,55	43,37	152,01	5,11	429,69	555,86	134,35	6,95	
Обед															
21М/ССЖ	Салат из соленых огурцов с луком	100	0,86	5,11	2,61	61,63	0,02	5,55	4,05	2,31	21,66	28,24	13,44	0,61	
104М/ССЖ	Суп картофельный с мясными фрикадельками, 250/20	270	6,72	5,96	18,22	154,07	0,15	22,45	188,20	1,64	22,35	112,68	35,36	1,42	
271М/ССЖ	Котлеты домашние	100	18,03	15,99	13,65	270,98	0,61	2,48		1,45	18,46	197,21	32,91	2,86	
331М/ССЖ	Соус красный основной	30	0,35	1,03	3,00	22,81	0,01	1,10	40,00	0,50	5,32	5,53	2,44	0,12	
171М/ССЖ	Каша гречневая рассыпчатая	180	7,81	2,05	35,40	190,96	0,27		1,24	0,50	14,24	185,14	124,11	4,17	
345М/ССЖ	Морс из брусники	200	0,14	0,10	12,62	53,09		3,00	1,60	0,20	5,33	3,20	1,40	0,11	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,50	0,05			0,39	6,90	26,10	9,90	0,60
	Хлеб ржаной	50	2,45	0,50	22,40	105,00	0,05			0,35	9,00	46,00	10,00	1,45
338/М	Груша	100	0,40	0,30	10,30	47,00	0,02	5,00	2,00	0,40	19,00	16,00	12,00	2,30
Итого за Обед		1060	39,13	31,34	132,69	976,04	1,18	39,58	237,09	7,74	122,26	620,10	241,56	13,64
Полдник														
421/М/ССЖ	Булочка сдобная с творогом	75	7,18	8,53	29,37	223,88	0,06	0,06	12,51	1,84	41,44	73,81	9,98	0,59
	Ряженка	200	6,00	5,00	8,40	102,00	0,04				248,00	184,00	28,00	0,20
338/М	Яблоко	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	5,00	0,20	16,00	11,00	9,00	2,20
Итого за Полдник		375	13,58	13,93	47,57	372,88	0,13	10,06	17,51	2,04	305,44	268,81	46,98	2,99
Итого за день		2 115	85,18	72,24	273,35	2100,47	1,86	93,01	406,61	14,89	857,39	1444,77	422,89	23,58

Возрастная группа 12-18 лет

Сезон осенне-зимний

День: понедельник

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
14/М	Масло сливочное	15	0,12	10,88	0,2	99,15			67,5	0,15	3,6	4,5	0,08	0,03
294/М/ССЖ	Биточки из курицы	100	14,65	5,57	8	137,5	0,07	0,24	6,6	0,41	11,7	127,76	18,06	0,85
142/М/ССЖ	Рагу овощное	180	3,72	9,51	21,71	188,68	0,16	46,7	844,05	4,37	51,99	102,66	49,39	1,66
376/М/ССЖ	Чай с джемом, 200/11	200	0,23	0,03	13,76	54,87		0,33	3,8	0,03	6,63	8,24	4,4	0,87
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	117,5	0,08			0,65	11,5	43,5	16,5	1
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2	0,4	19	16	12	2,3
Итого за Завтрак		645	23,07	26,79	78,12	644,7	0,33	52,27	923,95	6,01	104,42	302,66	100,43	6,71
Обед														
23/М/ССЖ	Салат из свежих помидоров	100	1,08	5,18	4,27	70,30	0,05	21,50	106,40	2,78	21,98	30,85	18,47	0,88

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
102/М/ССЖ	Суп картофельный с бобовыми (горохом) с говядиной, 250/20	270	12,31	5,49	19,43	176,67	0,29	11,65	221,90	2,05	34,58	154,92	43,23	2,64
260/М/ССЖ	Гуляш из говядины	100	16,41	13,80	3,49	203,84	0,57	4,72		2,76	13,24	168,77	23,20	2,48
202/М/ССЖ	Макаронные отварные	180	7,92	0,94	50,76	243,36	0,12			1,08	15,52	63,02	11,63	1,17
348/М/ССЖ	Компот из кураги	200	0,78	0,05	18,63	78,69	0,02	0,60	87,45	0,83	24,33	21,90	15,75	0,51
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,50	0,05			0,39	6,90	26,10	9,90	0,60
	Хлеб ржаной	50	2,45	0,50	22,40	105,00	0,05			0,35	9,00	46,00	10,00	1,45
338/М	Яблоко	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	5,00	0,20	16,00	11,00	9,00	2,20
Итого за Обед		1030	43,72	26,66	143,27	995,36	1,18	48,47	420,75	10,44	141,55	522,56	141,18	11,93

Полдник

412/М	Пицца Школьная	80	10,74	7,11	30,52	230,04	0,14	2,36	45,8	1,13	147,01	148,24	18,57	1
377/М/ССЖ	Чай с сахаром и лимоном, 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79		2,9	0,5	0,01	8,08	9,78	5,24	0,9
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2	0,4	19	16	12	2,3
Итого за Полдник		380	11,40	7,44	52,08	324,83	0,16	10,26	48,3	1,54	174,09	174,02	35,81	4,2
Итого за день		2 055	78,19	60,89	273,47	1964,89	1,67	111	1393	17,99	420,06	999,24	277,42	22,84

Возрастная группа 12-18 лет

Сезон осенне-зимний

День: вторник

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
15/М	Сыр полутвердый	20	4,64	5,9		72,8	0,01	0,14	57,6	0,1	176	100	7	0,2
209/М	Яйцо вареное	40	5,08	4,6	0,28	62,8	0,03		104	0,24	22	76,8	4,8	1
173/М/ССЖ	Каша пшеничная молочная с ягодами, 190/10/5/10	215	7,33	8,95	37,52	261,44	0,13	1,08	39,76	0,63	119,79	185,14	35,55	2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
379/М/ССЖ	Напиток кофейный на молоке, 200/11	200	2,94	2,54	15,92	99,04	0,04	1,3	22	0,1	120,54	90	14,05	0,13
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	117,5	0,08			0,65	11,5	43,5	16,5	1
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Завтрак		625	24,34	22,89	87,67	660,58	0,32	12,52	228,36	1,92	465,83	506,44	86,9	6,53
Обед														
38/М/ССЖ	Салат из картофеля, кукурузы консервированной, огурца соленого и моркови	100	1,49	5,46	8,80	90,46	0,05	8,07	361,75	2,33	18,16	43,71	19,15	0,61
88/М/ССЖ	Суп из морской капусты на мясном бульоне со сметаной, 250/10	260	3,05	6,43	18,30	143,95	0,13	19,74	217,39	0,58	43,78	94,14	102,59	8,22
293/М/ССЖ	Куриное филе запеченное	100	33,28	4,68	0,56	177,31	0,10	2,82	12,69	1,67	12,38	241,38	121,33	1,98
14/М	Масло сливочное	5	0,04	3,63	0,07	33,05			22,50	0,05	1,20	1,50	0,03	0,01
137/М/ССЖ	Каша из тыквы	180	3,91	6,38	23,89	167,88	0,12	13,54	423,00	3,64	47,98	61,06	27,66	0,91
342/М/ССЖ	Компот из свежих плодов (груша)	200	0,16	0,12	15,10	62,69	0,01	2,00	0,80	0,16	7,93	6,40	4,80	0,95
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,50	0,05			0,39	6,90	26,10	9,90	0,60
	Хлеб ржаной	50	2,45	0,50	22,40	105,00	0,05			0,35	9,00	46,00	10,00	1,45
338/М	Груша	100	0,40	0,30	10,30	47,00	0,02	5,00	2,00	0,40	19,00	16,00	12,00	2,30
Итого за Обед		1 025	47,15	27,80	113,91	897,84	0,53	51,17	1040,13	9,57	166,33	536,29	307,46	17,03
Полдник														
410/М/ССЖ	Ватрушка с творогом	75	9,22	7,29	27,72	214,29	0,08	0,19	31,33	1,91	62,28	106,11	13,2	0,71
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Полдник		375	17,82	10,69	49,32	375,29	0,17	11,39	56,33	2,11	326,28	307,11	52,2	3,11
Итого за день		2 025	89,31	61,38	250,90	1933,71	1,02	75,08	1324,82	13,6	958,44	1349,84	446,56	26,67
Возрастная группа 12-18 лет														
Сезон осенне-зимний														

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----

День: среда

Неделя: 2

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Завтрак															
268/М/ССЖ	Шницель из говядины	100	15,7	11,9	13,7	224,1	0,5	3,1		2,6	17,3	163,8	27,1	2,6	
14/М	Масло сливочное	5	0,0	3,6	0,1	33,1			22,5	0,1	1,2	1,5	0,0	0,0	
202/М/ССЖ	Макароны отварные	180	7,9	0,9	50,8	243,4	0,1			1,1	15,5	63,0	11,6	1,2	
376/М/ССЖ	Чай с шиповником, 200/11	200	0,3	0,1	12,5	53,9		30,1	25,0	0,1	7,1	8,8	4,9	0,9	
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	19,3	94,0	0,1			0,5	9,2	34,8	13,2	0,8	
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47,0	0,0	5,0	2,0	0,4	19,0	16,0	12,0	2,3	
Итого за Завтрак		625	27,5	17,2	106,6	695,5	0,7	38,2	49,5	4,8	69,3	287,9	68,9	7,8	
Обед															
21/М/ССЖ	Салат из соленых огурцов с луком	100	0,86	5,11	2,61	61,63	0,02	5,55	4,05	2,31	21,66	28,24	13,44	0,61	
116/М/ССЖ	Суп с рисом с томатом и говядиной, 250/20	270	9,90	6,70	17,05	168,68	0,08	4,38		2,61	9,50	125,56	25,46	1,20	
259/М/ССЖ	Жаркое по-домашнему	280	29,63	17,94	30,16	401,38	1,12	41,24	354,90	2,40	43,26	375,06	81,26	5,59	
349/М/ССЖ	Компот из сухофруктов, 200/11	200	0,37	0,02	21,01	86,90		0,34	0,51	0,17	19,20	13,09	5,10	1,05	
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,50	0,05			0,39	6,90	26,10	9,90	0,60	
	Хлеб ржаной	50	2,45	0,50	22,40	105,00	0,05			0,35	9,00	46,00	10,00	1,45	
338/М	Яблоко	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	5,00	0,20	16,00	11,00	9,00	2,20	
Итого за Обед		1030	45,98	30,97	117,52	941,09	1,35	61,51	364,46	8,43	125,52	625,05	154,16	12,70	
Полдник															
406/М/ССЖ	Пирожок с мясом и рисом	75	9,18	7,69	25,18	206,72	0,08	0,23	32,3	1,15	14,59	90,95	14,41	0,9	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
376/М/ССЖ	Чай с джемом, 200/11	200	1	0,2	20,2	92	0,02	4		0,2	14	14	8	2,8
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2	0,4	19	16	12	2,3
Итого за Полдник		375	10,58	8,19	55,68	345,72	0,12	9,23	34,3	1,75	47,59	120,95	34,41	6
Итого за день		2 030	84,03	56,34	279,80	1982,27	2,19	108,95	448,27	14,93	242,45	1033,9	257,46	26,52

Возрастная группа 12-18 лет

Сезон осенне-зимний

День: четверг

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																
14/М	Масло сливочное	15	0,12	10,88	0,2	99,15			67,5	0,15	3,6	4,5	0,08	0,03		
219/М/ССЖ	Сырники из творога	200	31,85	12,87	27,01	355,63	0,08	0,34	59,22	0,73	251,85	349,88	38,18	0,95		
178/М/ССЖ	Соус ягодный	40	0,26	0,07	13,48	57,06	0,01	4,95		0,1	12,51	9,9	8,58	0,2		
377/М/ССЖ	Чай с сахаром и лимоном, 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79		2,9	0,5	0,01	8,08	9,78	5,24	0,9		
422/М/ССЖ	Булочка ванильная	50	3,83	1,91	26,1	136,23	0,04		12,78	0,33	9,16	31,97	5,19	0,45		
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2		
Итого за Завтрак		605	36,72	26,16	87,85	742,86	0,16	18,19	145	1,52	301,2	417,03	66,27	4,73		
Обед																
20/М/ССЖ	Салат из свежих огурцов	100	1,41	5,19	4,75	71,1	0,06	15,1	8	2,39	40,33	67,15	24,72	1,03		
106/М/ССЖ	Суп картофельный с рыбными фрикадельками, 250/20	270	6,32	3,77	18,03	131,67	0,17	22,13	211,19	1,34	30,34	112,53	35,11	1,3		
234/М/ССЖ	Котлеты рыбные	100	15,54	10,42	15,22	217,2	0,18	0,87	23,71	3,77	52,23	170,69	31,68	1,06		
14/М	Масло сливочное	5	0,04	3,63	0,07	33,05			22,5	0,05	1,2	1,5	0,03	0,01		
128/М/ССЖ	Картофельное пюре	180	3,94	5,67	26,52	173,36	0,2	31,16	37,78	0,24	52,28	116,7	39,48	1,44		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
342/М/ССЖ	Компот из яблок и вишни	200	0,24	0,13	11,15	48,1	0,01	5	1,15	0,1	10,55	7,93	6,75	0,62
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,5	0,05			0,39	6,9	26,1	9,9	0,6
	Хлеб ржаной	50	2,45	0,5	22,4	105	0,05			0,35	9	46	10	1,45
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2	0,4	19	16	12	2,3
Итого за Обед		1 035	32,71	29,91	122,93	896,98	0,74	79,26	306,33	9,03	221,83	564,6	169,67	9,81
Промежуточное питание														
222/М/ССЖ	Пудинг творожный	75	12,58	7,88	11,56	170,06	0,04	0,32	55,5	0,3	108,06	153,48	16,95	0,49
	Ряженка	200	6	5	8,4	102	0,04				248	184	28	0,2
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Промежуточное питание		375	18,98	13,28	29,76	319,06	0,11	10,32	60,5	0,5	372,06	348,48	53,95	2,89
Итого за день		2 015	88,41	69,35	240,54	1958,9	1,01	107,77	511,83	11,05	895,09	1330,11	289,89	17,43

Возрастная группа 12-18 лет

Сезон осенне-зимний

День: пятница

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																
242/М/ССЖ	Язык говяжий отварной	100	25,01	18,83	4,09	272,49	0,19	0,67	88,89	0,64	19,11	354,30	32,11	6,48		
331/М/ССЖ	Соус красный основной	30	0,35	1,03	3,00	22,81	0,01	1,10	40,00	0,50	5,32	5,53	2,44	0,12		
125/М/ССЖ	Картофель отварной	180	3,72	0,74	30,32	143,22	0,22	37,20	5,58	0,19	19,70	108,11	42,85	1,68		
382/М/ССЖ	Какао на молоке, 200/11	200	3,58	2,85	15,71	104,05	0,04	1,17	19,92	0,10	113,45	107,20	29,60	1,00		
338/М	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	24,15	117,50	0,08			0,65	11,50	43,50	16,50	1,00		
Итого за Завтрак	Груша	100	0,40	0,30	10,30	47,00	0,02	5,00	2,00	0,40	19,00	16,00	12,00	2,30		
Итого за Завтрак		660	37,01	24,25	87,57	707,07	0,56	45,14	156,39	2,48	188,08	634,64	135,50	12,58		
Обед																
49/М/ССЖ	Салат витаминный /2 вариант/	100	2,10	5,18	7,77	86,35	0,06	34,35	276,50	2,38	39,42	46,16	20,44	0,69		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
102/М/ССЖ	Суп картофельный с макаронами с говядиной, 250/20	270	9,30	4,65	20,94	163,18	1,16	16,20	222,25	1,80	22,10	133,09	33,04	1,62
268/М/ССЖ	Котлета из мяса и печени	100	14,62	9,73	10,5	188,36	0,44	8,21	1394	2,18	15,18	175,73	23,11	3,08
331/М/ССЖ	Соус сметанно-томатный	30	0,52	1,23	2,07	21,68	0,01	0,93	8	0,07	8,9	8,19	2,11	0,09
171/М/ССЖ	Каша гречневая рассыпчатая	180	7,81	2,05	35,4	190,96	0,27		1,24	0,5	14,24	185,14	124,11	4,17
345/М/ССЖ	Морс из брусники	200	0,14	0,1	12,62	53,09		3	1,6	0,2	5,33	3,2	1,4	0,11
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,5	0,05			0,39	6,9	26,1	9,9	0,6
	Хлеб ржаной	50	2,45	0,5	22,4	105	0,05			0,35	9	46	10	1,45
338М/ССЖ	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Обед		1 060	39,71	24,14	135,99	926,12	1,07	73,14	1908,59	8,07	137,07	634,61	233,11	14,01
Полдник														
592/К/ССЖ	Пита с сыром	75	10,31	9,85	24,19	228,25	0,07	0,23	65,33	1,39	182,56	148,77	15,47	0,65
376/М/ССЖ	Чай с шиповником, 200/11	200	0,30	0,06	12,50	53,93		30,10	25,01	0,11	7,08	8,75	4,91	0,94
338/М	Груша	100	0,40	0,30	10,30	47,00	0,02	5,00	2,00	0,40	19,00	16,00	12,00	2,30
Итого за Полдник		375	11,01	10,21	46,99	329,18	0,09	35,33	92,34	1,90	208,64	173,52	32,38	3,89
Итого за день		2 095	87,73	58,60	270,55	1962,37	1,72	153,61	2157,32	12,45	533,79	1442,77	400,99	30,48

Варианты замены блюд на равноценные для двух возрастных групп (7-11 и 12-18 лет)

Тип блюда	Выход, грамм, не менее	№ рец.	Вариант 1 (основное меню)			Вариант 2			Вариант 3			Вариант 4 (основное меню с сезонными заменами)	
			Наименование блюда	Масса порции, грамм	№ рец.	Наименование блюда	Масса порции, грамм	№ рец.	Наименование блюда	Масса порции, грамм	№ рец.	Наименование блюда	Масса порции, грамм
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Порционное блюдо (масло, сыр)	10	14М	Масло сливочное	15	15М	Сыр порционный	15	14М	Масло сливочное	10	14М	Масло сливочное	15
Блюда из мяса птицы с крупами, овощами, картофелем	240	291М	Плов с отварной птицей, 90/150	240	310К	Вок «Курица с рисом и овощами»	240	289М	Рагу из мяса птицы	240	291М	Плов с отварной птицей, 90/150	240
Овощи закрытого грунта порционные (подгарировка или салат)	30	71М	Подгарировка из свежих помидоров	30	71М	Подгарировка из перца сладкого	30	71М	Подгарировка из свежих огурцов	30	71М	Подгарировка из свежих помидоров	30
Напитки горячие (чай, кофейный напиток, какао) с молоком (сахар не более 7гр на 100гр блюда)	180	377М	Чай с сахаром и лимоном	200	376М	Чай с сахаром с ягодами	200	376М	Чай с сахаром	200	377М	Чай с сахаром и лимоном	200
Хлеб из муки пшеничной (обогащенной для эндемичных регионов)	30		Хлеб пшеничный	40		Хлеб пшеничный	40		Хлеб пшеничный	40		Хлеб пшеничный	40

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Фрукты свежие, ягоды	100	100	Яблоко	100	100	Виноград	100	100	Мандарин	100	100	Яблоко	100
		Итого за Завтрак	Итого за Завтрак	625	Итого за Завтрак	Итого за Завтрак	625	Итого за Завтрак	Итого за Завтрак	620	Итого за Завтрак	Итого за Завтрак	625
Холодные закуски (салаты, винегреты, в том числе с сельдью)	60	20М	Салат из свежих огурцов	60	24М	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	20М	Салат витаминный (2 вариант)	60	55М	Салат из свежлы с соленым огурцом	60
Щи, борщи, супы овощные	200	82М	Борщ из свежей капусты с картофелем со сметаной, с говядиной, 200/10/20	230	104М	Суп картофельный с мясными фрикадельками, 200/20	220	88М	Щи из свежей капусты с картофелем с говядиной со сметаной, 200/20/10	230	82М	Борщ из свежей капусты с картофелем со сметаной, с говядиной, 200/10/20	230
Блюда из мяса (порционные и мелкопорционные), в том числе с соусом	90	245М	Бефстроганов из отварной говядины	90	274К	Азу из говядины	90	245М	Бефстроганов из отварной говядины	90	245М	Бефстроганов из отварной говядины	90
Гарниры из картофеля, в том числе с поджаривкой из свежих овощей, салатов	150	128М	Картофельное пюре	150	147М	Картофель запеченный	150	125М	Картофель отварной	150	128М	Картофельное пюре	150
Компоты (напитки, кисели) из свежих фруктов или ягод, сухофруктов (сахар не более 7гр на 100гр блюда)	180	349М	Компот из сухофруктов	200	345М	Морс клюквенный	200	352М	Кисель из яблок	200	349М	Компот из сухофруктов	200
Хлеб из муки пшеничной (обогащенной для эндемичных регионов)	20		Хлеб пшеничный	20		Хлеб пшеничный	20		Хлеб пшеничный	20		Хлеб пшеничный	20

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Хлеб из ржаной или ржано-пшеничной муки	40		Хлеб ржаной	40		Хлеб ржаной	40		Хлеб ржаной	40		Хлеб ржаной	40
Фрукты свежие, ягоды	100		Груша	100		Мандарин	100		Яблоко	100		Мандарины	100
			Итого за Обед	890		Итого за Обед	880		Итого за Обед	890		Итого за Обед	890
Выпечка	70	410М	Ватрушка с творогом	75	423М	Булочка с орехами	75	421М	Булочка с творогом	75	410М	Ватрушка с творогом	75
Напитки кисломолочные, в том числе в индивидуальной упаковке	180		Ряженка	200		Молоко питьевое в индивидуальной упаковке	200		Ряженка	200		Ряженка	200
Фрукты свежие, ягоды	100		Яблоко	100		Банан	100		Яблоко	100		Яблоко	100
			Итого за Полдник	375		Итого за Полдник	375		Итого за Полдник	375		Итого за Полдник	375
			Итого за Понедельник - 1	1 890		Итого за Понедельник - 1	1 880		Итого за Понедельник - 1	1 885		Итого за Понедельник - 1	1 890
Порционное блюдо (масло, сыр)	10	15М	Сыр порционный	15	14М	Масло сливочное	10	15М	Сыр порционный	10	15М	Сыр порционный	15
Блюда из яиц	40	209М	Яйцо вареное	40	209М	Яйцо вареное	40	209М	Яйцо вареное	40	209М	Яйцо вареное	40
Каши (супы) молочные, в том числе с фруктами свежими или сушеными	150	173М	Каша вязкая молочная из овсяных хлопьев «Геркулес» с ягодами, 190/10/5/10	215	177М	Каша вязкая из смеси круп с ягодами, 190/5/5/15	215	173М	Каша гречневая молочная с маслом и сахаром, 190/5/5	200	173М	Каша вязкая молочная из овсяных хлопьев «Геркулес» с ягодами, 190/5/5/10	210
Напитки горячие (чай, кофейный напиток, какао) с молоком (сахар не более 7гр на 100гр блюда)	180	379М	Напиток кофейный на молоке	200	414К	Горячий шоколад	200	382М	Какао с молоком	200	379М	Напиток кофейный на молоке	200
Хлеб из муки пшеничной (обогатенной для	30		Хлеб пшеничный	40		Хлеб пшеничный	40		Хлеб пшеничный	40		Хлеб пшеничный	40

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
эндемичных регионов)													
Фрукты свежие, ягоды	100		Груша	100		Яблоко	100		Груша	100		Мандарины	100
		Итого за Завтрак		610	Итого за Завтрак		605	Итого за Завтрак		590	Итого за Завтрак		605
Холодные закуски (салаты, винегреты, в том числе с сельдью)	60	62К	Салат морковный	60	48М	Салат витаминный (1 вариант)	60	45М	Салат из белокочанной капусты	60	75М	Икра морковная	60
Супы картофельные с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, овощами, рассольники	200	101М	Суп картофельный с рисом с курицей, 200/25	225	113М	Суп-лапша домашняя с курицей, 200/25	225	98М	Суп крестьянский с курицей, 200/25	225	101М	Суп картофельный с рисом с курицей, 200/25	225
Блюда из мяса птицы (рубленные), в том числе с соусом	90	294М	Биточки из курицы с маслом сливочным, 90/5	95	338К	Биточки из индейки с соусом брусничным, 90/30	120	294М	Котлеты куриные с соусом красным основным. 90/30	120	294М	Биточки из курицы с маслом сливочным, 90/5	95
Блюда (гарниры) из круп, бобовых и макаронных изделий	150	202М	Макаронные изделия отварные	150	205М	Макароны отварные с овощами	150	171М	Каша пшеничная рассыпчатая	150	202М	Макаронные изделия отварные	150
Соки фруктовые, в том числе в индивидуальной упаковке	180		Сок фруктовый	200		Сок фруктовый	200		Сок фруктовый	200		Сок фруктовый	200
Хлеб из муки пшеничной (обогащенной для эндемичных регионов)	20		Хлеб пшеничный	20		Хлеб пшеничный	20		Хлеб пшеничный	20		Хлеб пшеничный	20

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Хлеб из ржаной или ржано-пшеничной муки	40		Хлеб ржаной	40		Хлеб ржаной	40		Хлеб ржаной	40		Хлеб ржаной	40
Фрукты свежие, ягоды	100		Яблоко	100		Груша	100		Мандарин	100		Яблоко	100
		Итого за Обед		890	Итого за Обед		915	Итого за Обед		915	Итого за Обед		890
Мучное кулинарное изделие	70	406М	Пирожок с мясом и рисом	75	406М	Пирожок с мясом и луком	75	406М	Пирожок с мясом, рисом и яйцом	75	406М	Пирожок с мясом и рисом	75
Напитки горячие (чай, кофейный напиток, какао) с молоком (сахар не более 7гр на 100гр блюда)	180	377М	Чай с сахаром и лимоном	200	376М	Чай с джемом	200	377М	Чай с сахаром	200	377М	Чай с сахаром и лимоном	200
Фрукты свежие, ягоды	100		Груша	100		Виноград	100		Яблоко	100		Мандарины	100
		Итого за Полдник		375	Итого за Полдник		375	Итого за Полдник		375	Итого за Полдник		375
		Итого за Вторник - 1		1 875	Итого за Вторник - 1		1 895	Итого за Вторник - 1		1 880	Итого за Вторник - 1		1 870
Блюда из мяса с крупами, овощами, картофелем	240	259М	Жаркое домашнему	240	265М	Плов из отварной говядины	240	284М	Запеканка картофельная с мясом	240	259М	Жаркое домашнему	240
Овощи консервированные порционные (подгарировка или салат)	30	70М	Подгарировка из соленых огурцов	30	71М	Подгарировка из томатов консервированных	30	71М	Подгарировка из свежей моркови	30	70М	Подгарировка из соленых огурцов	30
Напитки горячие (чай, кофейный напиток, какао) с молоком (сахар не более 7гр на 100гр блюда)	180	376М	Чай с шиповником	200	377М	Чай с сахаром и лимоном	200	376М	Чай с джемом	200	376М	Чай с шиповником	200
Хлеб из муки пшеничной (обогатенной для	30		Хлеб пшеничный	40		Хлеб пшеничный	40		Хлеб пшеничный	40		Хлеб пшеничный	40

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
эндемичных регионов)													
Фрукты свежие, ягоды	100		Яблоко	100		Груша	100		Мандарин	100		Яблоко	100
		Итого за Завтрак		610	Итого за Завтрак		610	Итого за Завтрак		610	Итого за Завтрак		610
Холодные закуски (салаты, винегреты, в том числе с сельдью)	60	24М	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	19М	Салат зеленый с огурцами и помидорами	60	20М	Салат из свежих огурцов	60	40М	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	60
Щи, борщи, супы овощные	200	99М	Суп из овощей со сметаной с говядиной, 200/10/20	230	84М	Борщ с фасолью и картофелем со сметаной с говядиной, 200/10/20	230	100М	Суп картофельный с щавелем с говядиной, 200/20	220	99М	Суп из овощей со сметаной с говядиной, 200/10/20	230
Блюда из субпродуктов (язык говяжий, печень), в том числе с соусом	90	242М	Язык говяжий отварной с соусом сметанным, 90/30	120	289К	Язык говяжий, тушеный в сметанном соусе	100	255М	Печень по-строгановски	90	242М	Язык говяжий отварной с соусом сметанным, 90/30	120
Блюда (гарниры) из круп, бобовых и макаронных изделий	150	171М	Каша пшеничная рассыпчатая	150	305М	Рис припущенный с томатом	150	202М	Макаронные изделия отварные	150	171М	Каша пшеничная рассыпчатая	150
Компоты (напитки, кисели) из свежих фруктов или ягод, сухофруктов (сахар не более 7гр на 100гр блюда)	180	342М	Компот из свежих плодов (яблоко)	200	346М	Компот из апельсинов	200	349М	Компот из смеси сухофруктов	200	342М	Компот из свежих плодов (яблоко)	200
Хлеб из муки пшеничной (обогащенной для эндемичных регионов)	20		Хлеб пшеничный	20		Хлеб пшеничный	20		Хлеб пшеничный	20		Хлеб пшеничный	20

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Хлеб из ржаной или ржано-пшеничной муки	40		Хлеб ржаной	40		Хлеб ржаной	40		Хлеб ржаной	40		Хлеб ржаной	40
Фрукты свежие, ягоды	100		Груша	100		Яблоко	100		Груша	100		Мандарины	100
		Итого за Обед		920	Итого за Обед		900	Итого за Обед		880	Итого за Обед		920
Блюда из творога, в том числе с поливкой, соусом	70	222М	Пудинг творожный	75	242К	Суфле творожное запеченное	75	410М	Вагрушка с творогом	75	222М	Пудинг творожный	75
Напитки кисломолочные, в том числе в индивидуальной упаковке	180		Йогурт питьевой	200		Снежок	200		Кефир	200		Йогурт питьевой	200
Фрукты свежие, ягоды	100		Яблоко	100		Мандарин	100		Яблоко	100		Яблоко	100
		Итого за Полдник		375	Итого за Полдник		375	Итого за Полдник		375	Итого за Полдник		375
		Итого за Среду - 1		1 905	Итого за Среду - 1		1 885	Итого за Среду - 1		1 865	Итого за Среду - 1		1 905
Порционное блюдо (масло, сыр)	10	14М	Масло сливочное	15	15М	Сыр порционный	15	14М	Масло сливочное	10	14М	Масло сливочное	15
Блюда из творога, в том числе с поливкой, соусом	150	219М	Запеканка из творога с соусом ягодным, 150/40	190	219М	Запеканка из творога с курагой с соусом шоколадным, 150/40	190	219М	Сырники из творога с соусом сметанным сладким, 150/40	190	219М	Запеканка из творога с соусом ягодным, 150/40	190
Напитки горячие (чай, кофейный напиток, какао) с молоком (сахар не более 7гр на 100гр блюда)	180	377М	Чай с сахаром и лимоном	200	376М	Чай с шиповником	200	376М	Чай с сахаром	200	377М	Чай с сахаром и лимоном	200
Выпечка	50	424М	Булочка домашняя	50	445М	Булочка с кунжутом	50	428М	Булочка школьная	50	424М	Булочка домашняя	50
Фрукты свежие, ягоды	100		Груша	100		Виноград	100		Яблоко	100		Мандарины	100
		Итого за Завтрак		540	Итого за Завтрак		540	Итого за Завтрак		540	Итого за Завтрак		540

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Холодные закуски (салаты, винегреты, в том числе с сельдью)	60	64К	Салат из морской капусты с морковью и яйцом	60	38М	Салат из картофеля, кукурузы консервированной, огурца соленого и моркови	60	75М	Икра свекольная	60	55М	Салат из свеклы с соленым огурцом	60
Супы картофельные с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, овощами, рассольники	200	119М	Суп с фасолью и индейкой, 200/20	220	116М	Суп с рисом и томатом с индейкой, 200/20	220	102	Суп картофельный с рисом с курицей, 200/25	225	119М	Суп с фасолью и индейкой, 200/20	220
Блюда из птицы (рубленные), в том числе с соусом	90	294М	Биточки из индейки	90	319К	Шницель натуральный рубленный куриный с соусом томатным, 90/30	120	294М	Биточки куриные	90	294М	Биточки из индейки	90
Блюда (гарниры) из овощей	150	142М	Рагу овощное	150	129М	Капуста брокколи отварная	150	139М	Капуста тушеная	150	142М	Рагу овощное	150
Компоты (напитки, кисели) из свежих фруктов или ягод, сухофруктов (сахар не более 7гр на 100гр блюда)	180	388М	Напиток из плодов шиповника	200	342М	Компот из свежих плодов (груша)	200	342М	Компот из вишни	200	388М	Напиток из плодов шиповника	200
Хлеб из муки пшеничной (обогащенной для эндемичных регионов)	20		Хлеб пшеничный	20		Хлеб пшеничный	20		Хлеб пшеничный	20		Хлеб пшеничный	20
Хлеб из ржаной или ржано-пшеничной муки	40		Хлеб ржаной	40		Хлеб ржаной	40		Хлеб ржаной	40		Хлеб ржаной	40
Фрукты свежие, ягоды	100		Яблоко	100		Груша	100		Мандарин	100		Яблоко	100

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
		Итого за Обед	Итого за Обед	Итого за Обед	Итого за Обед	Итого за Обед	Итого за Обед	Итого за Обед	Итого за Обед	Итого за Обед	Итого за Обед	Итого за Обед	880
Мучное кулинарное изделие	70	592К	Пита с сыром	75	592К	Пита с сыром и зеленью	75	406М	Пирожок печеный с картофелем	75	592К	Пита с сыром	75
Соки фруктовые, в том числе в индивидуальной упаковке	180		Сок фруктовый	200		Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200		Сок фруктовый	200		Сок фруктовый	200
Фрукты свежие, ягоды	100		Груша	100		Мандарин	100		Яблоко	100		Мандарины	100
		Итого за Полдник	Итого за Полдник	Итого за Полдник	Итого за Полдник	Итого за Полдник	Итого за Полдник	Итого за Полдник	Итого за Полдник	Итого за Полдник	Итого за Полдник	Итого за Полдник	375
		Итого за Четверг - 1	Итого за Четверг - 1	Итого за Четверг - 1	Итого за Четверг - 1	Итого за Четверг - 1	Итого за Четверг - 1	Итого за Четверг - 1	Итого за Четверг - 1	Итого за Четверг - 1	Итого за Четверг - 1	Итого за Четверг - 1	1 795
Порционное блюдо (масло, сыр)	10	15М	Сыр порционный	15	14М	Масло сливочное	10	15М	Сыр порционный	10	15М	Сыр порционный	15
Блюда из рыбы (рубленые), в том числе с соусом	90	234М	Котлеты рыбные (горбуша) с соусом сметанным, 90/30	120	237М	Зразы рыбные рубленые с соусом сметанно-томатным, 90/30	120	234М	Биточки рыбные (минтай, горбуша) с соусом сметанно-томатным, 90/30	120	234М	Котлеты рыбные (горбуша) с соусом сметанным, 90/30	120
Гарниры из картофеля, в том числе с подгарнировкой из свежих овощей	150	128М	Картофельное пюре	150	147М	Картофель запеченный	150	125М	Картофель отварной	150	128М	Картофельное пюре	150
Напитки горячие (чай, кофейный напиток, какао) с молоком (сахар не более 7гр на 100гр блюда)	180	382М	Какао с молоком	200	379М	Напиток кофейный на молоке	200	376М	Чай с молоком	200	382М	Какао с молоком	200
Хлеб из муки пшеничной (обогащенной для	30		Хлеб пшеничный	40		Хлеб пшеничный	40		Хлеб пшеничный	40		Хлеб пшеничный	40

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
эндемичных регионов)													
Фрукты свежие, ягоды	100		Яблоко	100		Банан	100		Груша	100		Яблоко	100
		Итого за Завтрак	Итого за Завтрак	Итого за Завтрак	Итого за Завтрак	Итого за Завтрак	Итого за Завтрак	Итого за Завтрак	Итого за Завтрак	Итого за Завтрак	Итого за Завтрак	Итого за Завтрак	625
Холодные закуски (салаты, винегреты, в том числе с сельдью)	60	21М	Салат из соленых огурцов с луком	60	60М	Салат из моркови с яблоками и клюквой	60	67М	Винегрет овощной	60	21М	Салат из соленых огурцов с луком	60
Щи, борщи, супы овощные, супы картофельные	200	104М	Суп картофельный с мясными фрикадельками, 200/20	220	99М	Суп из овощей с говядиной со сметаной, 200/10/20	230	99М	Суп из овощей со сметаной с говядиной, 190/10/20	220	104М	Суп картофельный с мясными фрикадельками, 200/20	220
Блюда из мяса (рубленые), в том числе с соусом	90	271М	Котлеты домашние с соусом красным основным, 90/30	120	266М	Бифштекс рубленный с соусом томатным, 90/30	120	268М	Биточки из говядины со свиной с соусом сметанным, 90/30	120	271М	Котлеты домашние с соусом красным основным, 90/30	120
Блюда (гарниры) из круп, бобовых и макаронных изделий	150	171М	Каша гречневая рассыпчатая	150	200М	Пюре из гороха и картофеля	150	171М	Каша пшеничная	150	171М	Каша гречневая рассыпчатая	150
Компоты (напитки, кисели) из свежих фруктов или ягод, сухофруктов (сахар не более 7гр на 100гр блюда)	180	345М	Морс из брусники	200	473К	Напиток вишневый	200	350М	Кисель из вишни	200	345М	Морс из брусники	200
Хлеб из муки пшеничной (обогащенной для эндемичных регионов)	20		Хлеб пшеничный	20		Хлеб пшеничный	20		Хлеб пшеничный	20		Хлеб пшеничный	20

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Хлеб из ржаной или ржано-пшеничной муки	40		Хлеб ржаной	40		Хлеб ржаной	40		Хлеб ржаной	40		Хлеб ржаной	40
Фрукты свежие, ягоды	100		Груша	100		Киви	100		Мандарин	100		Мандарины	100
Выпечка	70	421М	Итого за Обед	910	Итого за Обед	Итого за Обед	920	Итого за Обед	Итого за Обед	910	Итого за Обед	Итого за Обед	910
Напитки			Булочка слобная с творогом	75	447М	Кекс творожный	75	223М	Запеканка из творога	75	421М	Булочка слобная с творогом	75
кисломолочные, в том числе в индивидуальной упаковке	180		Ряженка	200		Молоко питьевое в индивидуальной упаковке	200		Ряженка	200		Ряженка	200
Фрукты свежие, ягоды	100		Яблоко	100		Виноград	100		Яблоко	100		Яблоко	100
		Итого за Полдник	Итого за Полдник	375	Итого за Полдник	Итого за Полдник	375	Итого за Полдник	Итого за Полдник	375	Итого за Полдник	Итого за Полдник	375
		Итого за Пятницу - 1	Итого за Пятницу - 1	1 910	Итого за Пятницу - 1	Итого за Пятницу - 1	1 915	Итого за Пятницу - 1	Итого за Пятницу - 1	1 905	Итого за Пятницу - 1	Итого за Пятницу - 1	1 910
Порционное блюдо (масло, сыр)	10	14М	Масло сливочное	15	15М	Сыр порционный	15	14М	Масло сливочное	10	14М	Масло сливочное	10
Блюда из птицы (рубленные), в том числе с соусом	90	294М	Биточки из курицы	90	294М	Биточки из индейки	90	297М	Фрикадельки из кур	90	294М	Биточки из курицы	90
Блюда (гарниры) из овощей	150	142М	Рагу овощное	150	325М	Кабачки, тушеные в сметане	150	134М	Пюре из моркови	150	142М	Рагу овощное	150
Напитки горячие (чай, кофейный напиток, какао) с молоком (сахар не более 7гр на 100гр блюда)	180	376М	Чай с джемом	200	377М	Чай с сахаром и лимоном	200	376М	Чай с шиповником	200	376М	Чай с джемом	200
Хлеб из муки пшеничной (обогащенной для эндемичных регионов)	30		Хлеб пшеничный	40		Хлеб пшеничный	40		Хлеб пшеничный	40		Хлеб пшеничный	40

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Фрукты свежие, ягоды	100		Груша	100		Мандарин	100		Яблоко	100		Мандарины	100
		Итого за Завтрак	Итого за Завтрак	595	Итого за Завтрак	Итого за Завтрак	595	Итого за Завтрак	Итого за Завтрак	590	Итого за Завтрак	Итого за Завтрак	590
Холодные закуски (салаты, винегреты, в том числе с сельдью)	60	23М	Салат из свежих помидоров	60	27М	Салат из свежих помидоров и перца сладкого	60	29М	Салат из сырых овощей	60	67М	Винегрет овощной	60
Супы картофельные с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, овощами, рассольники	200	102М	Суп картофельный с бобовыми (горохом) с говядиной, 200/20	220	119М	Суп с фасолью и говядиной, 200/20	220	94М	Рассольник с говядиной, 200/20	220	102М	Суп картофельный с бобовыми (горохом) с говядиной, 200/20	220
Блюда из мяса (порционные и мелкопорционные), в том числе с соусом	90	260М	Гуляш из говядины	90	245М	Бефстроганов из отварной говядины	90	251М	Поджарка из свинины	90	260М	Гуляш из говядины	90
Блюда (гарниры) из круп, бобовых и макаронных изделий	150	202М	Макаронные изделия отварные	150	227К	Макароны с томатом	150	171М	Каша гречневая рассыпчатая	150	202М	Макаронные изделия отварные	150
Компоты (напитки, кисели) из свежих фруктов или ягод, сухофруктов (сахар не более 7гр на 100гр блюда)	180	348М	Компот из кураги	200	345М	Морс клюквенный	200	349М	Компот из смеси сухофруктов	200	348М	Компот из кураги	200
Хлеб из муки пшеничной (обогащенной для эндемичных регионов)	20		Хлеб пшеничный	20		Хлеб пшеничный	20		Хлеб пшеничный	20		Хлеб пшеничный	20

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Хлеб из ржаной или ржано-пшеничной муки	40		Хлеб ржаной	40		Хлеб ржаной	40		Хлеб ржаной	40		Хлеб ржаной	40
Фрукты свежие, ягоды	100		Яблоко	100		Груша	100		Мандарин	100		Яблоко	100
Мучное кулинарное изделие	70	412М	Пицца Школьная	80	619М	Сэндвич с ветчиной и сыром	80	406М	Пирожок печеный с капустой	80	412М	Пицца Школьная	80
Напитки горячие (чай, кофейный напиток, какао) с молоком (сахар не более 7гр на 100гр блюда)	180	377М	Чай с сахаром и лимоном	200	376М	Чай с сахаром и ягодами	200	376М	Чай с сахаром	200	377М	Чай с сахаром и лимоном	200
Фрукты свежие, ягоды	100		Груша	100		Яблоко	100		Груша	100		Мандарины	100
			Итого за Полдник	380	Итого за Полдник	Итого за Полдник	380	Итого за Полдник	Итого за Полдник	380	Итого за Полдник	Итого за Полдник	380
			Итого за Понедельник - 2	1 855	Итого за Понедельник - 2	Итого за Понедельник - 2	1 855	Итого за Понедельник - 2	Итого за Понедельник - 2	1 855	Итого за Понедельник - 2	Итого за Понедельник - 2	1 850
Порционное блюдо (масло, сыр)	10	15М	Сыр порционный	15	14М	Масло сливочное	10	15М	Сыр порционный	10	15М	Сыр порционный	15
Блюда из яиц	40	209М	Яйцо вареное	40	209М	Яйцо вареное	40	209М	Яйцо вареное	40	209М	Яйцо вареное	40
Каша (супы) молочные, в том числе с фруктами свежими или сушеными	150	173М	Каша пшеничная молочная с ягодами, 190/10/5/10	215	173М	Каша вязкая молочная из овсяных хлопьев «Геркулес» с ягодами, 190/5/5/15	215	173М	Каша пшеничная молочная с маслом и сахаром, 190/5/5	200	173М	Каша пшеничная молочная с ягодами, 190/5/5/10	210
Напитки горячие (чай, кофейный напиток, какао) с молоком (сахар не более 7гр на 100гр блюда)	180	379М	Напиток кофейный на молоке	200	382М	Какао с молоком	200	378М	Чай с молоком	200	379М	Напиток кофейный на молоке	200

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Хлеб из муки пшеничной (обогащенной для эндемичных регионов)	30		Хлеб пшеничный	40		Хлеб пшеничный	40		Хлеб пшеничный	40		Хлеб пшеничный	40
Фрукты свежие, ягоды	100		Яблоко	100		Банан	100		Груша	100		Яблоко	100
		Итого за Завтрак		610	Итого за Завтрак		605	Итого за Завтрак		590	Итого за Завтрак		605
Холодные закуски (салаты, винегреты, в том числе с сельдью)	60	38М	Салат из картофеля, кукурузы консервированной, огурца соленого и моркови	60	32М	Салат из цветной капусты, помидоров и зелени	60	55М	Салат из свежлы с солеными огурцами	60	38М	Салат из картофеля, кукурузы консервированной, огурца соленого и моркови	60
Щи, борщи, супы овощные	200	ТТК	Суп из морской капусты на мясном бульоне со сметаной, 200/10	235	90М	Щи из шавеля со сметаной с курицей, 200/10/25	235	82М	Борщ с капустой и картофелем со сметаной с курицей, 200/10/25	235	ТТК	Суп из морской капусты на мясном бульоне со сметаной, 200/10	235
Блюда из мяса птицы (порционные и мелкопорционные), в том числе с соусом	90	293М	Куриное филе запеченное с маслом сливочным, 90/5	95	322К	Куриное филе в сырном соусе	100	301М	Кнели из кур с рисом	90	293М	Куриное филе запеченное с маслом сливочным, 90/5	95
Блюда (гарниры) из овощей	150	137М	Каша из тыквы	150	165К	Капуста цветная, запеченная в сухарях	150	143М	Рагу из овощей	150	137М	Каша из тыквы	150
Компоты (напитки, кисели) из свежих фруктов или ягод, сухофруктов (сахар не более 7гр на 100гр блюда)	180	342М	Компот из свежих плодов (груша)	200	345М	Компот из черной смородины	200	342М	Компот из свежих яблок	200	342М	Компот из свежих плодов (груша)	200

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Хлеб из муки пшеничной (обогащенной для эндемичных регионов)	20		Хлеб пшеничный	20		Хлеб пшеничный	20		Хлеб пшеничный	20		Хлеб пшеничный	20
Хлеб из ржаной или ржано-пшеничной муки	40		Хлеб ржаной	40		Хлеб ржаной	40		Хлеб ржаной	40		Хлеб ржаной	40
Фрукты свежие, ягоды	100		Груша	100		Мандарин	100		Яблоко	100		Мандарины	100
		Итого за Обед		900	Итого за Обед		905	Итого за Обед		895	Итого за Обед		900
Выпечка	70	410М	Вагрушка с творогом	75	421М	Булочка сдобная с творогом	75	421М	Булочка с творогом	75	410М	Вагрушка с творогом	75
Напитки кисломолочные, в том числе в индивидуальной упаковке	180		Йогурт питьевой	200		Молоко питьевое в индивидуальной упаковке	200		Кефир	200		Йогурт питьевой	200
Фрукты свежие, ягоды	100		Яблоко	100		Груша	100		Мандарин	100		Яблоко	100
		Итого за Полдник		375	Итого за Полдник		375	Итого за Полдник		375	Итого за Полдник		375
		Итого за Вторник - 2		1 885	Итого за Вторник - 2		1 885	Итого за Вторник - 2		1 860	Итого за Вторник - 2		1 880
Блюда из мяса (рубленные), в том числе с соусом	90	268М	Шницель из говядины с маслом сливочным, 90/5	95	274М	Зразы рубленные с луком и соусом томатным, 90/30	120	268М	Котлеты из говядины со свиной с соусом сметанным, 90/30	120	268М	Шницель из говядины с маслом сливочным, 90/5	95
Блюда (гарниры) из круп, бобовых и макаронных изделий	150	202М	Макаронные изделия отварные	150	171М	Кукусус с овощами	150	171М	Каша пшенная	150	202М	Макаронные изделия отварные	150
Напитки горячие (чай, кофейный напиток, какао) с молоком (сахар не	180	376М	Чай с шиповником	200	377М	Чай с сахаром и лимоном	200	376М	Чай с джемом	200	376М	Чай с шиповником	200

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
более 7гр на 100гр блюда)													
Хлеб из муки пшеничной (обогащенной для эндемичных регионов)	40		Хлеб пшеничный	30		Хлеб пшеничный	30		Хлеб пшеничный	30		Хлеб пшеничный	30
Фрукты свежие, ягоды	100		Груша	100		Яблоко	100		Мандарин	100		Мандарины	100
		Итого за Завтрак		575	Итого за Завтрак		600	Итого за Завтрак		600	Итого за Завтрак		575
Холодные закуски (салаты, винегреты, в том числе с сельдью)	60	21М	Салат из соленых огурцов с луком	60	24М	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	45М	Салат из белокочанной капусты	60	21М	Салат из соленых огурцов с луком	60
Супы картофельные с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, овощами, рассольники	200	116М	Суп с рисом и говядиной, 200/20	220	102М	Суп картофельный с бобовыми (горохом) с говядиной, 200/20	220	117М	Суп рисовый с мясными фрикадельками	220	116М	Суп с рисом и говядиной, 200/20	220
Блюда из мяса с крупами, овощами, картофелем	240	259М	Жаркое домашнему, 90/150	240	263М	Рагу из овощей с говядиной, 90/150	240	265М	Плов со свиной, 90/150	240	259М	Жаркое домашнему, 90/150	240
Компоты (напитки, кисели) из свежих фруктов или ягод, сухофруктов (сахар не более 7гр на 100гр блюда)	180	349М	Компот из сухофруктов	200	345М	Морс из брусники	200	350	Кисель из вишни	200	349М	Компот из сухофруктов	200
Хлеб из муки пшеничной (обогащенной для эндемичных регионов)	20		Хлеб пшеничный	20		Хлеб пшеничный	20		Хлеб пшеничный	20		Хлеб пшеничный	20

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Хлеб из ржаной или ржано-пшеничной муки	40		Хлеб ржаной	40		Хлеб ржаной	40		Хлеб ржаной	40		Хлеб ржаной	40
Фрукты свежие, ягоды	100		Яблоко	100		Киви	100		Груша	100		Яблоко	100
			Итого за Обед	880		Итого за Обед	880		Итого за Обед	880		Итого за Обед	880
Мучное кулинарное изделие	70	406М	Пирожок с мясом и рисом	75	406М	Пирожок с мясом и яйцом	75	406М	Пирожок с мясом, рисом и яйцом	75	406М	Пирожок с мясом и рисом	75
Напитки горячие (чай, кофейный напиток, какао) с молоком (сахар не более 7гр на 100гр блюда)	180	376М	Чай с джемом	200	376М	Чай с шиповником	200	377М	Чай с сахаром и лимоном	200	376М	Чай с джемом	200
Фрукты свежие, ягоды	100		Груша	100		Виноград	100		Яблоко	100		Мандарины	100
			Итого за Полдник	375		Итого за Полдник	375		Итого за Полдник	375		Итого за Полдник	375
			Итого за Среду - 2	1 830		Итого за Среду - 2	1 855		Итого за Среду - 2	1 855		Итого за Среду - 2	1 830
Порционное блюдо (масло, сыр)	10	14М	Масло сливочное	15	15М	Сыр порционный	15	14М	Масло сливочное	10	14М	Масло сливочное	15
Блюда из творога, в том числе с поливкой, соусом	150	219М	Сырники из творога с соусом ягодным, 150/40	190	222М	Пудинг творожный с молоком стученным, 150/30	180	223М	Запеканка из творога с соусом сметанным сладким, 150/40	190	219М	Сырники из творога с соусом ягодным, 150/40	190
Напитки горячие (чай, кофейный напиток, какао) с молоком (сахар не более 7гр на 100гр блюда)	180	377М	Чай с сахаром и лимоном	200	376М	Чай с сахаром и ягодами	200	376М	Чай с шиповником	200	377М	Чай с сахаром и лимоном	200
Выпечка	50	422М	Булочка ванильная	50	445М	Булочка с маком	50	428М	Булочка школьная	50	422М	Булочка ванильная	50
Фрукты свежие, ягоды	100		Яблоко	100		Банан	100		Груша	100		Яблоко	100

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
		Итого за Завтрак		540	Итого за Завтрак		530	Итого за Завтрак		540	Итого за Завтрак		540
Холодные закуски (салаты, винегреты, в том числе с сельдью)	60	20М	Салат из свежих огурцов	60	53К	Салат из белокочанной капусты и перца сладкого	60	49М	Салат витаминный (2 вариант)	60	84К	Салат из свеклы с сыром	60
Щи, борщи, супы овощные, супы картофельные	200	106М	Суп картофельный с рыбными фрикадельками, 200/20	220	151М	Уха ростовская	200	99М	Суп из овощей со сметаной с курицей 190/10/25	225	106М	Суп картофельный с рыбными фрикадельками, 200/20	220
Блюда из рыбы (рубленые), в том числе с соусом	90	234М	Котлеты рыбные (горбуша) с маслом сливочным, 90/5	95	237М	Зразы рыбные рубленые с соусом сметанно-томатным, 90/30	120	234М	Биточки рыбные (минтай, горбуша) с соусом сметанно-томатным, 90/30	120	234М	Котлеты рыбные (горбуша) с маслом сливочным, 90/5	95
Гарниры из картофеля, в том числе с поджаренной из свежих овощей	150	128М	Картофельное пюре	150	126М	Картофель отварной с луком	150	145М	Картофель, тушеный с луком	150	128М	Картофельное пюре	150
Компоты (напитки, кисели) из свежих фруктов или ягод, сухофруктов (сахар не более 7гр на 100гр блюда)	180	342М	Компот из яблок и вишни	200	346М	Компот из апельсинов	200	342М	Компот из вишни	200	342М	Компот из яблок и вишни	200
Хлеб из муки пшеничной (обогащенной для эндемичных регионов)	20		Хлеб пшеничный	20		Хлеб пшеничный	20		Хлеб пшеничный	20		Хлеб пшеничный	20
Хлеб из ржаной или ржано-пшеничной муки	40		Хлеб ржаной	40		Хлеб ржаной	40		Хлеб ржаной	40		Хлеб ржаной	40
Фрукты свежие, ягоды	100		Груша	100		Виноград	100		Яблоко	100		Мандарины	100

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
		Итого за Обед		885	Итого за Обед		890	Итого за Обед		915	Итого за Обед		885
Блюда из творога, в том числе с поливкой, соусом	70	222М	Пудинг творожный	75	219М	Сырники из творога	75	410М	Ватрушка из творога	75	222М	Пудинг творожный	75
Напитки кисломолочные, в том числе в индивидуальной упаковке	180		Ряженка	200		Йогурт питьевой в индивидуальной упаковке	200		Молоко питьевое в индивидуальной упаковке	200		Ряженка	200
Фрукты свежие, ягоды	100		Яблоко	100		Груша	100		Мандарин	100		Яблоко	100
		Итого за Полдник		375	Итого за Полдник		375	Итого за Полдник		375	Итого за Полдник		375
		Итого за Четверг - 2		1 800	Итого за Четверг - 2		1 795	Итого за Четверг - 2		1 830	Итого за Четверг - 2		1 800
Блюда из субпродуктов (язык говяжий, печень), в том числе с соусом	90	242М	Язык говяжий отварной с соусом красным основным, 90/30	120	262М	Сердце говяжье в соусе томатном	90	255М	Печень по-строгановски	90	242М	Язык говяжий отварной с соусом красным основным, 90/30	120
Гарниры из картофеля, в том числе с подгарнировкой из свежих овощей	150	125М	Картофель отварной	150	128М	Картофельное пюре	150	126М	Картофель отварной с луком	150	125М	Картофель отварной	150
Напитки горячие (чай, кофейный напиток, какао) с молоком (сахар не более 7гр на 100гр блюда)	180	382М	Какао с молоком	200	414К	Горячий шоколад	200	378М	Чай с молоком	200	382М	Какао с молоком	200
Хлеб из муки пшеничной (обогащенной для эндемичных регионов)	30		Хлеб пшеничный	40		Хлеб пшеничный	40		Хлеб пшеничный	40		Хлеб пшеничный	40
Фрукты свежие, ягоды	100		Груша	100		Яблоко	100		Мандарин	100		Мандарины	100

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
			Итого за Завтрак	610	Итого за Завтрак	Итого за Завтрак	580	Итого за Завтрак	Итого за Завтрак	580	Итого за Завтрак	Итого за Завтрак	610
Холодные закуски (салаты, винегреты, в том числе с сельдью)	60	49М	Салат витаминный (2 вариант)	60	32М	Салат из цветной капусты, помидоров и зелени	60	21М	Салат из соленых огурцов с луком	60	42М	Салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком	60
Супы картофельные с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, овощами, рассольники	200	103М	Суп картофельный с макаронными изделиями с говядиной, 200/20	220	115М	Суп с чечевицей и говядиной, 200/20	220	102М	Суп картофельный с бобовыми (горохом) с говядиной, 200/20	220	103М	Суп картофельный с макаронными изделиями с говядиной, 200/20	220
Блюда из печени, мяса и печени (рубленные), в том числе с соусом	90	268М	Котлета из мяса и печени с соусом сметанно-томатным, 90/30	120	261М	Печень по-строгановски	90	282М	Оладьи из печени с соусом сметанно-томатным, 90/30	120	268М	Котлета из мяса и печени с соусом сметанно-томатным, 90/30	120
Блюда (гарниры) из круп, бобовых и макаронных изделий	150	171М	Каша гречневая рассыпчатая	150	360К	Рис с овощами	150	360К	Каша гречневая рассыпчатая	150	171М	Каша гречневая рассыпчатая	150
Компоты (напитки, кисели) из свежих фруктов или ягод, сухофруктов (сахар не более 7гр на 100гр блюда)	180	345М	Морс из брусники	200	474К	Напиток вишневый	200	350М	Кисель из вишни	200	345М	Морс из брусники	200
Хлеб из муки пшеничной (обогащенной для эндемичных регионов)	20		Хлеб пшеничный	20		Хлеб пшеничный	20		Хлеб пшеничный	20		Хлеб пшеничный	20
Хлеб из ржаной или ржано-пшеничной муки	40		Хлеб ржаной	40		Хлеб ржаной	40		Хлеб ржаной	40		Хлеб ржаной	40

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Фрукты свежие, ягоды	100	Яблоко	Яблоко	100	Банан	Банан	100	Груша	Груша	100	Яблоко	Яблоко	100
Мучное кулинарное изделие	70	592К	Пита с сыром	75	412М	Пицца Школьная	80	406М	Пирожок печеный с картофелем	75	592К	Пита с сыром	75
Напитки горячие (чай, кофейный напиток, какао) с молоком (сахар не более 7гр на 100гр блюда)	180	376М	Чай с шиповником	200	376М	Чай с джемом	200	377М	Чай с сахаром и лимоном	200	376М	Чай с шиповником	200
Фрукты свежие, ягоды	100	Груша	Груша	100	Мандарин	Мандарин	100	Яблоко	Яблоко	100	Мандарины	Мандарины	100
		Итого за Полдник	Итого за Полдник	375	Итого за Полдник	Итого за Полдник	380	Итого за Полдник	Итого за Полдник	375	Итого за Полдник	Итого за Полдник	375
		Итого за Пятницу - 2	Итого за Пятницу - 2	1 895	Итого за Пятницу - 2	Итого за Пятницу - 2	1 840	Итого за Пятницу - 2	Итого за Пятницу - 2	1 865	Итого за Пятницу - 2	Итого за Пятницу - 2	1 895

Сборники, используемые при разработке меню:

- Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна – М.: ДеЛи плюс, 2017;
- Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией В.Р. Кучма – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 11
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся
образовательных организаций
Магаданской области

Технологические карты к меню

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 245

Бефстроганов из говядины

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Бефстроганов из говядины» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Бефстроганов из говядины», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Говядина (лопаточная часть)	0,086	0,079
Масло растительное	0,006	0,006

Лук репчатый	0,029	0,024
Мука (пшеничная)	0,004	0,004
Сметана	0,023	0,023
Соль йодированная	0,0003	0,0003
Выход готового блюда	-	100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо зачищают от костей, сухожилий и грубой соединительной ткани, нарезают брусочками, массой по 5-7гр, кладут тонким слоем на сковороду с маслом подсолнечным, разогреваем до t= 150-80°C или гастроемкость, посыпают солью, жарят в течение 3-4 минут. Из пассерованной без жира муки, сметаны приготавливают соус. В соус кладут пассерованный лук, заливают им обжаренное мясо и доводят до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20 Бефстроганов отпускают в горячем виде с гарнирами из круп, бобовых, макаронных изделий, овощей. Температура подачи блюда 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Отварное мясо, нарезанное тонкими брусочками длиной 3-4см, массой 5-7г с протертой морковью в соусе, уложено на тарелку. Консистенция: Мяса - мягкая, соуса однородная, слегка вязкая. Цвет: Мяса - серый, соуса - оранжевый с матовым оттенком. Вкус: вареного мяса, умеренно соленый. Запах: мяса с ароматом сметаны, моркови

6.2 Микробиологические показатели «Бефстроганов из говядины» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив. происхождения	Витамин В1	Витамин В12	Витамин В2
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
16,69	12,39	5,59	201,3	35,82	1,72	0,6	0,11	0,09	0,2
Витамины В6	Витамины А	Витамин Д	Витамин Е	Витамины С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг
0,01	23	0,02	3,27	2,49	0,14	9,2	8,54	350,09	25,89
Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	цинк	Холестерин	
мг	г	г	г	мкг	мкг	мг	мг		
9,2	0,02	3,74	0,86	24,61	0,45	193,69	2,86	14,72	

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 294

Биточки из индейки

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Биточки из индейки» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под.ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Биточки из индейки», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Индейка филе	0,072	0,067
Хлеб пшеничный	0,016	0,016
Лук репчатый	0,007	0,006
Масло сливочное 82,5%	0,005	0,005
Масло растительное	0,001	0,001
Соль йодированная	0,0003	0,0003
Сухари панировочные	0,004	0,004
Выход готового блюда	-	100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо зачищают от сухожилий и грубой соединительной ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке. Затем добавляют черствый хлеб, замоченный в молоке или воде, лук репчатый и вторично пропускают через мясорубку. В котлетную массу добавляют соль, сливочное масло, выбивают и разделяют изделия (котлеты, биточки, шницели). Сформованные изделия панируют в сухарях, укладывают на противень, гасеомкость, смазанные маслом подсолнечным, и доводят до готовности в жарочном шкафу, пароконвектомате при $t = 165^{\circ}\text{C}$, 14 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Биточки подают с гарниром из круп, бобовых, макаронных изделий, овощей. температура подачи 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Форма: кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус и уложен гарнир. Консистенция: сочная, пышная, однородная. Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый. Вкус: Жареного мяса, умеренно соленый без привкуса хлеба. Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях

6.2 Микробиологические показатели «Биточки из индейки» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин B1	Витамин B2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
16,98	6,13	11,05	172,35	16,45	1,1	0,07	0,15	28,5	0,85
Витамин С	Витамин РР	Калий	Магний	Натрий	РЭ	Фосфор			
мг	мг	мг	мг	мг	мкг	мг			
0,6	5,58	190,76	20,82	160,00	28,5	158,11			

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 294

Биточки из курицы

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Биточки из курицы» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Биточки из курицы», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Бедро куриное	0,084	0,079
Хлеб пшеничный	0,013	0,013
Лук репчатый	0,007	0,006
Масло растительное	0,001	0,001
Соль йодированная	0,0003	0,0003
Сухари панировочные	0,003	0,003
Выход готового блюда	-	100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо защищают от сухожилий и грубой соединительной ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке. Затем добавляют черствый хлеб, замоченный в молоке или воде, лук репчатый и вторично пропускают через мясорубку. В котлетную массу добавляют соль, выбивают и разделяют изделия (котлеты, биточки, шницели). Сформованные изделия панируют в сухарях, укладывают на противень, густо смазанные маслом подсолнечным, и доводят до готовности в жарочном шкафу, пароконвектомате при $t = 165^{\circ}\text{C}$, 14 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Биточки подают с гарниром из круп, бобовых, макаронных изделий, овощей. температура подачи 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Форма: кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус и уложен гарнир. Консистенция: сочная, пышная, однородная. Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый. Вкус: Жареного мяса, умеренно соленый без привкуса хлеба. Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях

6.2 Микробиологические показатели «Биточки из курицы» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
14,650	5,570	8,000	137,5	11,700	0,850	0,1	0,140	7	0,410
Витамин С	Витамин РР	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 6	Пищевые волокна	Селен	Фосфор
мг	мг	мкг	мг	мг	мг	г	г	мкг	мг
0,240	0,090	0,520	160,690	18,060	49,000	0,060	0,611	0,710	127,8

ЦИНК
МГ
0,130

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

Борщ с капустой и картофелем со сметаной

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Борщ с капустой и картофелем со сметаной» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Борщ с капустой и картофелем со сметаной», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 260 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Свекла	0,054	0,040
Капуста белокочанная	0,025	0,020
Картофель неочищенный	0,029	0,020
Морковь	0,014	0,010
Лук репчатый	0,012	0,010
Томатная паста	0,004	0,004
Масло растительное	0,005	0,005
Сахар	0,003	0,003
Соль йодированная	0,0003	0,0003
Вода	0,200	0,200
Сметана	0,010	0,010
Выход готового блюда	-	260

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют сахар, соль поваренную йодированную.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда 75С. Срок реализации - 2 часа. Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Овощи сохранили форму нарезки (брусочками). Консистенция: Свекла и овощи мягкие. Цвет: Малиново-красный, жира на поверхности - оранжевый. Вкус и запах: Кисло сладкий, умеренно соленый, запах свойственный овощам.

6.2 Микробиологические показатели «Борщ с капустой и картофелем со сметаной» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 260 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив.происхожд	Витамин В1	Витамин В12	Витамин В2
Г	Г	Г	ккал	МГ	МГ	Г	МГ	МГ	МГ
2,138	7,063	12,888	124,413	45,088	1,138	0,325	0,063	0,05	0,075
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	ВитаминРР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий
МКГ	МКГ	МГ	МГ	МГ	МКГ	МКГ	МГ	МГ	МГ
214,488	0,013	2,413	20,238	0,075	1 212,963	6,325	340,325	24,863	5,988
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк		
Г	Г	Г	МКГ	МКГ	МГ	МГ	МГ		
0,05	3,125	2,238	226,613	0,5	56,913	8	0,488		

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 421

Булочка ванильная

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Булочка ванильная» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Булочка ванильная», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 50 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Мука (пшеничная)	0,033	0,033
Мука (пшеничная)	0,001	0,001
Сахар	0,005	0,006
Масло сливочное 82,5%	0,003	0,004
Яйцо куриное	0,002	0,002
Яйцо куриное	0,001	0,001
Дрожжи прессованные	0,00017	0,00017
Соль йодированная	0,00048	0,00048
Ванилин	0,000025	0,00003
Выход готового блюда	-	50

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Из дрожжевого теста влажностью 37% формируют шарики и кладут в теплое место для расстойки на 15-20 минут, затем на середину теста кладут начинку, края защипывают, придают форму и кладут швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в тёплое место для расстойки на 30-40мин. После расстойки готовые изделия выпекают

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Форма изделий разнообразная с четко выраженным рисунком, на поверхности пудра сахарная

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Форма изделий разнообразная с четко выраженным рисунком, на поверхности пудра сахарная.

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый. Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в местах надрезов и складок - более светлый. Вкус: свойственный свежеспеченному изделию из дрожжевого теста. Запах: приятный, свойственный свежеспеченному изделию из дрожжевого теста.

6.2 Микробиологические показатели «Булочка ванильная» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 50 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив.происхожд	Витамин B1	Витамин B12	Витамин B2
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
3,830	1,910	26,100	136,230	9,160	0,450	0,380	0,040	0,016	0,030
Витамин B6	Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	ВитаминРР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий
мг	мкг	мкг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
0,004	12,780	0,110	0,330	0,090	6,480	0,97	38,590	5,19	3,00
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк		
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг		

0,01	0,210	1,180	12,780	2,620	31,970	22,640	0,240
------	-------	-------	--------	-------	--------	--------	-------

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 421

Булочка домашняя

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Булочка домашняя» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Булочка домашняя», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 50 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Мука (пшеничная)	0,032	0,032
Мука (пшеничная)	0,002	0,002
Сахар	0,005	0,006
Сахар	0,001	0,002
Масло сливочное 82,5%	0,005	0,007
Меланж яичный	0,001	0,001
Дрожжи прессованные	0,00021	0,0002
Соль йодированная	0,0003	0,0003
Выход готового блюда	-	50

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Из дрожжевого теста влажностью 37% формуют шарики и кладут в теплое место для расстойки на 15-20 минут, затем на середину теста кладут начинку, края зачищают, придают форму и кладут швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. После расстойки готовые изделия выпекают

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Форма изделий разнообразная с четко выраженным рисунком, на поверхности пудра сахарная

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Форма изделий разнообразная с четко выраженным рисунком, на поверхности пудра сахарная.

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый. Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в местах надрезов и складок - более светлый. Вкус: свойственный свежеспеченному изделию из дрожжевого теста. Запах: приятный, свойственный свежеспеченному изделию из дрожжевого теста.

6.2 Микробиологические показатели «Булочка домашняя» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 50 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив.происход	Витамин В1	Витамин В12	Витамин В2
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
3,58	2,38	26,82	142,68	8,03	0,41	0,13	0,04	0,02	0,02
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3
мкг	мкг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г
15,06	0,09	0,34	0,04	9,00	0,62	36,50	4,94	2,00	0,01
Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк			

г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг
0,19	1,17	15,06	2,08	28,97	14,75	0,22

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 241

Говядина отварная

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Говядина отварная» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Говядина отварная», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 20 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Говядина (лопаточная часть)	0,035	0,033
Морковь	0,001	0,001
Лук репчатый	0,001	0,001
Выход готового блюда	-	20

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Отварное мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят в том же бульоне при температуре 50-60С в закрытой посуде

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Мясо в соусе, нарезанное кубиками, рядом на тарелку уложен гарнир. Температура подачи 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: отварное мясо нарезано ломтиками поперек волокон. Консистенция: мягкая, нежная. сочная. Цвет: от серого до темно-серого. Вкус: вареного мяса, умеренно соленый. Запах: мяса с ароматом кореньев и лука.

6.2 Микробиологические показатели «Говядина отварная» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 20 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
6,43	1,19	0,15	37,06	3,22	0,61	0,04	0,07	20	0,19
Витамин С	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	цинк
мг	мкг	мкг	мг	мг	г	мкг	мкг	мг	мг
0,15	120	2,46	119,25	8,77	0,05	20	0,01	68,78	1,08

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 260

Гуляш из говядины

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Гуляш из говядины» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Гуляш из говядины», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Говядина (мясо бескостное нежирных сортов)	0,086	0,079
Масло растительное	0,006	0,006
Лук репчатый	0,012	0,010
Мука (пшеничная)	0,003	0,003
Томатная паста	0,003	0,003
Соль йодированная	0,0003	0,0003
Выход готового блюда	-	100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо зачищают от костей, сухожилий и грубой соединительной ткани, нарезают кубиками по 20-30г, обжаривают, заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассерованной томатной пасты в закрытой посуде около 1 часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный репчатый лук, соль, заливают им мясо и тушат 25-30 минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Мясо в соусе, нарезанное кубиками, рядом на тарелку уложен гарнир. Температура подачи 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Мясо в соусе, нарезанное кубиками, рядом на тарелку уложен гарнир. Консистенция: мяса - мягкая, сочная, соуса однородная, слегка вязкая. Цвет мяса: светло-коричневый. Вкус: тушеного мяса в томатном соусе, умеренно соленый. Запах: тушеного мяса с жареным луком и томата

6.2 Микробиологические показатели «Гуляш из говядины» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив.происхожд	Витамин В1	Витамин В12	Витамин В2
Г	Г	Г	ккал	мг	мг	Г	мг	мг	мг
16,41	13,8	3,49	203,84	13,24	2,48	15,8	0,57	3,56	0,15
Витамин В6	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6
мг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	г	г
0,48	2,76	4,72	3,87	6,03	301,64	23,2	49,77	0,06	3,82
Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк			
Г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг			
0,41	9	0,23	168,77	0,09	55,3	2,67			

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 259

Жаркое по-домашнему

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Жаркое по-домашнему» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Жаркое по-домашнему», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 280 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Говядина (мясо бескостное нежирных сортов)	0,138	0,128
Картофель неочищенный	0,227	0,163
Лук репчатый	0,021	0,018
Томатная паста	0,005	0,005
Соль йодированная	0,0008	0,0008
Масло растительное	0,005	0,005
Вода	0,050	0,050
Морковь	0,023	0,018
Выход готового блюда	-	280

+

Мясо нарезают по два куска на порцию, картофель и лук - дольками. Мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренные овощи и мясо кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатную пасту, соль и воду (продукты должны быть только покрыты жидкостью) закрывают крышкой и тушат до готовности. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20 Температура подачи - 65С. Срок реализации - 2 часа.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо и овощи, сохранившие форму нарезки, вместе с соусом уложены в тарелке. Консистенция: мяса — мягкая, нежная, блюда — сочная. Цвет: мяса и соуса — коричневый, картофеля — желтый с оранжевым оттенком; Вкус и запах: характерный для тушеных мяса и овощей, умеренно острый

6.2 Микробиологические показатели «Жаркое по-домашнему» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 280 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив.происход	Витамин В1	Витамин В12	Витамин В2
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
29,633	17,943	30,158	401,38	43,26	5,588	25,667	1,12	5,775	0,373
Витамин В6	Витамин А	Витамин Е	Витамин С	ВитаминРР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий
мг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
0,782	354,9	2,403	41,242	6,288	2 132,667	18,807	1 449,012	81,258	89,017
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк		
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг		
0,245	3,302	3,232	368,9	0,548	375,06	89,833	4,97		

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 219

Запеканка из творога

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Запеканка из творога» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Запеканка из творога», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт., 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Творог 9%	0,160	0,160
Крупа манная	0,012	0,012
Сахар	0,001	0,001
Яйцо куриное	0,002	0,002
Масло сливочное 82,5%	0,003	0,003
Сухари панировочные	0,005	0,005
Сметана	0,003	0,003
Соль йодированная	0,0005	0,0005
Ванилин	0,00001	0,00001
Выход готового блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4см на смазанный маслом подсолнечным и просыпанный сухарями противень (гастроемкость). Поверхность разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу (в пароконвектомате) при t=180°C 20 минут до образования на поверхности румяной корочки.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Порционные кусочки без трещин и подгорелых мест. Температура подачи 30С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Порционные кусочки без трещин и подгорелых мест. Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе желтый. Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: свежеевыраженный - творога.

6.2 Микробиологические показатели «Запеканка из творога» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки	Жиры	Углевод ы	Калорийност ь	Са	Fe	Белки жив.пронсхож д	Витамин В1	Витамин В12	Витамин В2
29,09	13,35	16,21	306,60	240,0	0,87	29,13	0,07	1,63	0,37
Витами н В6	Витами н А	Витами н Д	Витами н Е	Витами н С	ВитаминР Р	В-каротин	Йод	Калий	Магний
МГ	МКГ	МКГ	МГ	МГ	МГ	МКГ	МКГ	МГ	МГ
0,18	65,82	0,17	0,39	0,32	5,07	35,64	13,26	167,71	36,49
Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	цинк	Холестери н	
МГ	Г	Г	Г	МКГ	МКГ	МГ	МГ	МГ	
53,15	0,17	0,77	0,43	65,95	42,82	326,55	0,64	61,62	

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 173

Каша вязкая молочная из овсяных хлопьев «Геркулес» с ягодами

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Каша вязкая молочная из овсяных хлопьев «Геркулес» с ягодами» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Каша вязкая молочная из овсяных хлопьев «Геркулес» с ягодами», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 210 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Овсяные хлопья «Геркулес»	0,042	0,042
Молоко 3,2%	0,095	0,095
Вода	0,057	0,057
Сахар	0,005	0,005
Масло сливочное 82,5%	0,005	0,005
Соль йодированная	0,0005	0,0005
Брусника свежеморож.	0,010	0,010
Выход готового блюда	-	210

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом, сахаром и ягодами

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом. Температура подачи 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром. Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие. Цвет: свойственный данному виду крупы. Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. Запах: свойственный данному виду крупы и молока.

6.2 Микробиологические показатели «Каша вязкая молочная из овсяных хлопьев «Геркулес» с ягодами» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 210 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив.-происхожд	Витамин В1	Витамин В12	Витамин В2
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
8,03	8,65	36,39	256,74	141,53	1,69	2,76	0,23	0,39	0,19
Витамин В6	Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг
0,05	44,2	0,09	0,71	2,74	0,77	29,5	8,55	149,4	26,32
Нагрый	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк	

МГ	Г	Г	Г	МКГ	МКГ	МКГ	МГ	МГ
48,25	0,01	0,14	0,25	44,2	1,95	226,74	16,1	0,39

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 125

Картофель отварной

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Картофель отварной» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под.ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Картофель отварной», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 180 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель нечищенный	0,265	0,186
Соль йодированная	0,0003	0,0003
Выход готового блюда	-	180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Очищенный картофель варят, сливают воду, а картофель подсушивают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, поверхность клубней хорошо очищена (без остатков глазков и темных пятен). Температура подачи 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, поверхность клубней хорошо очищена (без остатков глазков и темных пятен). Консистенция: рыхлая или умеренно плотная. Цвет: от белого до светло-кремового. Вкус: свежесваренного картофеля, умеренно соленый. Запах: свежесваренного картофеля

6.2 Микробиологические показатели «Картофель отварной» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 180 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Витамин B1	Витамин B2	Витамин E	Витамин C
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мг
3,72	0,744	30,324	143,22	23,016	1,704	0,228	0,132	0,192	37,2
Калий	Магний	РЭ	Фосфор						
мг	мг	мкг	мг						
0,108	43,044	5,58	108,78						

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 342

Компот из яблок и вишни

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Компот из яблок и вишни» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Компот из яблок и вишни», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт., 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Яблоки	0,025	0,023
Вишня свежемороженая	0,020	0,018
Сахар	0,007	0,007
Выход готового блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

Сироп готовят следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки варят на слабом огне не более 6 - 8 мин.

Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют;

сливы, или персики, или абрикосы перебирают, моют, нарезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ягоды сохранили форму и залиты прозрачным сиропом. Консистенция: компота - жидкая, ягод - мягкая.
Цвет: просущий вареным ягодам в сиропе. Вкус: сладко-кислый с хорошо выраженным привкусом ягод. Запах: типичный для вареных ягод.

6.2 Микробиологические показатели «Компот из яблок и вишни» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
0,24	0,13	11,15	48,1	10,55	0,62	0,01	0,01	1,15	0,1
Витамин С	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор
мг	мкг	мкг	мг	мг	г	г	мкг	мкг	мг
5	6,9	0,46	64,15	6,75	0,01	0,41	4,21	0,07	7,93

ЦИНК	
МГ	
	0,03

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 173

Каша пшеничная молочная с ягодами

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Каша пшеничная молочная с ягодами» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Каша пшеничная молочная с ягодами», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Крупа пшеничная	0,045	0,045
Молоко 3,2%	0,093	0,093
Вода	0,089	0,089
Соль йодированная	0,0004	0,0004
Сахар	0,005	0,005
Масло сливочное 82,5%	0,005	0,005
Брусника свежеморож.	0,010	0,010
Выход готового блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Крупу перебирают, промывают теплой водой и засыпают в кипящее молоко с водой, добавляют соль и варят до готовности. Кашу подают с маслом, сахаром и ягодами

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром. Температура подачи 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие. Цвет: свойственный данному виду крупы. Вкус: умеренно сладкий с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. Запах: свойственный данному виду крупы и молока

6.2 Микробиологические показатели «Каша пшеничная молочная с ягодами» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Белки жив.происход	Витамин В1	Витамин В12	Витамин В2
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
7,76	6,54	41,16	255,87	134,92	2,28	2,7	0,17	0,38	0,19

Витамин В6	Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-карогин	Йод	Калий	Магний
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг
0,05	43,76	0,09	1,01	2,71	0,75	29,3	8,37	249,97	40,83
Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк	
мг	г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	
47,25	0,04	0,56	2,32	43,76	33,73	211,3	15,94	0,38	

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 137

Каша из тыквы

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Каша из тыквы» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред.М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Каша из тыквы», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 180 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Тыква	0,242	0,169
Масло растительное	0,006	0,006

Крупа манная	0,022	0,022
Сахар	0,001	0,001
Соль йодированная	0,0004	0,0004
Выход готового блюда	-	180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Очищенную тыкву пропускают через овощерезку или мелко нарезают кубиками, припускают с добавлением небольшого количества жидкости (30 мл) и жира, затем тонкой струйкой всыпают манную крупу, добавляют сахар, соль и варят до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кусочки тыквы разварены. Консистенция: однородная. Цвет: оранжевый. Вкус: тыквы. Запах: тыквы.

6.2 Микробиологические показатели «Каша из тыквы» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 180 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
3,912	6,384	23,892	167,88	47,976	0,912	0,12	0,108	423	3,636

Витамин С	Йод	Калий	Магний	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор
МГ	МКГ	МГ	МГ	Г	Г	Г	МКГ	МКГ	МГ
13,536	1,692	373,32	27,66	0,012	3,672	4,164	423	0,504	61,056
ЦИНК									
МГ									
0,528									

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 171

Каша гречневая рассыпчатая

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Каша гречневая рассыпчатая» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Каша гречневая рассыпчатая», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 180 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Соль йодированная	0,0005	0,0005
Крупа гречневая	0,062	0,062

Вода	0,113	0,113
Выход готового блюда	-	180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Крупу перебирают, промывают, всыпают в подсоленный кипяток и варят до загустения, помешивая. Затем закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя.. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Температура подачи 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Консистенция: Однородная, крупинки плотные, рассыпчатая. Цвет: свойственный данному виду крупы. Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости). Запах: свойственный данному виду крупы

6.2 Микробиологические показатели «Каша гречневая рассыпчатая» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 180 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин Е	Калий
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мг
7,86	2,064	35,628	192,192	16,896	4,212	0,264	0,12	0,504	0,108
Магний	Фосфор								
мг	мг								
125,064	186,852								

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 268

Котлета из мяса и печени

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Котлета из мяса и печени» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Котлета из мяса и печени», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Печень говяжья	0,019	0,017
Говядина (котлетное мясо)	0,050	0,050
Хлеб пшеничный	0,018	0,018
Лук репчатый	0,013	0,011
Соль йодированная	0,0003	0,0003
Вода	0,017	0,017
Масло растительное	0,004	0,004
Выход готового блюда	-	100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо вместе с печенью и пассерованным луком пропускают через мясорубку, солят по вкусу и выкладывают на подсушенные сухари нарезанные кубиками, сверху кладут сухари и запекают в пароконвектомате при 190-200 С 12-15 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Подают с гарниром и соусом. Температура подачи 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Форма: овально-приплюснутая с заостренным концом, сбоку подлит соус и уложен гарнир

Консистенция: сочная, пышная, однородная. Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый. Вкус: Жареного мяса, умеренно соленый без привкуса хлеба. Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях

6.2 Микробиологические показатели «Котлета из мяса и печени» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив.происхож	Витамин В1	Витамин В2	Витамины А
Г	Г	Г	ккал	МГ	МГ	Д	МГ	МГ	МКГ
14,62	9,73	10,5	188,36	15,18	3,08	10	0,44	0,48	1 394
Витамины Д	Витамины Е	Витамины С	Йод	Калий	Магний	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ
МКГ	МГ	МГ	МКГ	МГ	МГ	Г	Г	Г	МКГ
0,2	2,18	8,21	4,51	220,72	23,11	0,04	2,53	0,92	1 422,39
Селен	Фосфор	Холестерин	цинк						

МКГ	МГ	МГ	МГ
1,14	175,73	35	1,85

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 382

Какао на молоке

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Какао на молоке» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся организаций под ред. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Какао на молоке», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Какао-порошок	0,004	0,004
Молоко 3,2%	0,090	0,090
Сахар	0,011	0,011
Вода	0,110	0,110
Выход готового блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл на 1 л напитка) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Напиток разлит в стаканы. Температура подачи не ниже 75С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности. Цвет – светло-коричневый. Вкус, Запах – запах шоколадный, с ароматом кипяченого молока, вкус приятный, шоколадный, умеренно сладкий. Консистенция – хорошо концентрированная, жидкая.

6.2 Микробиологические показатели «Какао на молоке» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки	Жиры	Углевод ы	Калорийност ь	Са	Fe	Белки жив.происхож д	Витамин В1	Витами н В12	Витами н В2
3,58	2,85	15,71	104,05	113,45	1	2,61	0,04	0,36	0,14
Витами н В6	Витами н А	Витами н Д	Витами н Е	Витами н С	Витами н Р	В-каротин	Йод	Калий	Магний
0,06	19,92	0,03	0,1	1,17	0,99	9,8	8,1	192,09	29,6
Натрий	Омега 6	Пищевы е волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк		
45	0,09	1,41	19,92	1,8	107,2	7,2	0,64		

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 128

Картофельное пюре

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Картофельное пюре» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под.ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Картофельное пюре», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 180 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель нечищенный	0,220	0,154
Соль йодированная	0,0005	0,0005
Масло сливочное 82,5%	0,006	0,006
Молоко 3,2%	0,028	0,028
Выход готового блюда	-	180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80°C. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Протертая картофельная масса, аккуратно уложена, подправленная, с нанесенным узором. Температура подачи 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Протертая картофельная масса, аккуратно уложена, подправленная, с нанесенным узором. Консистенция: густая, пушная, однородная. Цвет: от светло-кремового до кремового. Вкус: картофельного пюре, умеренно соленый, с выраженным привкусом кипяченого молока и сливочного масла. Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

6.2 Микробиологические показатели «Картофельное пюре» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 180 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
3,924	5,652	26,436	172,836	54,336	1,452	0,192	0,156	26,76	0,216
Витамин С	Калий	Магний	РЭ	Фосфор	Холестерин				
мг	мг	мг	мкг	мг	мг				
30,888	0,108	39,456	37,68	116,628	12,684				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349

Компот из сухофруктов

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Компот из сухофруктов» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Компот из сухофруктов», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Яблоки сушеные	0,017	0,017
Вода	0,200	0,200
Сахар	0,011	0,011
Выход готового блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности. Компот готовят накануне, чтобы он настоялся

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Готовый компот охлаждают под закрытой крышкой до комнатной температуры, порционируют в стаканы или чашки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Не допускаются посторонние примеси, порченые плоды. Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар прозрачный. Вкус сладкий. Вкус и запах соответствуют использованному в компоте сухофруктам. Цвет коричневый или темно-коричневый.

6.2 Микробиологические показатели «Компот из сухофруктов» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Витамин B2	Витамин B6	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
0,37	0,02	21,01	86,9	19,2	1,05	0,01	0,02	0,51	0,17
Витамин С	Витамин PP	В-каротин	Калий	Магний	Натрий	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен
мг	мг	мкг	мг	мг	мг	г	г	мкг	мкг
0,34	0,2	3,4	98,93	5,1	2,04	0,02	2,53	0,51	0,22
Фосфор	цинк								
мг	мг								
13,09	0,03								

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 171

Каша пшеничная рассыпчатая

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Каша пшеничная рассыпчатая» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Каша пшеничная рассыпчатая», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 180 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Соль йодированная	0,0003	0,0003
Крупа пшеничная	0,040	0,040
Вода	0,138	0,138
Выход готового блюда	-	180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Крупу перебирают, промывают, всыпают в подсоленный кипяток и варят до загустения, помешивая. Затем закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Температура подачи 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Консистенция: Однородная, крупинки плотные, рассыпчатая. Цвет: свойственный данному виду крупы. Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости). Запах: свойственный данному виду крупы

6.2 Микробиологические показатели «Каша пшеничная рассыпчатая» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 180 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин Е	Калий
4,4	0,48	27,4	ккал 131,6	мг 17,1	мг 1,89	мг 0,12	мг 0,04	мг 0,68	мг 92,03
Магний	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	Селен	Фосфор				
мг	г	г	г	мкг	мг				
24,07	0,03	0,37	1,84	28,28	110,63				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 348

Компот из кураги, 200/11

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Компот из кураги, 200/11» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Компот из кураги, 200/11», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Курага	0,015	0,015
Сахар	0,011	0,011
Вода	0,203	0,203
Выход готового блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, чернослив, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм - 5-10 мин.

Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Поддача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20.
Напиток подают в стакане.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму и залиты прозрачным компотом. Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая. Цвет: коричневый. Вкус: сладкий с хорошо выраженным привкусом сухофруктов. Запах: вареных сухофруктов

6.2 Микробиологические показатели «Компот из кураги, 200/11» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6	Витамин А							
										г	г	г	г	г	г	г
0,78	0,05	18,63	78,69	24,33	0,51	0,02	0,03	0,02	87,45							
Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 6	Пищевые волокна							
мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г							
0,83	0,6	0,59	525	0,51	257,88	15,75	2,55	0,02	2,7							
РЭ	Селен	Фосфор	цинк													
мкг	мкг	мг	мг													
87,45	0,33	21,9	0,06													

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 342

Компот из свежих плодов (груша)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Компот из свежих плодов (груша)» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Компот из свежих плодов (груша)», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Груши	0,044	0,040
Сахар	0,011	0,011
Выход готового блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками и варят 6-8 минут в сахарном сиропе. Сироп подготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Готовый компот охлаждают под закрытой крышкой до комнатной температуры, порционируют в стаканы или чашки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – компот прозрачный, желтоватый. Цвет – от желтоватого до зеленоватого. Вкус, запах – вкус кисломолочный, запах – груши. Консистенция – жидкая, фрукты сохраняют форму нарезки.

6.2 Микробиологические показатели «Компот из свежих плодов (груша)» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
0,16	0,12	15,1	62,69	7,93	0,95	0,01	0,01	0,8	0,16
Витамин С	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор
мг	мкг	мкг	мг	мг	г	г	мкг	мкг	мг
2	4	0,4	62,33	4,8	0,04	1,12	0,8	0,04	6,4
цинк									
мг									
0,08									

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 342

Компот из свежих яблок

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Компот из свежих яблок» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Компот из свежих яблок», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Яблоки	0,047	0,040
Вода	0,200	0,200
Сахар	0,011	0,011
Выход готового блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками и варят 6-8 минут в сахарном сиропе. Сироп подготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Готовый компот охлаждают под закрытой крышкой до комнатной температуры, порционируют в стаканы или чашки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – компот прозрачный, желтоватый. Цвет – от желтоватого до зеленоватого. Вкус, запах – вкус кисломолочный, запах – свежих яблок. Консистенция – жидкая, фрукты сохраняют форму нарезки.

6.2 Микробиологические показатели «Компот из свежих яблок» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г.)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
0,16	0,16	14,9	62,69	6,73	0,91	0,01	0,01	2	0,08
Витамин С	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор
мг	мкг	мкг	мг	мг	г	г	мкг	мкг	мг
4	12	0,8	111,53	3,6	0,02	0,72	2	0,12	4,4
цинк									
мг									
0,06									

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379

Напиток кофейный на молоке

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Напиток кофейный на молоке» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Напиток кофейный на молоке», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Кофейный напиток	0,006	0,006
Сахар	0,011	0,011
Молоко 3,2%	0,100	0,100
Вода	0,100	0,100
Выход готового блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар, доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Поддача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Цвет напитка светло-коричневый, аромат, присущий кофейному напитку, вкус сладкий.

6.2 Микробиологические показатели «Напиток кофейный на молоке» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив. происхожд	Витамин В1	Витамин В12	Витамин В2
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
2,94	2,54	15,92	99,04	120,54	0,13	2,9	0,04	0,4	0,15
Витамин В6	Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг
0,05	22	0,03	0,1	1,3	0,8	10	9	146,33	14,05
Натрий	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
мг	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
50,04	0,1	0,05	22	2	90	0,02	8	0,4	

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 142

Рагу овощное

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Рагу овощное» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под.ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Рагу овощное», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 180 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель нечищенный	0,120	0,084
Морковь	0,057	0,042
Лук репчатый	0,021	0,017
Капуста	0,065	0,051
Масло растительное	0,006	0,006
Томатная паста	0,006	0,006
Вода	0,024	0,024
Соль йодированная	0,0003	0,0003
Выход готового блюда	-	180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Нарезанные кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук слегка пассеруют. Капусту нарезают шашками и припускают. Затем картофель и овощи соединяют с водой и томатом и тушат 10-15 минут. После чего добавляют припущенную капусту и тушат еще 20 минут

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Кусочки овощей одинаковой формы и величины, сохранили форму. Температура подачи 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Кусочки овощей одинаковой формы и величины, консистенция мягкая, сочная. Форма нарезки сохранилась, допускается часть разварившегося картофеля. Не допускается запах подгоревших и пареных овощей.

6.2 Микробиологические показатели «Рагу овощное» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 180 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
3,684	6,456	21,528	160,776	50,916	1,632	0,156	0,12	840	3,036
Витамин С	Магний	РЭ	Фосфор						
мг	мг	мкг	мг						
46,5	48,888	22,068	101,76						

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 388

Напиток из плодов шиповника

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Напиток из плодов шиповника» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Напиток из плодов шиповника», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Шиповник сухой	0,020	0,020
Сахар	0,020	0,020
Выход готового блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленный шиповник заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении в течение 5-10 минут. Отвар настаивают, после этого процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения, затем охлаждают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20.

Напиток подают в стакане.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – прозрачный напиток налит в стаканы. Цвет – характерный для используемого сырья. Вкус, запах – запах шиповника; вкус умеренно сладкий с небольшой кислотностью. Консистенция – однородная, жидкая.

6.2 Микробиологические показатели «Напиток из плодов шиповника» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
0,68	0,28	29,62	136,6	12,6	0,66	0,01	0,06	163,4	0,76
Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Калий	Магний	Натрий	Пищевые волокна	РЭ	Фосфор	
мг	мг	мкг	мг	мг	мг	г	мкг	мг	
200	0,28	980	10,6	3,4	2,2	4,64	163,4	3,4	

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 70

Подгарнировка из соленых огурцов

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Подгарнировка из соленых огурцов» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Подгарнировка из соленых огурцов», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 30 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Огурцы консервированные	0,038	0,030
Выход готового блюда	-	30

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Очищенные от кожицы соленые огурцы нарезают кружочками или ломтиками.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в качестве подгарнировки к гарниру

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Огурцы нарезанные кружочками или ломтиками. Цвет: Ломтик огурца - белый с зеленой каймой.

Консистенция: Мякоть плотная с недоразвитыми водянистыми, нежесткими семенами. Вкус и запах: Свежих огурцов

6.2 Микробиологические показатели «Подгнировка из соленых огурцов» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 30 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
0,24	0,03	0,51	3,9	6,3	0,18	0,01	0,01	1,5	0,03
Витамин С	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор
мг	мкг	мкг	мг	мг	г	г	мкг	мкг	мг
1,5	9	0,9	42,3	4,2	0,01	0,24	1,5	0,09	7,2
цинк									
мг									
0,07									

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 49

Салат витаминный /2 вариант/

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат витаминный /2 вариант/» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под.ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат витаминный /2 вариант/», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Капуста	0,063	0,05
Соль йодированная	0,001	0,001
Лук репчатый	0,008	0,007
Морковь	0,018	0,013
Зеленый горошек	0,045	0,03
Сахар	0,002	0,002
Масло растительное	0,005	0,005
Выход готового блюда	-	100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Капусту шинкуют, добавляют соль, раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, т.к. она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с нашинкованным луком репчатым, морковью, нарезанной соломкой. Горошек зеленый доводят до кипения, охлаждают, сливают отвар и соединяют с овощами. Перед отпуском добавляют сахар и заправляют маслом подсолнечным. При подаче посыпают зеленью

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: белокочанная капуста, морковь, перец сладкий нарезанный соломкой, лук мелко мелко нашинкован, овощи перемешаны с консервированным горошком или кукурузой. Салат уложен горкой. Поверхность блестит от растительного масла. Консистенция: упругая, сочная, капуста, моркови, сладкого перца - хрустящая. Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав салата. Вкус: приятно-кисловатый, свойственный продуктам, входящим в состав салата, в сочетании с растительным маслом. Запах: свойственный продуктам, входящим в состав салата.

6.2 Микробиологические показатели «Салат витаминный /2 вариант/» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки	Жиры	Углевод ы	Калорийност ь	Са	Fe	Витамин B1	Витамин B2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
2,1	5,133	7,433	85	41,8	0,717	0,067	0,05	281,667	2,383
Витамин С	Калий	Магний	РЭ	Фосфор					
мг	мг	мг	мкг	мг					

26,833	0,15	20,667	16,5	46,65
--------	------	--------	------	-------

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 291

Плов с отварной птицей

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Плов с отварной птицей» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Плов с отварной птицей», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 280 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Бедро куриное	0,146	0,136
Крупа Рис	0,058	0,058
Морковь	0,060	0,044
Лук репчатый	0,018	0,015
Масло растительное	0,003	0,003
Соль йодированная	0,0004	0,0004
Выход готового блюда	-	280

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

У птицы охлажденной потрошенной удаляют внутренний жир, почки и легкие (если имеются, промывают прицу холодной водой и отваривают. затем отделяют мясо от костей, нарезают кусочками по 20-30гр, посыпают солью, обжаривают. Затем добавляют пассерованные морковь, лук репчатый, соль, воду и тушат 15-20 минут. Рис перебирают, промывают, закладывают в емкость с мясом и овощами, доводят до готовности. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Порцию плова кладут горкой на подогретую тарелку, сверху укладывают кусок птицы. Оптимальная температура подачи 65°С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – плов уложен горкой, сверху – кусок птицы, зерна рисовой крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга. Цвет птицы – светло-кремовый с золотистым оттенком, риса – светло-оранжевый. Вкус, запах – характерный для тушеной птицы с рисом и специями. Консистенция птицы – мягкая, сочная, риса – рассыпчатая.

6.2 Микробиологические показатели «Плов с отварной птицей» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 280 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
57,56	11,79	42,94	390,97	29,34	1,73	0,14	0,26	539,42	1,05
Витамин С	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор
мг	мкг	мкг	мг	мг	г	г	мкг	мкг	мг

1,5	3 168	0,98	381,17	62,97	1,96	3,25	528	7,81	288,5
ЦИНК									
МГ									
0,98									

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Подгарнировка из свежих помидоров

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Подгарнировка из свежих помидоров» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Подгарнировка из свежих помидоров», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 30 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Томаты свежие	0,036	0,030
Выход готового блюда	-	30

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Овощи, употребляемые в сыром виде (целиком или в виде салатов), хорошо промывают проточной водой, очищают и повторно тщательно промывают кипяченной водой либо выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты в течении 10

минут с последующем ополаскиванием. Предварительное замачивание овощей (до кулинарной обработке) не допускается.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в качестве подгарнировки к гарниру.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: свойственный продукту. Цвет: красный. Консистенция: мягкая. Вкус и запах: свойственный продукту

6.2 Микробиологические показатели «Подгарнировка из свежих помидоров» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 30 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
0,33	0,06	1,14	7,2	4,2	0,27	0,02	0,01	39,9	0,21
Витамин С	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор
мг	мкг	мкг	мг	мг	г	г	мкг	мкг	мг
7,5	240	0,6	87	6	0,02	0,42	39,9	0,12	7,8
Цинк									
мг									
0,06									

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 39

Салат из картофеля, кукурузы консервированной, огурца соленого и моркови

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из картофеля, кукурузы консервированной, огурца соленого и моркови» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под.ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат из картофеля, кукурузы консервированной, огурца соленого и моркови», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель нечищенный	0,035	0,025
Морковь	0,023	0,018
Огурцы соленые	0,025	0,02
Масло растительное	0,005	0,005
Соль йодированная	0,001	0,001
Кукуруза консервированная	0,033	0,022
Лук репчатый	0,010	0,008
Выход готового блюда	-	100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Картофель, морковь, отваривают в кожуре с последующей очисткой или отваривают очищенные. Вареные очищенные картофель, морковь, очищенные соленые огурцы нарезают кубиками, лук репчатый - полукольцами. В подготовленные овощи добавляют кукурузу консервированную, масло подсолнечное, соль и перемешивают. При отпуске посыпают зеленью.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи нарезаны кубиком 1см, салат уложен горкой, поверхность блестит от растительного масла.

Консистенция: картофель и морковь вареных - мягкая, огурцов - сочная, упругая. Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав салата. Вкус: вареного картофеля в сочетании с морковью, огурцами, кукурузой консервированной и растительным маслом. Запах: свойственный вареному картофелю, моркови, огурцам, с ароматом растительного масла.

6.2 Микробиологические показатели «Салат из картофеля, кукурузы консервированной, огурца соленого и моркови» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Витамин В1		Витамин В2	Витамин А		Витамин Е	
					МГ	МГ		МКГ	МГ	МГ	МГ
1,5	5,233	8,783	89,2	21,8	0,667	0,05	0,033	368,1	2,333		
Витамин С	Калий	Магний	РЭ	Фосфор							
8,783	0,15	19,867	1,75	44,45							

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 64

Салат из морской капусты и моркови с яйцом

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из морской капусты и моркови с яйцом» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В.Р. Кучмы.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат из морской капусты и моркови с яйцом», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Капуста морская (ламинария) (салат дальневост. с масл.раст.)	0,056	0,045
Морковь	0,06	0,045
Яйцо куриное	0,008	0,008
Масло растительное	0,0015	0,0015
Соль йодированная	0,0005	0,0005
Выход готового блюда	-	100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Морскую капусту отваривают 2-3 мин. (консервированную прогревают в собственном соку), морковь моют, очищают, нарезают соломкой или натирают на терке, затем припускают с добавлением воды (20% к массе), охлаждают. Яйца обрабатывают согласно Санитарных требований, варят вкрутую (10 мин. с момента закипания), очищают. Морковь соединяют с морской капустой, добавляют растительное масло и перемешивают. Яйца натирают на терке и посыпают сверху салат или укладывают на салат долькой. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г)

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - салат уложен горкой. нарезка сохранена, на поверхности блески растительного масла, посыпан яйцом или долька яйца - сверху. Цвет - моркови - оранжевый, морской капусты - темно - зеленый, яйца - свойственный белку и желтку. Консистенция - моркови - мягкая, морской капусты и яйца - упругая. Запах - свойственный для продуктов, входящим в рецептуру, с растительным маслом.

6.2 Микробиологические показатели «Салат из морской капусты и моркови с яйцом» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки	Жиры	Углевод ы	Калорийност ь	Ca	Fe	Белки жив.происхожд	Витамин B1	Витамин B12	Витамин B2
2,05	6,96	6,31	96,7	36,39	7,73	1,02	0,05	0,04	0,09
Витамин B6	Витами н А	Витами н Д	Витамин Е	Витами н С	Витами н РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг
0,01	921,93	0,18	1,28	3,15	0,29	5 472,3	174,85	537,75	94,67

Натрий мг	Омега 3 г	Омега 6 г	Пищевые волокна г	РЭ мкг	Селен мкг	Фосфор мг	цинк мг	Холестери н мг
10,72	0,01	1,11	1,35	921,93	2,82	65,27	0,82	45,6

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 268

Котлеты домашние

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Котлеты домашние» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильный

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Котлеты домашние», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Говядина (мясо бескостное нежирных сортов)	0,049	0,046
Свинина, мясо бескостное	0,049	0,046
Сухари панировочные	0,006	0,006
Соль йодированная	0,0003	0,0003
Масло растительное	0,002	0,002
Хлеб пшеничный	0,018	0,018
Лук репчатый	0,013	0,011
Выход готового блюда	-	100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо зачищают от сухожилий и грубой соединительной ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке. Затем добавляют черствый хлеб, замоченный в молоке или воде, лук репчатый и вторично пропускают через мясорубку. В котлетную массу добавляют соль, выбивают и разделяют изделия (котлеты, биточки, шницели). Сформованные изделия панируют в сухарях, укладывают на противень, смазанные маслом подсолнечным, и доводят до готовности в жарочном шкафу, пароконвектомате при $t = 165^{\circ}\text{C}$, 14 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Подают с гарниром и соусом. Температура подачи 65С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Форма: овально-приплюснутая с заостренным концом, сбоку подлит соус и уложен гарнир

Консистенция: сочная, пышная, однородная. Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый. Вкус: Жареного мяса, умеренно соленый без привкуса хлеба. Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях

6.2 Микробиологические показатели «Котлеты домашние» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив.происход	Витамин В1	Витамин В12	Витамин В2
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг

18,03	15,99	13,65	270,98	18,46	2,86	9,2	0,61	2,07	0,17
Витамин В6	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6
мг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	г	г
0,28	1,45	2,48	2,42	4,22	206,52	32,91	118,8	0,04	1,33
Пищевые волокна	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк					
г	мкг	мг	мг	мг					
0,92	1,14	197,21	32,2	1,72					

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 234

Котлеты рыбные

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Котлеты рыбные» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Котлеты рыбные», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Горбуша (филе)	0,066	0,061

Молоко 3,2%	0,024	0,024
Хлеб пшеничный	0,017	0,017
Сухари панировочные	0,009	0,009
Соль йодированная	0,001	0,001
Масло растительное	0,006	0,006
Выход готового блюда	-	100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 мин. При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку соус или поливают сливочным маслом

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Бефстроганов отпускают в горячем виде с гарнирами из круп, бобовых, макаронных изделий, овощей. Температура подачи блюда 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: биточки - кругло-приплюснутой, котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, сбоку гарнир и соус. Консистенция: сочная, рыхлая, однородная. Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-розовый. Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый. Запах: приятный, рыбы.

6.2 Микробиологические показатели «Котлеты рыбные» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки	Жиры	Углевод ы	Калорийнос ть	Са	Fe	Белки жив.происхо жд	Витамин В1	Витами н В12	Витами н В2
Г	Г	Г	ккал	мг	мг	Г	мг	мг	мг
15,544	10,422	15,222	217,2	52,233	1,056	0,711	0,178	0,1	0,156
Витами н В6	Витами н А	Витами н Д	Витами н Е	Витами н С	Витами н РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг
0,011	23,711	6,667	3,767	0,867	0,344	2,444	33,289	262,678	31,678
Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк	
мг	г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	
95,389	0,978	3,711	0,556	5,378	28,744	170,689	38,622	0,644	

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА No 293

Куриное филе запеченное

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Куриное филе запеченное» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под.ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Куриное филе запеченное», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Грудки куриные	0,152	0,141
Соль йодированная	0,0003	0,0003
Масло растительное	0,001	0,001
Выход готового блюда	-	100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленное куриное филе солят, кладут на противень с жиром, разогреваем до температуры 150-160°C, и обжаривают на плите до образования поджаристой корочки по всей поверхности тушки. До полной готовности доводят в жарочном шкафу.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Подают с гарниром и соусом. Температура подачи 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Куриное филе обжарено до золотистой корочки. Цвет корочки золотистый, в разрезе цвет светло-серый. Консистенция плотная. Вкус обжаренного куриного филе без посторонних привкусов. Запах обжаренного куриного филе без посторонних запахов

6.2 Микробиологические показатели «Куриное филе запеченное» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг

29,633	8,167		193,433	23,844	1,867	0,122	0,211	56,444	0,911
Витамин С	Калий	Магний	РЭ	Фосфор					
мг	мг	мг	мкг	мг					
2,822	0,1	27,056	56,444	226,633					

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 202

Макаронны отварные

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Макаронны отварные» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под.ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Макаронны отварные», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 180 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Рожки	0,072	0,072
Соль йодированная	0,0005	0,0005
Выход готового блюда	-	180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды. Макароны варят 20-30 минут, вермишель - 10-15 минут. Затем макаронные изделия откидывают и направляют сливочным маслом и перемешивают. Готовые макаронные изделия охлаждают в шокере до $t = 4 \pm 2^{\circ}\text{C}$. Перед подачей (раздачей) макаронные изделия в гастростроемкостях помещают в пароконвектомат для разогрева на 7 минут в режиме «Пар» при температуре 90°C .

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде в качестве гарнира к блюдам из мяса, птицы, рыбы. Температура подачи 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макаронные изделия легко отделяются друг от друга. Консистенция мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком. Вкус: свойственный макаронным изделиям, умеренно соленый. Запах: отварных макаронных изделий

6.2 Микробиологические показатели «Макаронны отварные» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 180 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1		Витамин В2		Витамин Е		Калий	
						ккал	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ
Г	Г	Г		МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ
7,92	0,936	50,76	243,36	18,096	1,188	0,12	0,024	1,08	0,108				
Магний	Фосфор												
МГ	МГ												
11,784	63,54												

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14

Масло сливочное

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Масло сливочное» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под.ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Масло сливочное», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 15 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Масло сливочное 82,5%	0,015	0,015
Выход готового блюда	-	15

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Масло нарезают на кусочки прямоугольной формы

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Масло подается на тарелке

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: масло нарезано куски прямоугольной формы. Консистенция: мягкая. Цвет: соответствует виду масла.
 Вкус: соответствует виду масла. Запах: соответствует виду масла.

6.2 Микробиологические показатели «Масло сливочное» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 15 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Витамин B2	Витамин A	Витамин E	РЭ
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мкг	мг	мкг
0,12	12,38	0,2	109,64	3,6	0,03	0,02	60	0,15	67,5
Фосфор	Холестерин								
мг	мг								
4,5	25,5								

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 342

Морс из брусники

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Морс из брусники» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся организаций под ред. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Морс из брусники», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Брусника свежеморож.	0,020	0,020
Вода	0,200	0,200
Сахар	0,011	0,011
Выход готового блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В горячий сироп добавляют ягоды, не размораживая, и варят при слабом кипении 5 минут, затем ягоды протирают, доводят до кипения, затем охлаждают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – холодный напиток, представляющий собой темно-красную жидкость с протертыми ягодами. Морс налит в стакан. Вкус – характерный вкус брусники, сладкий, с легкой кислинкой. Без постороннего привкуса. Запах – характерный для брусники. Без постороннего запаха.

6.2 Микробиологические показатели «Морс из брусники» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Витамин А	Витамин Е	Витамин С	В-каротин
г	г	г	ккал	мг	мг	мкг	мг	мг	мкг
0,14	0,1	12,62	53,09	5,33	0,11	1,6	0,2	3	10
Калий	Магний	Пищевые волокна	РЭ	Фосфор					
					мг	мг	мг	мкг	мг
18,33	1,4	0,5	1,6	3,2					

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 178

Соус ягодный

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Соус ягодный» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Соус ягодный», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 40 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Вишня свежеморож.	0,039	0,033
Сахар	0,010	0,010
Выход готового блюда	-	40

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Вишню измельчают в блендере. Постепенно добавляют сахар и перемешивают до однородной массы. Полученный соус хранят в холодильнике

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – основная часть соуса – однородная. Часть ягод – в виде небольших кусочков. Цвет – темно-красный. Консистенция густая. Вкус – вишни, умеренно сладкий. Без постороннего привкуса. Запах – вишни. Без постороннего запаха.

6.2 Микробиологические показатели «Соус ягодный» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 40 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин Е	Витамин С
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мг
0,26	0,07	13,48	57,06	12,51	0,2	0,01	0,01	0,1	4,95
Калий	Магний	РЭ	Фосфор						
мг	мг	мкг	мг						
0,3	8,58	5,61	9,9						

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 330

Соус сметанный

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Соус сметанный» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Соус сметанный», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 30 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Мука (пшеничная)	0,002	0,002
Соль йодированная	0,00023	0,00023
Вода	0,023	0,023
Сметана	0,008	0,008
Выход готового блюда	-	30

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Охлажденную мучную пассеровку разводят водой, тщательно размешивают и варят 3-5 минут. В горячий белый соус добавляют прокипяченную сметану, соль. Соус проваривают 5-7 минут, процеживают и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная масса, без комочков неразварившейся муки, плёнки и всплывшего жира. Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная. Цвет: от белого до светло-кремового. Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно солёный. Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус

6.2 Микробиологические показатели «Соус сметанный» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 30 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийн ость	Са	Fe	Белки жив.происхожд	Витамин В1	Витамин В12	Витамин В2
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
0,42	1,23	1,69	19,64	8,23	0,05	0,21	0,01	0,03	0,01
Витами н А	Витами н Д	Витамин Е	Витамин С	Витами нРР	В- кароти н	Йод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
8	0,01	0,05	0,03	0,05	3,2	0,75	11,74	1,09	3,2
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	цинк	Холестерин		
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг		
0,01	0,06	0,07	8,56	0,15	6,77	0,04	5,12		

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 331

Соус сметанно-томатный

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Соус сметанно-томатный» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Соус сметанно-томатный», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 30 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Мука (пшеничная)	0,002	0,002
Вода	0,023	0,023
Сметана	0,008	0,008
Томатная паста	0,002	0,002
Соль йодированная	0,0003	0,0003
Выход готового блюда	-	30

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Охлажденную мучную пассеровку разводят водой, тщательно размешивают и варят 3-5 минут. В горячий белый соус добавляют прокипяченную сметану, пассерованный томат, соль. Соус проваривают 5-7 минут, процеживают и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – соус сметанно-томатный с овощами имеет сметанообразную консистенцию с включениями пассерованных овощей. Цвет соуса –розовый. Капельки жира на поверхности – красновато-оранжевого цвета. Вкус и запах –томата, пассерованных овощей, сметаны, слегка сладковатый. Без постороннего привкуса и запаха.

6.2 Микробиологические показатели «Соус сметанно-томатный» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 30 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийн ость	Са	Fe	Белки жив.происхожд	Витамин B1	Витамин B12	Витамин B2
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
0,52	1,23	2,07	21,68	8,9	0,09	0,21	0,01	0,03	0,01
Витами н А	Витами н Д	Витамин Е	Витамин С	Витами нРР	В- кароти н	Йод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
8	0,01	0,07	0,93	0,05	3,2	0,75	11,75	2,11	3,2
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	цинк	Холестерин		
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг		
0,01	0,06	0,07	14,56	0,15	8,19	0,04	5,12		

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 62

Салат морковный

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат морковный» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат морковный», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Морковь	0,125	0,100
Масло растительное	0,005	0,005
Соль йодированная	0,001	0,001
Выход готового блюда	-	100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Очищенную морковь нарезают соломкой, заправляют растительным маслом и солью

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: морковь нарезана соломкой. Салат уложен горкой. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: оранжевый. Вкус: свойственный моркови с привкусом масла растительного. Запах моркови, приятный.

6.2 Микробиологические показатели «Салат морковный» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
1,3	5,1	6,9	79,95	33,133	0,75	0,067	0,067	2 000	2,6
Витамин С	Калий	Магний	Фосфор						
мг	мг	мг	мг						
5	0,15	38,367	56,35						

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 55

Салат из свеклы с соленым огурцом

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из свеклы с соленым огурцом» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат из свеклы с соленым огурцом», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Свекла	0,075	0,057
Огурцы соленые	0,043	0,035
Лук репчатый	0,008	0,007
Соль йодированная	0,001	0,001
Масло растительное	0,005	0,005
Выход готового блюда	-	100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Вареную очищенную свеклу нарезают кубиками, брусочками или соломкой, очищенные соленые огурцы нарезают тонкими ломтиками, лук репчатый шинкуют. Подготовленные овощи соединяют, добавляют соль, масло подсолнечное и перемешивают. При отпуске посыпают зеленью.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: свекла и лук мелко измельчены. Огурцы нарезаны ломтиками. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом. Консистенция: огурцов - хрустящая, остальных овощей - мягкая, сочная. Цвет: темно-малиновый. Вкус: умеренно соленый, свойственный соленым огурцам, свекле, луку. Запах: свеклы, соленого огурца, с ароматом растительного масла

6.2 Микробиологические показатели «Салат из свеклы с соленым огурцом» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
1,217	5,1	6,133	76,033	37,217	1,1	0,017	0,033	1,75	2,3
Витамин С	Калий	Магний	РЭ	Фосфор					
мг	мг	мг	мкг	мг					
8,083	0,15	18,667	2,883	37,983					

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24

Салат из свежих помидоров и огурцов

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из свежих помидоров и огурцов» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат из свежих помидоров и огурцов», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Томаты свежие	0,057	0,048
Огурцы свежие	0,047	0,037
Лук репчатый	0,017	0,013
Соль йодированная	0,001	0,001
Масло растительное	0,003	0,003
Выход готового блюда	-	100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый кольцами. Помидоры и огурцы укладывают в перемешку и посыпают луком. Перед отпуском заправляют маслом подсолнечным, солью.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, аккуратно уложены, политы маслом растительным; Цвет помидоров – красный, розовый, а также желтый для желтоплодных сортов, огурцов очищенных – белый, лука репчатого – белый или светло-кремовый, лука зеленого – зеленый; Вкус, запах – кисло-острый, характерный для свежих помидоров, свежих огурцов и лука с привкусом и ароматом масла растительного; Консистенция помидоров – упругая, сочная; огурцов – плотная с недоразвитыми водянистыми нежесткими семенами; лука зеленого и лука репчатого – слегка хрустящая, сочная.

6.2 Микробиологические показатели «Салат из свежих помидоров и огурцов» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
1,27	3,19	4,52	53,07	29,23	0,97	0,06	0,05	67,54	1,76
Витамин С	Йод	Калий	Омега 6	Магний	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	
мг	мкг	мг	г	мг	г	мкг	мкг	мг	
19,59	406,2	2,46	1,84	22	1,43	71,24	0,37	47,47	
цинк									
мг									
0,29									

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 759

Соус красный основной

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Соус красный основной» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Соус красный основной», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 30 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Мука (пшеничная)	0,002	0,002
Масло растительное	0,001	0,001
Томатная паста	0,002	0,002
Морковь	0,003	0,002
Соль йодированная	0,0003	0,0003
Лук репчатый	0,001	0,001
Сахар	0,001	0,001
Вода	0,030	0,030
Выход готового блюда	-	30

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Нарезанные лук репчатый, морковь пассеруют, добавляют томат-пасту и продолжают пассеровать 10-15 минут. Муку пассеруют до приобретения светло-коричневого цвета. Охлажденную мучную пассеровку разводят водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящую воду, затем добавляют пассерованные овощи, томаты и варят 45-60 мин при слабом кипении. В конце добавляют соль, сахар. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Цвет: от светло-коричневого до коричневого с оранжевым оттенком. Вкус: овощей и томата, слегка кислотный, в меру соленый. Запах: овощей и томата, слегка кислотный, в меру соленый. Консистенция: однородная, без комочков заварившейся муки, полужидкая, слегка вязкая, эластичная. Внешний вид: соус без пленки на поверхности, без комочков заварившейся муки, без всплывшего жира на поверхности.

6.2 Микробиологические показатели «Соус красный основной» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 30 г)

Белки	Жиры	Углевод	Калорийнос	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
0,35	1,03	3	22,81	5,32	0,12	0,01	0,01	40	0,5
Витамин С	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор
мг	мкг	мкг	мг	мг	г	г	мкг	мкг	мг
1,1	240	0,16	8,31	2,44	0,61	0,15	46	0,13	5,53

ЦИНК
МГ
0,03

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23

Салат из свежих помидоров

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из свежих помидоров» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат из свежих помидоров», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Томаты свежие	0,093	0,080
Лук репчатый	0,018	0,015
Масло растительное	0,005	0,005
Соль йодированная	0,002	0,002
Выход готового блюда	-	100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, лук шинкуют. Перед отпуском добавляют лук, соль, зелень и заправляют маслом подсолнечным.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: нарезанные помидоры уложены горкой, заправлены растительным маслом. Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая. Цвет: соответствует сорту помидоров. Вкус: свойственный свежим помидорам, в меру соленый. Запах: помидоров и растительного масла

6.2 Микробиологические показатели «Салат из свежих помидоров» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг

1,083	5,183	4,267	70,3	21,983	0,883	0,05	0,033	106,4	2,783
Витамин С	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор
мг	мкг	мкг	мг	мг	г	г	мкг	мкг	мг
21,5	640	2,05	258,4	18,467	3,05	1,567	106,4	0,4	30,85
цинк									
мг									
0,283									

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20

Салат из свежих огурцов

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из свежих огурцов» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат из свежих огурцов», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Огурцы свежие	0,100	0,080

Лук репчатый	0,018	0,015
Масло растительное	0,005	0,005
Соль йодированная	0,001	0,001
Выход готового блюда	-	100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Огурцы свежие нарезают кружочками, лук шинкуют. Перед отпуском добавляют лук, соль, зелень и заправляют маслом подсолнечным.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: нарезанные огурцы уложены горкой, заправлены растительным маслом. Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая. Цвет: соответствует сорту огурцов. Вкус: свойственный свежим огурцам, в меру соленый. Запах: огурцов и растительного масла

6.2 Микробиологические показатели «Салат из свежих огурцов» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин	Витамин	Витамин	Витамин
						В1	В2	А	Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
1,41	5,19	4,75	71,1	40,33	1,03	0,06	0,07	8	2,39

Витамин С	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор
мг	мкг	мкг	мг	мг	г	г	мкг	мкг	мг
15,1	48	2,85	139,14	24,72	3,01	1,25	16	0,32	67,15
цинк									
мг									
	0,3								

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 21

Салат из соленых огурцов с луком

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из соленых огурцов с луком» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат из соленых огурцов с луком», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Огурцы консервированные	0,101	0,081
Лук репчатый	0,018	0,015
Масло растительное	0,005	0,005
Выход готового блюда	-	100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Огурцы нарезают тонкими ломтиками, добавляют нашинкованный репчатый лук и заправляют маслом подсолнечным.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20 . Температура подачи +12-+15С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

й вид: огурцы нарезаны ломтиками, лук - соломкой. Консистенция: хрустящая, сочная. Цвет: зеленый. Вкус: соленых огурцов и лука Запах: соленых огурцов и лука

6.2 Микробиологические показатели «Салат из соленых огурцов с луком» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
0,86	5,11	2,61	61,63	21,66	0,61	0,02	0,02	4,05	2,31
Витамин С	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен
мг	мкг	мкг	мг	мг	г	г	г	мкг	мкг
5,55	24,3	2,88	140,46	13,44	0,01	3,02	1,1	4,05	0,32
Фосфор	цинк								
мг	мг								
28,24	0,31								

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 101

Суп картофельный с рисом с курицей

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп картофельный с рисом с курицей» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред.М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп картофельный с рисом с курицей», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 275 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель неочищенный	0,079	0,055
Крупа Рис	0,010	0,010
Морковь	0,013	0,010
Лук репчатый	0,013	0,010
Масло растительное	0,005	0,005
Соль йодированная	0,001	0,001
Бедро куриное	0,045	0,042
Вода	0,238	0,238
Выход готового блюда	-	275

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Куриное филе отваривают до готовности, периодически снимая с поверхности бульона пену и жир. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель.

Крупку рисовую закладывают одновременно с овощами. За 5-10 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи, соль и варят до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму. Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа. Цвет: супа — золотистый, жир на поверхности — светло — оранжевый, овощей — натуральный. Вкус: картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый. Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

6.2 Микробиологические показатели «Суп картофельный с рисом с курицей» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 275 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
9,630	8,710	17,880	187,00	19,1	1,07	0,120	0,140	208	2,36
Витамин С	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г	г	мкг
12,5	1 211	3,688	448,610	30,630	2,75	0,05	3,07	1,613	201,65
Селен	Фосфор	цинк							
мкг	мг	мг							
1,713	127,510	0,463							

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 116

Суп с рисом с томатом и говядиной

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп с рисом с томатом и говядиной» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М. П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп с рисом с томатом и говядиной», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 270 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Крупа Рис	0,020	0,020
Лук репчатый	0,013	0,010
Томатная паста	0,008	0,008
Масло растительное	0,005	0,005
Вода	0,250	0,250
Говядина (лопачочная часть)	0,035	0,033
Выход готового блюда	-	270

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо защищают от пленок и грубой соединительной ткани, варят до готовности, периодически снимая с поверхности бульона пену и жир. Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют. Картофель нарезают кубиками.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с пассерованными овощами.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму. Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварившаяся, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светлооранжевый. Вкус: умеренно соленый, картофеля и пассерованных овощей. Запах: пассерованных овощей, вареной крупы.

6.2 Микробиологические показатели «Суп с рисом с томатом и говядиной» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 270 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин Е	Витамин С
9,9	6,7	17,05	168,675	9,5	1,2	0,075	0,113	2,613	4,375
Йод	Калий	Магний	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	цинк	

MKT	MT	MT	Г	Г	Г	MKT	MKT	MT	MT
3,55	181,875	25,463	3,025	0,9	22,5	3,075	125,563		1,7

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 376

Чай с джемом

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Чай с джемом» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Чай с джемом», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Чай	0,001	0,001
Вода	0,200	0,200
Джем вишневый	0,011	0,011
Сахар	0,006	0,006
Выход готового блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком, добавляют сахар и джем.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Напиток прозрачный, цвет коричневый. Если чай непрозрачный или имеет тускло-коричневый цвет, значит, он неправильно заварен.

6.2 Микробиологические показатели «Чай с джемом» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки г	Жиры г	Углеводы г	Калорийность ккал	Са мг	Fe мг	Витамин В2 мг	Витамин А мкг	Витамин Е мг	Витамин С мг
0,23	0,03	13,76	54,87	6,63	0,87	0,01	3,8	0,03	0,33
Витамин Р мг	Йод мкг	Калий мг	Магний мг	Нагри мг	Пищевые волокна г	РЭ мкг	Фосфор мг	цинк мг	
0,13	0,08	34,89	4,4	1,65	0,07	3,8	8,24	0,01	

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 106

Суп картофельный с рыбными фрикадельками

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп картофельный с рыбными фрикадельками» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп картофельный с рыбными фрикадельками», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 270 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель неочищенный	0,140	0,098
Масло растительное	0,002	0,002
Лук репчатый	0,012	0,010
Морковь	0,012	0,010
Соль йодированная	0,0025	0,0025
Томатная паста	0,001	0,001
Горбуша (филе)	0,020	0,019
Яйцо куриное	0,001	0,001
Лук репчатый	0,005	0,004
Лавровый лист	0,00001	0,00001
Выход готового блюда	-	270

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассерованное томатное пюре, соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп можно готовить без томатного пюре.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20 . Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера. Консистенция: картофель и овощи мягкие; фрикадельки упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светлооранжевый. Вкус: свойственный картофельному супу на рыбном бульоне, умеренно соленый. Запах: рыбных экстрактивных веществ, пассерованных овощей и картофеля.

6.2 Микробиологические показатели «Суп картофельный с рыбными фрикадельками» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 270 г)

Белки	Жиры	Углевод ы	Калорийност ь	Са	Fe	Белки жив.происхож д	Витамин В1	Витами н В12	Витами н В2
Г	Г	Г	ккал	МГ	МГ	Г	МГ	МГ	МГ
6,32	3,77	18,03	131,67	30,34	1,3	0,13	0,17	0,01	0,11

Витами н А	Витами н Д	Витамин Е	Витамин С	Витами н РР	В- кароти н	Йод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
211,19	2,07	1,34	22,13	0,04	1 220,24	15,42	666,46	35,11	6,25
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк		
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг		
0,39	1,42	2,03	208,49	9,04	112,53	16,98	0,65		

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

Сыр полутвердый

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Сыр полутвердый» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под.ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Сыр полутвердый», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 20 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Сыр	0,020	0,020
Выход готового блюда	-	20

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Сыр нарезают на ломтики прямоугольной или треугольной формы

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Сыр уложен на гарелку.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы. Консистенция: мягкая, не крошащаяся. Цвет: соответствует виду сыра. Вкус: соответствует виду сыра. Запах: соответствует виду сыра.

6.2 Микробиологические показатели «Сыр полутвердый» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 20 г)

Белки	Жиры	Углевод ы	Калорийность	Ca	Fe	Витамин B2	Витамин А	Витамин Д	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг
5,2	5,227	68,8		200	0,2	0,067	46	0,173	0,107
Витамин С	В- каротин	Калий	Магний	Омега 6	РЭ	Фосфор	Холестерин	цинк	
мг	мкг	мг	мг	г	мкг	мг	мг	мг	
0,16	40	19	9	0,147	51, 6	128	16	0,707	

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 119

Суп с фасолью и индейкой

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп с фасолью и индейкой» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М. П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп с фасолью и индейкой», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 270 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Фасоль	0,044	0,044
Томаты свежие	0,078	0,068
Вода	0,188	0,188
Масло растительное	0,006	0,006
Лук репчатый	0,030	0,025
Чеснок	0,0005	0,0004
Томатная паста	0,005	0,005
Соль йодированная	0,0004	0,0004
Индейка филе	0,035	0,033
Выход готового блюда	-	270

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Филе индейки зачистить от пленок и пропустить через мясорубку. Большой сотейник разогреть на среднем огне. Налить в сотейник оливковое масло, выложить лук, чеснок и фарш, готовить, помешивая, около 6 минут. Ввести в сотейник томатную пасту, соль, помидоры, предварительно отваренную фасоль и залить все бульоном, довести до кипения.

После закипания уменьшить под сотейником огонь и готовить суп около 10 минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – Характерный данному блюду. Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов. Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели «Суп с фасолью и индейкой» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 270 г)

Белки	Жиры	Углевод ы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив.происхож д	Витамин В1	Витами н В2	Витами н В2
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
19,863	8,088	26,275	266,113	90,413	3,875	9,338	0,3	0,513	0,2
Витами н В6	Витами н А	Витами н Д	Витами н Е	Витами н С	Витами н РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг
0,263	93,488	0,088	3,625	21,663	3,338	540	7,425	818,7	72,6

Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк
мг	г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг
48,675	0,1	3,938	7,125	108,488	20,663	328,738	27,638	2,513

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 219

Сырники из творога

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Сырники из творога» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М. П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Сырники из творога», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Творог 9%	0,173	0,180
Мука (пшеничная)	0,028	0,028
Яйцо куриное	0,002	0,008
Масло растительное	0,001	0,005
Сахар	0,005	0,005
Соль йодированная	0,0003	0,0003
Выход готового блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5см, обжаривают с обеих сторон и ставят в жарочный шкаф (пароконвектомат) на 5-7 минут. Отпускают сырники с сахаром, маслом сливочным, вареньем, сладким соусом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно обжарены; политы вареньем или соусом, или маслом, или йогуртом. Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная. Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-кремовый или желтоватый. Вкус: сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый. Запах: запеченного творога.

6.2 Микробиологические показатели «Сырники из творога» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки	Жиры	Углевод ы	Калорийност ь	Са	Fe	Белки жив.-происхож д	Витамин В1	Витамин н В12	Витамин н В2
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
31,85	12,87	27,01	355,63	251,58	0,95	30,85	0,08	2,00	0,38
Витами н В6	Витами н А	Витамин Д	Витамин Е	Витами н С	Витами н РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг

0,21	59,2	0,13	0,73	0,3	5,36	31,3	14,19	188,86	38,18
Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк	
МГ	Г	Г	Г	МКГ	МКГ	МГ	МГ	МГ	
55,00	0,18	1,42	0,98	59,2	46,90	349,88	57,3	0,77	

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 376

Чай с шиповником

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Чай с шиповником» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Чай с шиповником», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Чай	0,001	0,001
Вода	0,200	0,200
Сахар	0,011	0,011
Шиповник сухой	0,003	0,003
Выход готового блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Чай и подготовленные плоды шиповника заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении в течение 5-10 минут. Отвар настаивают, после этого процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20.. Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки. Температура подачи: 60-65С, срок реализации не более 30 минут с момента заварки

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: золотисто-коричневый. Вкус: сладкий, чуть терпкий.
Запах: свойственный чаю.

6.2 Микробиологические показатели «Чай с шиповником» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки	Жиры	Углевод	Калорийность	Са	Fe	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е	Витамин С
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мкг	мг	мг
0,3	0,06	12,5	53,93	7,08	0,94	0,02	25,01	0,11	30,1
Витамин РР	В-каротин	Калий	Магний	Натрий	Пищевые волокна	РЭ	Фосфор		
мг	мкг	мг	мг	мг	г	мкг	мг		
0,16	147	26,63	4,91	1,15	0,7	25,01	8,75		

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Чай с сахаром и лимоном

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Чай с сахаром и лимоном» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Чай с сахаром и лимоном», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Чай	0,001	0,001
Вода	0,200	0,200
Сахар	0,011	0,011
Лимон	0,008	0,007
Выход готового блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком. Перед отпуском в стакан с чаем кладут нарезанный кружочками лимон.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Поддача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20.. Температура подачи: 60-65С, срок реализации не более 30 минут с момента заварки

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавают кружочек лимона. Консистенция: жидкая. Цвет: золотисто-коричневый. Вкус: сладкий, с привкусом лимона. Запах: свойственный чаю и лимону.

6.2 Микробиологические показатели «Чай с сахаром и лимоном» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийно сть	Са	Fe	Витамин В2		Витамин А		Витамин Е		Витамин С	
						г	г	г	г	мкг	мкг	мг	мг
0,26	0,03	11,26	47,79	8,08	0,9	0,01	0,01	0,5	0,01	0,01	0,01	2,9	2,9
Витамин РР	Калий	Магний	Натрий	РЭ	Фосфор	Витамин В2		Витамин А		Витамин Е		Витамин С	
						мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг
0,11	25,13	5,24	0,82	0,64	9,78	0,01	0,01	0,5	0,01	0,01	0,01	2,9	2,9

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 46

Суп из морской капусты на мясном бульоне со сметаной

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп из морской капусты на мясном бульоне со сметаной» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В.Р. Кучмы.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп из морской капусты на мясном бульоне со сметаной», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 260 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Говядина (лопаточная часть)	0,002	0,002
Вода	0,186	0,186
Капуста морская (ламинария) (салат дальневост. с масл.раст.)	0,05	0,045
Картофель неочищенный	0,115	0,08
Лук репчатый	0,012	0,01
Морковь	0,012	0,01
Сметана	0,01	0,01
Томатная паста	0,001	0,001
Укроп	0,001	0,001
Соль йодированная	0,0002	0,0002
Выход готового блюда	-	260

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо зачищают от сухожилий и грубой соединительной ткани, варят до готовности, периодически снимая с поверхности бульона пену и жир. В кипящий бульон закладывают нарезанный картофель брусочками и варят 7-10 минут. Затем добавляют морскую капусту, доводят до кипения, добавляют бланшированные овощи, томатную пасту. Суп отпускают с зеленью и прокипяченной сметаной

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда 75С. Срок реализации - 2 часа. Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Овощи сохранили форму нарезки, не переварены, вкус кисловатый

6.2 Микробиологические показатели «Суп из морской капусты на мясном бульоне со сметаной» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 260 г)

Белки	Жиры	Углево ды	Калорийно сть	Са	Fe	Белки жив-происход	Витамин В1	Витамин В12	Витами н В2
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
3,05	6,43	18,3	143,95	43,78	8,22	0,26	0,13	0,04	0,11
Витамин В6	Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг
0,01	217,39	0,01	0,58	19,74	0,08	1 287,5	176,84	954,4	102,59
Нагрый	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	цинк	Холестери н	
мг	г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	
8,61	0,09	0,15	1,95	221,09	0,63	94,14	1,07	6,4	

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102

Суп картофельный с бобовыми (горохом)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп картофельный с бобовыми (горохом)» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп картофельный с бобовыми (горохом)», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 250 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель неочищенный	0,066	0,050
Горох лущёный	0,021	0,020
Лук репчатый	0,013	0,010
Морковь	0,013	0,010
Масло растительное	0,004	0,004
Соль йодированная	0,0008	0,0008
Вода	0,235	0,235
Выход готового блюда	-	250

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Горох перебирают, моют, кладут в холодную воду на 3-4 часа, варят в той же воде без соли до размягчения, затем добавляют картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до готовности добавляют соль.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части картофеля, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме луценого) или фасоль - в виде целых, неразваренных зерен. Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох - луценой - пореобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: светло-желтый (горчичный) - супа горохового; светло-коричневый - супа фасолевого. Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху или фасоли. Запах: гороха, пассированных овощей.

6.2 Микробиологические показатели «Суп картофельный с бобовыми (горохом)» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 250 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
5,875	4,3	19,275	139,613	31,363	2,025	0,25	0,075	201,9	1,863
Витамин С	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г	г	мкг
11,5	1 212	3,325	467,763	34,463	2,5	0,063	2,375	3,375	203,8
Селен	Фосфор	цинк							
мкг	мг	мг							
0,513	86,138	0,788							

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99

Суп из овощей со сметаной

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп из овощей со сметаной» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп из овощей со сметаной», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 260 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Капуста белокочанная	0,025	0,02
Картофель очищенный	0,071	0,05
Морковь	0,013	0,01
Лук репчатый	0,013	0,01
Масло растительное	0,003	0,003
Соль йодированная	0,001	0,001
Вода	0,200	0,200
Сметана	0,010	0,010
Выход готового блюда	-	260

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, нарезанный картофель. За 10-15 минут до окончания варки супа добавляют слегка пассерованные овощи и соль.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Цвет блесок жира на поверхности бледно-оранжевый, консистенция кореньев, картофеля, капусты мягкая, форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый, аромат свежих овощей, зелени. Температура подачи 65 градусов С.

6.2 Микробиологические показатели «Суп из овощей со сметаной» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 260 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив.пронсход	Витамин В1	Витами н В12	Витами н В2
1,95	4,638	11,05	94,425	36	0,788	0,325	0,075	0,05	0,075
Витамин А	Витамин Д	Витами н Е	Витамин С	Витами н РР	В-кароти н	Йод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
214,6	0,013	1,263	20,55	0,075	1 215,013	5,025	396,113	21,3	7,5
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк		

Г	Г	Г	МКГ	МКГ	МГ	МГ
0,075	1,625	1,638	215,475	0,3	55,113	8
						0,425

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 103

Суп картофельный с макаронами

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп картофельный с макаронами» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп картофельный с макаронами», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 250 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель неочищенный	0,108	0,075
Вермишель	0,010	0,010
Морковь	0,013	0,010
Лук репчатый	0,013	0,010
Масло растительное	0,003	0,003
Соль йодированная	0,001	0,001
Вода	0,200	0,200
Выход готового блюда	-	250

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель брусочками или кубиками, морковь соломкой, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассируют. В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 минут, затем добавляют картофель и пассерованные овощи и варят до готовности. За 5 минут до готовности добавляют соль.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Макаронные изделия, коренья, лук сохранили форму. Вкус и аромат кореньев и бульона, из которого приготовлен суп, без кислого привкуса. Бульон прозрачный, допускается небольшое помутнение. Цвет куриного и мясного бульона янтарный, желтый. Консистенция кореньев и макаронных изделий мягкая. Температура подачи 65С

6.2 Микробиологические показатели «Суп картофельный с макаронами» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 250 г)

Белки	Жиры	Углевод ы	Калорийно сть	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
Г	Г	Г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
2,875	3,46	20,788	126,1	19,8	1,025	0,113	0,063	202,25	2,488
Витамин С	В- кароти н	Йод	Калий	Магни й	Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г	г	мкг
16,5	1 215	4,55	463,613	24,325	3,75	0,063	3,063	1,588	202,25

Селен	Фосфо	цинк
	Р	МГ
МКГ	МГ	МГ
0,263	64,538	0,4

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 104

Суп картофельный с мясными фрикадельками

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп картофельный с мясными фрикадельками» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп картофельный с мясными фрикадельками», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 270 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель неочищенный	0,133	0,100
Морковь	0,013	0,009
Лук репчатый	0,013	0,009
Томатная паста	0,002	0,002
Масло растительное	0,003	0,003
Соль йодированная	0,0008	0,0008
Вода	0,175	0,175

Говядина (котлетное мясо)	0,031	0,023
Лук репчатый	0,002	0,002
Вода	0,002	0,002
Яйцо куриное	0,002	0,002
Соль йодированная	0,0001	0,0001
Выход готового блюда	-	270

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассерованное томатное пюре, соль.

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп можно готовить без томатного пюре

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера. Консистенция: картофель и овощи мягкие; фрикадельки упругие, сочные, наблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светлооранжевый. Вкус: умеренно соленый, картофеля и пассированных овощей. Запах: мясных экстрактивных веществ, пассированных овощей и картофеля.

6.2 Микробиологические показатели «Суп картофельный с мясными фрикадельками» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 270 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив.происход	Витамин В1	Витамин В12	Витамины В2
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
6,72	5,96	18,22	154,07	22,35	1,42	0,25	0,15	0,01	0,13
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротины	Йод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
188,2	0,04	1,64	22,45	0,07	1 101,2	7,84	681,72	35,36	7,68
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк		
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг		
0,09	1,92	1,95	194,2	0,95	112,68	11,4	1,26		

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 209

Яйцо вареное

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Яйцо вареное» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Яйцо вареное», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 40 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Яйцо куриное	0,040	0,040
Выход готового блюда	-	40

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50г соли на 10яиц) и варят вкрутую и 8-10мин с момента запания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20. Кругло-овальной формы, без трещин на поверхности.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Кругло-овальной формы, без трещин на поверхности. Консистенция: умеренно плотная. Цвет: белок - белый, желток - желтый. Вкус: свежесваренного яйца, приятный. Запах: слабовыраженный – сероводорода.

6.2 Микробиологические показатели «Яйцо вареное» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 40 г)

Белки	г	Жиры	г	Калорийность	ккал	Са	мг	Fe	мг	Белки жив. происхождения	г	Витамин В1	мг	Витамин В12	мг	Витамин В2	мг
		4,6		62,8		22		1		5,08		0,03		0,21		0,18	
Витамин В6	мг	Витамин А	мкг	Витамин Е	мг	Витамин инРР	мг	В-кароти н	мкг	Йод	мкг	Калий	мг	Магний	мг	Натрий	мг
Омега 3	г	Омега 6	г	РЭ	мкг	Селен	мкг	Фосфор	мг	Холестерин	мг	цинк	мг				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 268

Шницель из говядины, 100

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Шницель из говядины, 100» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В.Р. Кучмы.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Шницель из говядины, 100», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Говядина (лопаточная часть)	0,067	0,067
Хлеб пшеничный	0,018	0,018
Лук репчатый	0,013	0,011
Соль йодированная	0,000333	0,000333
Вода	0,017	0,017
Сухари панировочные	0,006	0,006
Масло растительное	0,005	0,005
Выход готового блюда	-	100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо зачищают от сухожилий и грубой соединительной ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке. Затем добавляют черствый хлеб, замоченный в молоке или воде, лук репчатый и вторично пропускают через мясорубку. В котлетную массу добавляют соль, выбивают и разделяют изделия (котлеты, биточки, шницели). Сформованные изделия панируют в сухарях, укладывают на противень, смазанные маслом подсолнечным, и доводят до готовности в жарочном шкафу, пароконвектомате при $t = 165^{\circ}\text{C}$, 14 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01. Подают с гарниром и соусом. Температура подачи 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Форма: овально-приплюснутая, сбоку подлит соус и уложен гарнир Консистенция: сочная, пыльная, однородная. Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый. Вкус: Жареного мяса, умеренно соленый без привкуса хлеба. Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях

6.2 Микробиологические показатели «Шницель из говядины, 100» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки	Жиры	Углевод ы	Калорийнос ть	Са	Fe	Белки жив.происхожд	Витамин В1	Витамин В12	Витамин В2
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
15,65	11,85	13,65	224,12	17,3 4	2,6	13,4	0,52	3,02	0,14
Витамин В6	Витамин Е	Витамин С	ВитаминРР	Йод	Кали й	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6
мг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	г	г
0,41	2,59	3,11	3,45	5,73	281,0 7	27,12	132,03	0,05	3,18

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 88

Щи из свежей капусты с картофелем с курицей со сметаной

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Щи из свежей капусты с картофелем с курицей со сметаной» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М. П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Щи из свежей капусты с картофелем с курицей со сметаной», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 285 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Капуста белокочанная	0,063	0,050
Картофель неочищенный	0,043	0,030
Морковь	0,013	0,010
Лук репчатый	0,013	0,010
Томатная паста	0,003	0,003
Масло растительное	0,005	0,005
Соль йодированная	0,001	0,001
Сметана	0,010	0,010
Бедро куриное	0,045	0,041
Выход готового блюда	-	285

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Куриное филе варят до готовности, периодически снимая с поверхности бульона пену и жир. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, варят 10-15 минут, добавляют пассерованные овощи. За 5-10 минут добавляют соль, пассерованную томат-пасту. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля. При отпуске в щи добавляют сметану прокипяченную, отварное мясо.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовится по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 241

Язык говяжий отварной

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Язык говяжий отварной» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М. П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Язык говяжий отварной», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТ
Язык говяжий	0,168	0,156
Морковь	0,006	0,004
Лук репчатый	0,004	0,004

Соль йодированная	0,001	0,001
Выход готового блюда	-	100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные языки варят. После варки их погружают в холодную воду и, не давая им сильно остыть, снимают кожу.

Отварные очищенные языки нарезают по 1-2 куска на порцию, проваривают в бульоне, гарнируют и поливают соусом.

Гарниры - бобовые отварные, картофель отварной, пюре

картофельное, овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом, овощи в молочном соусе.

Соусы - молочный, сметанный

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Мясо в соусе, нарезанное кубиками, рядом на тарелку уложен гарнир. Температура подачи 65С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: отварной язык нарезан ломтиками поперек волокон. Консистенция: мягкая, нежная, сочная. Цвет: светло-серый. Вкус: вареного языка, умеренно соленый. Запах: вареного языка, с ароматом кореньев и лука.

6.2 Микробиологические показатели «Язык говяжий отварной» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамины В1	Витамин А	Витамин Е	Витамины С

25,011	18,833	4,089	272,489	19,111	6,478	0,189	88,889	0,644	0,667
В-каротин	Йод	Калий	Магний	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	цинк
МКГ	МКГ	МГ	МГ	Г	Г	МКГ	МКГ	МГ	МГ
533,333	0,356	16,767	32,111	0,011	0,244	88,889	0,022	354,3	0,056

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 268

Шницель из говядины

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Шницель из говядины» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М. П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Шницель из говядины», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Говядина (лопаточная часть)	0,067	0,067
Хлеб пшеничный	0,018	0,018
Лук репчатый	0,013	0,011
Соль йодированная	0,0003	0,0003
Вода	0,017	0,017
Сухари панировочные	0,006	0,006
Масло растительное	0,005	0,005
Выход готового блюда	-	100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо зачищают от сухожилий и грубой соединительной ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке. Затем добавляют черствый хлеб, замоченный в молоке или воде, лук репчатый и вторично пропускают через мясорубку. В котлетную массу добавляют соль, выбивают и разделяют изделия (котлеты, биточки, шницели). Сформованные изделия панируют в сухарях, укладывают на противень, смазанные маслом подсолнечным, и доводят до готовности в жарочном шкафу, пароконвектомате при $t = 165^{\circ}\text{C}$, 14 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3./2.4.3590-20. Подают с гарниром и соусом. Температура подачи 65 С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Форма: овально-приплюснутая, сбоку подлит соус и уложен гарнир Консистенция: сочная, пышная, однородная. Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый. Вкус: Жареного мяса, умеренно соленый без привкуса хлеба. Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях

6.2 Микробиологические показатели «Шницель из говядины» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив.происхожд	Витамин В1	Витамин В12	Витамин В2
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
15,65	11,85	13,65	224,12	17,34	2,6	13,4	0,52	3,02	0,14
Витамин В6	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6
мг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	г	г
0,41	2,59	3,11	3,45	5,73	281,07	27,12	132,03	0,05	3,18
Пищевые волокна	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк					
г	мкг	мг	мг	мг					
0,92	1,14	163,83	46,9	2,4					

Внешний вид - В блюде гармоничное соотношение жидкости и продуктов. Компоненты не разваренные, распределены равномерно. Цвет - Бульона — прозрачный, не мутный, ингредиентов — свойственный компонентам, входящим в состав блюда. Консистенция - Жидкая, компонентов в составе — достаточно плотная, неразваренная, свойственная типам ингредиентов. Вкус и запах - Приятные, свойственные. В меру острый, соленый. Без посторонних примесей и порочащих признаков.

6.2 Микробиологические показатели «Щи из свежей капусты с картофелем с курицей со сметаной» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 285 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив.происхожд	Витамин В1	Витамин В12	Витамин В2
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
10,213	8,6	9,675	157,825	52,2	1,588	0,325	0,113	0,05	0,163
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
214,9	0,013	2,638	31,175	0,075	1 211,025	7,9	516,888	33,063	6,5
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк		
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг		
0,075	3,113	1,963	223,275	0,338	139,125	8	1,813		

ПРИЛОЖЕНИЕ № 12
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся
общеобразовательных организаций
Магаданской области

**Пример типового 10-ти дневного основного (организованного питания) меню с выбором блюд
для обучающихся в общеобразовательных организациях Магаданской области**

Возраст 7-11 лет

Сезон осенне-зимний

День: понедельник

Неделя: 1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	№ реп.	Наименование блюда на выбор	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)		и т.д.
						Б	Ж	У		В1	С	
Завтрак												
14/М	Масло сливочное	10	14/М			0,08	7,25	0,13	66,09			
294/М/ССЖ	Биточки из индейки	90	294/М/ССЖ			12,01	6,81	7,06	138,48	0,1	9,25	
143/М/ССЖ	Рагу овощное	150	147/М/ССЖ	Картофель по- деревенски	150	Среднее значение химического состава основного блюда и блюда на выбор						
388/М/ССЖ	Напиток из шиповника, 180/10	180	388/М/ССЖ	Чай с сахаром и лимоном, 180/10	180	Среднее значение химического состава основного блюда и блюда на выбор						
338/М	Хлеб пшеничный	40				3,16	0,4	19,32	94	0,04		
	Яблоко	100	338/М			0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	
	Йогурт «Растишка» питьевой	90				2,52	1,44	12,6	80,25	0,03	0,45	
Итого за Завтрак		660	Итого за Завтрак		660	21,72	21,88	83,59	639,46	0,34	198,45	
Обед												
67/М/ССЖ	Винегрет овощной	60	67/М/ССЖ			0,91	5,11	4,89	69,52	0,04	6,1	

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	№ реп.	Наименование блюда на выбор	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			и т.д.
						Б	Ж	У		В1	С	и т.д.	
82/М/ССЖ	Борщ из свежей капусты с картофелем и сметаной, 200/5	205	1022/М/ССЖ	Суп картофельный с фасолью	200	Среднее значение химического состава основного блюда и блюда на выбор							
245/М/ССЖ	Бефстроганов из говядины	90	245/М/ССЖ			15,45	15,44	5,03	220,72	0,06	2,24		
171/М/ССЖ	Каша гречневая рассыпчатая	150	202/М/ССЖ	Макароны отварные	150	Среднее значение химического состава основного блюда и блюда на выбор							
349/М/ССЖ	Компот из сухофруктов, 180/10	180	476/К/ССЖ	Напиток вишневый, 180/20/5	180	Среднее значение химического состава основного блюда и блюда на выбор							
	Хлеб пшеничный	20				1,58	0,2	9,66	47	0,02			
	Хлеб ржаной	40				2,64	0,48	15,86	79,2	0,06			
338/М	Груша	100	338/М			0,4	0,4	9,8	47	0,03	10		
Итого за Обед		845	Итого за Обед		840	29,46	28,25	105,47	799,44	0,47	34,42		
Итого за день						61,85	58,67	229,16	1720,1	0,89	233,43		
Вторник и т.д.													

ПРИЛОЖЕНИЕ № 13
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся
общеобразовательных организаций
Магаданской области

Форма технологической карты и примеры ее применения

Форма:

Технологическая карта N _____

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Выход:		

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	

Технология приготовления: _____

Технологическая карта «Суп из овощей»:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порция		10 порций	50 порций	100 порций
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Брутто, г	Брутто, г
Картофель свежий очищенный	38	38	380	1900	3800
Морковь свежая очищенная	7,6	7,6	76	380	760
Лук репчатый очищенный	7,6	7,6	76	380	760
Горошек зеленый б/з	9,5	9,5	95	475	950
Масло растительное	5,7	5,7	57	285	570
Вода	142,5	142,5	1425	7125	14250
Соль	0,38	0,38	3,8	19	38
Выход:		190	1900	9500	19000

Если на одну порцию равную 190гр. блюда потребуется 38 гр. картофеля и 7,6 гр. моркови, то на 10 порций требуется [38*10] 380 гр. картофеля и [7,6*10] 76

гр. моркови, на 50 порций требуется [38*50] 1900 гр. картофеля и [7,6*50] 380 гр. моркови и т.д.

Все нормы закладки высчитываются из массы брутто.

Если технологическая карта рассчитана на выход готового блюда 100 грамм, а необходимо приготовить блюдо массой, к примеру, 150 грамм – делается расчет нормы закладки следующим образом:

Технологическая карта «Голубцы ленивые»:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		1 порция
	1 порция		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г
Говядина замороженная	27,8	25	41,7
Капуста белокочанная свежая	90	72	135
Крупа рисовая	8,2	8	12,3
Масло растительное	2,5	2,5	3,75
Томатная паста	1	1	1,5
Сметана	2	2	3
Бульон мясной	12	12	18
Соль	1,2	1,2	1,8
Выход:		100	150

Если на 100 грамм блюда требуется 27,8 грамма говядины, то на 150 грамм требуется $[27,8 \cdot 150 / 100]$ 41,7 грамм.

Если пересчитать ту же технологическую карту на 70 грамм выхода готового блюда, получится:

Технологическая карта «Голубцы ленивые»:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		1 порция
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г
Говядина замороженная	27,8	25	19,4
Капуста белокочанная свежая	90	72	63
Крупа рисовая	8,2	8	5,7
Масло растительное	2,5	2,5	1,7
Томатная паста	1	1	0,7
Сметана	2	2	1,4
Бульон мясной	12	12	8,4
Соль	1,2	1,2	0,8
Выход:		100	70

Если на 100 грамм блюда требуется 25,4 грамма говядины, то на 70 грамм требуется $[25,4 \cdot 70 / 100]$ 17,78 грамм.

При расчете норм закладки сырья пересчитывают строго все ингредиенты, включая воду.

Соблюдение технологии приготовления блюд и полновесность готовых порций во многом зависит от правильного расчета воды. Вода в технологической карте считается точно так же, как все другие ингредиенты.

Технологическая карта «Компот из яблок»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		50 порций	75 порций
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Брутто, г
Яблоки свежие	25,95	22,5	1297,5	1946,25
Сахар-песок	15	15	750	1125
Вода	135	135	6750	10125
Кислота лимонная	0,075	0,075	3,75	5,62
Выход:		150	7500	11250

Если на одну порцию напитка, равную 150 г, необходимо 135 г воды, то на 50 порций напитка потребуется $[135 \cdot 50]$ 6750 г воды, а на 75 порций $[135 \cdot 75]$ 10125 г воды. Воду измеряют при помощи весового оборудования и мерного инвентаря.

При приготовлении блюд из рубленого мяса можно столкнуться со сложностью прочтения технологической карты.

Технологическая карта «Шницель рубленный куриный»:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
П/Ф из птицы (курица) бескостные замороженные	67,76	63
Молоко	10,5	10,5
Яйцо куриное	7	7
Соль	0,5	0,5
Масса фарша:		80,0
Сухари панировочные	7	7
Масса полуфабриката:		87
Масло сливочное	3,5	3,5
Выход:		70

В приведенном примере выделены масса фарша, масса полуфабриката и выход готового изделия.

Масса фарша представляет собой сочетание измельченного мяса птицы с молоком, яйцом и солью.

Полуфабрикат – пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедших одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности. То есть, как показано на примере, полуфабрикатом является сформованное изделие в панировочных сухарях.

Готовым изделием будет считаться приготовленный полуфабрикат.

Готовым блюдом считается сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 14
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся
общеобразовательных организаций
Магаданской области

Требования к составлению меню в диетическом (лечебном) питании

В соответствии с Конституцией Российской Федерации дети имеют право на здоровую среду обитания и здоровое питание, в том числе с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания.

К таким заболеваниям относятся, прежде всего, сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия.

В меню для ребенка с **сахарным диабетом** рекомендуется включать продукты источники полноценного белка (творог, мясо, рыба, птица, яйца, сыр, гречка, рис, фасоль, овес) и продукты с низким гликемическим индексом (перец сладкий, баклажаны, брокколи, цветная капуста, спаржевая фасоль; свежая зелень, листовая зелень, фрукты, бобовые, макаронные изделия из муки твердых сортов).

Для предотвращения риска развития избыточной массы тела у детей с сахарным диабетом, общее потребление жиров рекомендуется сократить до 30% от суточной калорийности рациона.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании детей и подростков с сахарным диабетом представлен в Таблица 19.1 настоящего Приложения.

Рекомендуемые наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей с сахарным диабетом представлены в Таблица 19.3. настоящего Приложения.

Режим питания детей с сахарным диабетом может соответствовать режиму питания остальных учеников (завтрак, обед, полдник и ужин).

Информацию о калорийности меню, содержании белков, жиров и углеводов, используемых продуктах для питания детей с сахарным диабетом, рекомендуется доводить до родителей (законных представителей детей) с использованием сайта

образовательной (оздоровительной) организации.

При составлении меню для детей с **целиакией** рекомендуется учитывать, что самое высокое содержание глютена отмечается в пшенице и ржи (33-37%), умеренное - в ячмене и овсе (10%). Соответственно, в список запрещенных к включению в меню продуктов попадают все продукты и блюда, содержащие пшеницу, рожь, ячмень и овес. В меню не включаются продукты промышленного изготовления, содержащие скрытый глютен, это - полуфабрикаты мясные и рыбные, колбасные изделия, мясные и рыбные консервы, молочные продукты (йогурты, творожки, сырки), кукурузные хлопья, овощные полуфабрикаты в панировке, а также блюда, приготовленные с использованием этих продуктов (Таблица 19.2 настоящего Приложения). При составлении меню необходимо учитывать, что исключение из питания глютеносодержащих пищевых продуктов может приводить к снижению антиоксидантной защиты у детей, дефициту витаминов (В1, В2, В6, РР, пантотеновой кислоты) и минеральных веществ (кальций, магний, селен), в связи с чем, рекомендуется предусмотреть обязательность восполнения потребности организма в витаминах и микроэлементах за счет иных продуктов. Природными поставщиками антиоксидантов и витаминов являются свежие фрукты, овощи и зелень, которые рекомендуется включать в меню в обязательном порядке. Высокий антиоксидантный потенциал имеют перец, томаты, капуста (белокочанная, брюссельская, брокколи), чеснок, лук, чернослив, изюм, цитрусовые, красный грейпфрут, ягоды (черника, клюква, брусника, черная смородина, клубника, земляника, малина).

Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании детей и подростков с целиакией представлен в Таблице 19.1 настоящего Приложения.

Наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей с целиакией представлены в Таблице 19.4 настоящего Приложения.

Режим питания детей с **фенилкетонурией** не имеет особенностей и соответствует основному режиму питания, принятому в организации (образовательной, оздоровительной).

Технология приготовления блюд предусматривает замену высокобелковых натуральных продуктов (мясо, рыба, творог) на специализированные смеси.

Наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей с фенилкетонурией представлены в Таблице 19.5 настоящего Приложения.

Основной принцип в организации питания детей и подростков больных **муковисцидозом** - увеличение энергетической ценности рациона питания за счет увеличения потребления белка в 1,5 раза по сравнению с возрастной нормой и доведения жировой компоненты питания до 40-50% от общей энергетической емкости рациона.

Для детей с муковисцидозом рекомендуется увеличивать энергетическую ценность суточного рациона питания в возрастной группе до трех лет на 200 ккал/сутки, 3-5 лет - на 400 ккал/сутки, 6-11 лет - на 600 ккал/сутки, старше 12 лет - на 800 ккал/сутки.

Наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей с муковисцидозом представлены в Таблице 19.6 настоящего Приложения.

Необходимость в индивидуализации питания требуется для детей с **пищевой аллергией** или патологическими (побочными) реакциями на пищу.

К продуктам, наиболее часто вызывающим аллергические реакции, относятся: коровье молоко, куриное яйцо, соя, арахис, орехи, пшеница, морепродукты и рыба.

В питании данной группы детей должны быть исключены продукты, провоцирующие у них аллергическую реакцию и заменены на иные продукты, обеспечивающие физиологическую полноценность замен.

Для постановки ребенка на индивидуальное питание в организованном детском коллективе законному представителю ребенка рекомендуется обратиться к руководителю образовательной организации с заявлением о необходимости создания специальных (индивидуальных) условий пребывания ребенка в общеобразовательной организации и организации питания. К заявлению прилагается заключение врачебной комиссии и (или) психолого-медико-педагогической комиссии и (или) врача педиатра.

На основании полученных документов, руководитель образовательной организации должен обеспечить физиологически полноценное горячее питание больному ребенку с учетом особенностей здоровья и физиологической потребности в пищевых и биологически ценных веществах.

Для обеспечения ребенка физиологически полноценным питанием по предварительному согласованию между руководителем образовательной (оздоровительной) организации и законным представителем ребенка заключается договор о порядке предоставления услуг по организации питания ребенка.

В договоре рекомендуется указать режим питания с учетом основных и дополнительных приемов пищи, порядок организации питания:

1. Приготовление блюд на пищеблоке школы и выдача их через линию раздачи

2. Доставка блюд из иной организации, осуществляющей приготовление блюд и полуфабрикатов с последующей доготовкой и (или) без нее и выдача их через линию раздачи в образовательной организации.

3. Питание детей из продуктов и блюд, принесенных из дома.

В случае принятия решения об организации питания непосредственно в самой общеобразовательной организации специалистом-диетологом образовательной организации разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии. Специализированное меню составляется на базе действующего типового цикличного меню для детей больных сахарным диабетом с заменой запрещенных блюд и продуктов; для детей с пищевыми аллергиями к основному меню для всех школьников прилагаются замены блюд и продуктов с учетом исключения из меню блюд и продуктов, провоцирующих у детей аллергическую реакцию; для детей с целиакией, муковисцидозом и фенилкетонурией составляется индивидуальное 10-ти дневное меню.

Разработанное меню согласовывается с врачом – аллергологом (педиатром) и родителями, что также рекомендуется указать в договоре. Планируемое (на цикл) и фактическое (на день) меню, вместе с технологическими картами рекомендуется размещать на сайте образовательной (оздоровительной) организации.

При этом следует учитывать, что приготовление нескольких рационов одновременно возможно только в столовых полного цикла и столовых – доготовочных с полным набором помещений, достаточным количеством оборудования, кухонной посуды и инвентаря, достаточным числом персонала. За состоянием здоровья детей, требующими специализированного питания, должно быть организовано медицинское наблюдение и сопровождение, а также контроль за организацией питания (с участием врача-диетолога или диетсестры) при приготовлении нескольких рационов на одном пищеблоке.

При организации питания детей с заболеванием целиакией, во избежание попадания примесей глютена в пищу ребенка, рекомендуется выделить в общеобразовательной организации отдельное помещение для хранения продуктов и приготовления блюд, оборудованное технологическими столами, разделочным инвентарем и моечной ванной, кухонной и столовой посудой. Столовая посуда, должна отличаться от иной столовой посуды цветом или рисунком. Допускается использовать посуду, принесенную ребенком из дома (в случае ее соответствия требованиям применимых технических регламентов Таможенного союза и действующему санитарному законодательству).

В случае если принимается решение об организации питания детей из продуктов, блюд, принесенных из дома:

- все блюда (продукты) помещаются законным представителем ребенка в пакет, на пакет наносится маркировка (дата и время приема пищи, ФИО ребенка, класс);

- в образовательной организации создаются условия для организации питания детей (устанавливается дополнительный холодильник, шкаф, микроволновая печь).

- за 1 час до приема пищи, продукты, не требующие дополнительной термической обработки, перемещаются в шкаф (отдельное место) для достижения продуктами комнатной температуры и профилактики.

В договоре рекомендуется указать кто принимает продукты в образовательной организации и следит за температурой их хранения, перемещения

в условия комнатной температуры и осуществляет их последующий разогрев в соответствии с режимом питания ребенка).

Информация о детях, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющейся патологии, доводится до ответственных за организацию питания по школе и по отдельным классам должностных лиц общеобразовательной организации и исполнителя услуги питания:

Классным руководителям, у которых есть дети, находящиеся по состоянию здоровья на индивидуальном питании, а также учителям физической культуры, необходимо пройти инструктаж о возможных ухудшениях состояния здоровья детей, факторах риска и мерах профилактики, оказания первой помощи.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 15
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся
общеобразовательных организаций
Магаданской области

Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации
дополнительного питания
обучающихся в общеобразовательных организациях
(рекомендуемое)

N п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечание
1	Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.)	-	реализуются, предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов
2	Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная	до 500 мл	реализуется в потребительской упаковке промышленного изготовления
3	Чай, какао-напиток или кофейный напиток с сахаром, в том числе с молоком,	200 мл	горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3-х часов с момента приготовления на мармите
4	Соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, инстантные витаминизированные напитки	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
5	Молоко и молочные напитки	до	реализуются в

N п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечание
	стерилизованные (2,5% и 3,5% жирности)	500 мл	ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
6	Кисломолочные напитки (2,5%, 3,2% жирности)	до 200 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка, в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
7	Изделия творожные кроме сырков творожных (не более 9% жирности)	до 125 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
8	Сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов	до 125 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
9	Хлебобулочные изделия	до 100 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
10	Орехи (кроме арахиса), сухофрукты	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
11	Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, мини-кексы, пряники) и собственного производства, в т.ч. обогащенные микро-нутриентами (витаминизированные)	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
12	Кондитерские изделия сахарные (ирис	до 25	реализуются в

N п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечание
	тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микро-нутриентами (витаминизированные), шоколад	г	ассортименте, в потребительской упаковке

ПРИЛОЖЕНИЕ № 16
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся
общеобразовательных организаций
Магаданской области

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питьевого режима в общеобразовательных организациях, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей

Питьевой режим должен соблюдаться с соблюдением следующих требований (п. 8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

1. В детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должно осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям (п. 8.4.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств (п. 8.4.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям (п. 8.4.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца (п. 8.4.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований (п. 8.4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа;
- перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться;
- время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

6. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка (п. 8.4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

ПРИЛОЖЕНИЕ № 17
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся
общеобразовательных организаций
Магаданской области

**Основные требования к обеспечению безопасности используемой тары,
посуды и инвентаря**

Для обеспечения безопасности используемой тары, посуды и инвентаря необходимо руководствоваться, в том числе следующими требованиями:

- холодная и горячая вода, используемая для мытья посуды и оборудования должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде в соответствии с СанПиН 2.1.4.1074-01 (п. 2.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должно использоваться отдельные разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда (п.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

- разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках) (п.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

- столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению (п.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается (п.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены (п.3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- в конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов

обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов (п.3.10. СанПиН2.3/2.4.3590-20);

- при отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению (п.3.10. СанПиН2.3/2.4.3590-20);

В моечных следует предусмотреть вывешивание инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием порядка и основных этапов мытья, о концентрации и объемах применяемых моющих средств согласно инструкции по применению этих средств, о применимых температурных режимах воды.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 18
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся
общеобразовательных организаций
Магаданской области

Производственный контроль

Цели и задачи

Основными целями осуществления производственного контроля являются обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия на комбинатах питания и пищеблоках общеобразовательных организаций (далее – объекты), обеспечение качества и безопасности вырабатываемой и реализуемой пищевой продукции, на основании разработанной и утвержденной программы производственного контроля.

Основными задачами производственного контроля являются:

- обеспечение соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, предусмотренных действующим законодательством;
- предотвращение санитарных правонарушений на объекте;
- предупреждение (профилактика) инфекционных заболеваний, в том числе острых кишечных инфекций, и неинфекционных заболеваний, в частности, пищевых отравлений;
- организация визуального и лабораторно-инструментального контроля за качеством и безопасностью пищевой продукции;
- организация контроля за соблюдением требований нормативных документов при транспортировке, приеме, хранении, производстве, расфасовке и реализации пищевой продукции, личной гигиены персонала и своевременным прохождением медицинских осмотров;
- разработка предложений и рекомендаций по приведению объекта в соответствие с санитарными нормами и осуществление контроля за их выполнением;

- недопущение в питание обучающихся фальсифицированной и опасной продукции.

Мероприятия

При организации системы производственного контроля за соблюдением требований к пищевой продукции необходимо выполнить ряд организационных мероприятий:

- сформировать базу официально изданных и действующих нормативно технических документов (технические регламенты, федеральные законы, санитарные правила и нормы, гигиенические нормативы, ГОСТы, ОСТы, ТУ, ТИ, и т. д.);

- определить перечень специалистов, ответственных за организацию и проведение производственного контроля;

- оформить контрольно-учетную документацию;

- определить алгоритм деятельности при возникновении чрезвычайных ситуаций;

- провести анализ опасных факторов при производстве пищевых продуктов (основных, вспомогательных) и определить критические контрольные точки;

- определить структуру, порядок и объёмы проведения лабораторно-инструментальных исследований и измерений, периодичность их проведения, методики исследований и измерений, лабораторную базу;

- разработать программу производственного контроля на комбинате питания (в общеобразовательной организации, осуществляющей питание самостоятельно).

При разработке программы производственного контроля учитываются производственные мощности, планировка зданий и сооружений, оборудования (холодильное, технологическое, санитарно-техническое), структура организации, обеспеченность кадрами, в том числе специалистами, осуществляющими производственный контроль.

При проведении производственного контроля следует руководствоваться принципом комплексности – совмещение контрольных проверок (визуальный контроль) с инструментальными замерами, лабораторными исследованиями, испытаниями (лабораторно-инструментальный контроль).

Визуальный контроль по программе производственного контроля проводится специально уполномоченными должностными лицами собственной организации или с привлечением на договорной основе специалистов профильных организаций. Визуальный контроль проводится в форме контрольных проверок соблюдения требований технических регламентов и санитарных правил и норм, относящихся к обеспечению санитарно-противоэпидемического режима на объекте.

Лабораторно-инструментальный контроль осуществляется с использованием лабораторных и инструментальных методов исследований и измерений для объективной характеристики физических, химических и биологических факторов, способных оказать неблагоприятное воздействие на здоровье человека. Контроль осуществляется операторами питания самостоятельно, при наличии у них соответствующей лаборатории, либо с привлечением сторонней аккредитованной лаборатории.

Структура программы производственного контроля: схема технологического процесса, критические контрольные точки

Титульная часть программы производственного контроля содержит:

- полное наименование оператора питания (образовательной организации), пищеблока, фактический и юридический адрес, контактные телефоны, Ф.И.О. руководителя;

- вид осуществляемой деятельности (организация питания в образовательных организациях, поставка пищевой продукции);

- дата и номер приказа о назначении ответственного лица за проведение производственного контроля.

В пояснительной записке отражается:

- количество работающих, из них относящихся к декретированному контингенту;

- краткое описание зданий и сооружений, пищеблоков (производственных цехов и вспомогательных помещений);

- спецификация имеющегося технологического и холодильного оборудования, сведения о производственной мощности (фактических и проектных);

- наличие общих и специализированных инженерных систем коммуникаций, в т.ч. водоснабжение, канализация, вентиляция, отопление, энергоснабжение и др. и их краткая характеристика;

- графическая схема технологического процесса с указанием контрольных критических точек (приведена в Схемах 26.1, 26.2 к настоящему Приложению);

- номенклатура вырабатываемой продукции;

- сведения о транспортном обеспечении (количество единиц транспорта того или иного вида, сведения о его оборудовании, санитарной обработке и т.п.);

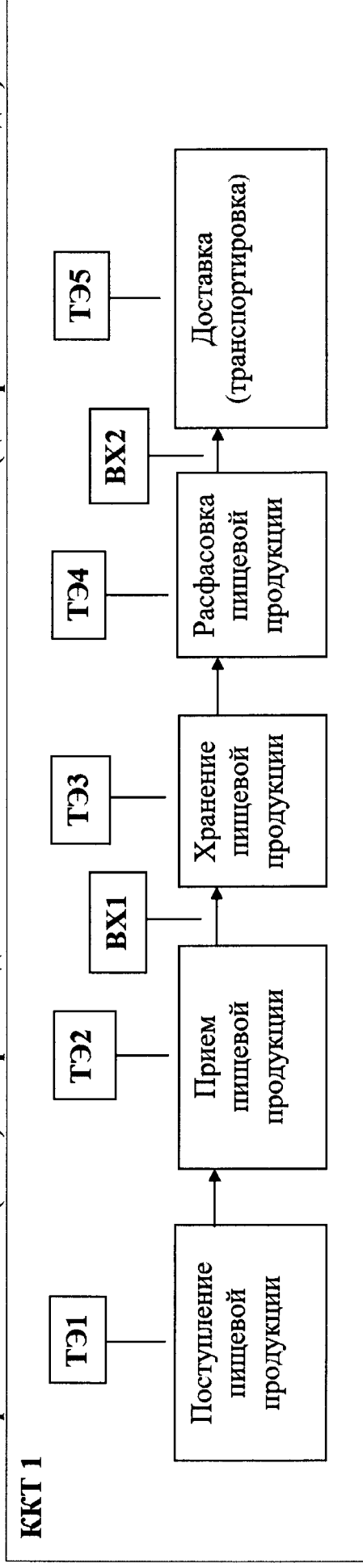
- перечень должностей и профессий работников, подлежащих обязательным медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации;

- перечисление договоров, обеспечивающих содержание помещений, содержание и техническое обслуживание оборудования, периодические медицинские осмотры персонала, проведение лабораторно-инструментальных исследований.

Программа (план) производственного контроля оформляется в виде таблиц с указанием объектов контроля, критических контрольных точек, контролируемых требований или определяемых показателей, периодичности контроля со ссылками на соответствующие нормативные документы, формы регистрации результатов программы.

Схема I

Технологическая схема приемки, хранения и расфасовки пищевой продукции с указанием критических контрольных точек (ККТ) на производственно-логистические комплексы (централизованные склады)

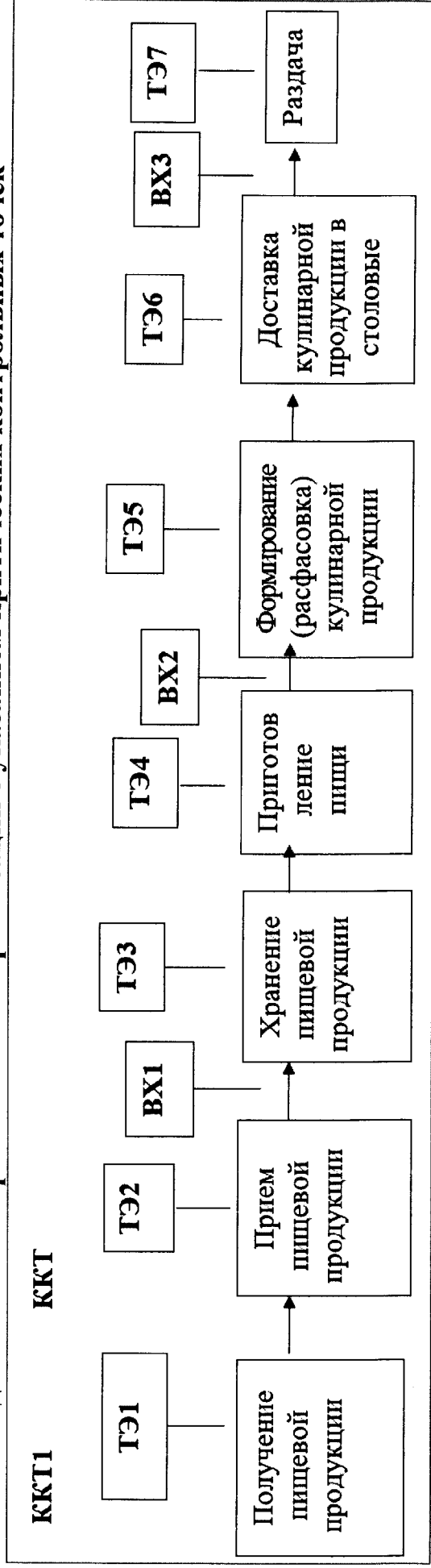


Технологические этапы:

- ТЭ1** – состояние автомобильного транспорта, пищевой продукции поставщика, соблюдение условий транспортировки;
- ТЭ2** – проверка сопроводительной документации, соответствие маркировки транспортной (потребительской) упаковки данным документам, подтверждающих соответствие продукции; количества и качества поступающих пищевых продуктов;
- ВХ1** – регистрация в журнале бракеража поступающей пищевой продукции;
- ТЭ3 (ККТ1)** – соблюдение условий хранения и сроков годности пищевой продукции;
- ТЭ4** – соответствие количества и качества расфасованной пищевой продукции; соответствие упаковки, разрешенной для контакта с пищевой продукцией; наличие и соответствие маркировки расфасованной пищевой продукции данным документам, подтверждающих качество и безопасность; соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при расфасовке пищевой продукции;
- ВХ2** – регистрация в журнале бракеража поступающей пищевой продукции (заполняется графа «Дата и час фактической реализации»);
- ТЭ5** – состояние автомобильного транспорта, пищевой продукции, соблюдение условий транспортировки.

СХЕМА II

Технологическая схема производства готовой кулинарной продукции на пищеблоках комбинатов питания и доставки ее в образовательные организации с указанием критических контрольных точек



Технологические этапы:

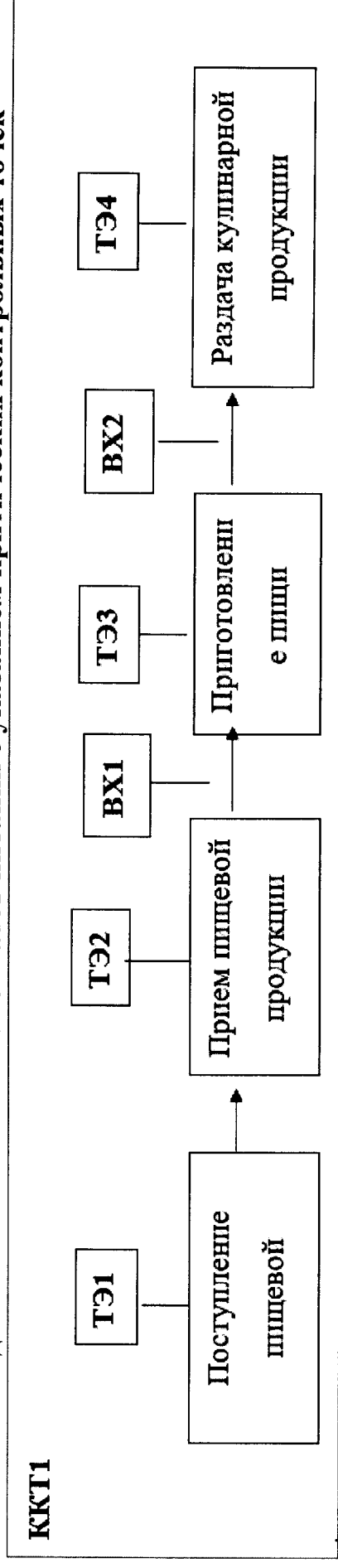
- ТЭ1** – состояние автомобильного транспорта, пищевой продукции поставщика, соблюдение условий транспортировки;
- ТЭ2** – проверка сопроводительной документации, соответствие маркировки транспортной (потребительской) упаковки данным документам, подтверждающих соответствие продукции; количества и качества поступающих пищевых продуктов;
- VХ1** – регистрация в журнале бракеража поступающей пищевой продукции;
- ТЭ3 (ККТ1)** – соблюдение условий хранения и сроков годности пищевой продукции;
- ТЭ4 (ККТ2)** – соблюдение санитарно-эпидемиологических требований и технологии приготовления пищи;
- VХ2** – регистрация в журнале бракеража готовой кулинарной продукции;
- ТЭ5** – соответствие количества и качества сформированной готовой кулинарной продукции; соответствие транспортной тары; наличие и соответствие маркировки сформированной кулинарной продукции; соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при формировании рационов кулинарной продукции;
- ТЭ6** – состояние автомобильного транспорта, транспортной тары с готовой кулинарной продукцией;

ВХЗ – регистрация в журнале бракеража готовой кулинарной продукции;

ТЭ7 – соблюдение температурного режима при раздаче готовой продукции; соблюдение санитарно-эпидемиологических требований.

СХЕМА III

Технологическая схема производства кулинарной продукции на пищеблоках образовательных организаций при ежедневных поставках с комбинатов питания с указанием критических контрольных точек



Технологические этапы:

ТЭ1 – состояние автомобильного транспорта, пищевой продукции, соблюдение условий транспортировки;

ТЭ2 – соответствие данных сопроводительной документации и фактически поступившей пищевой продукции; наличие и соответствие маркировки транспортной (потребительской) упаковки, расфасованной пищевой продукции;

ВХ1 – регистрация в журнале бракеража поступающей пищевой продукции;

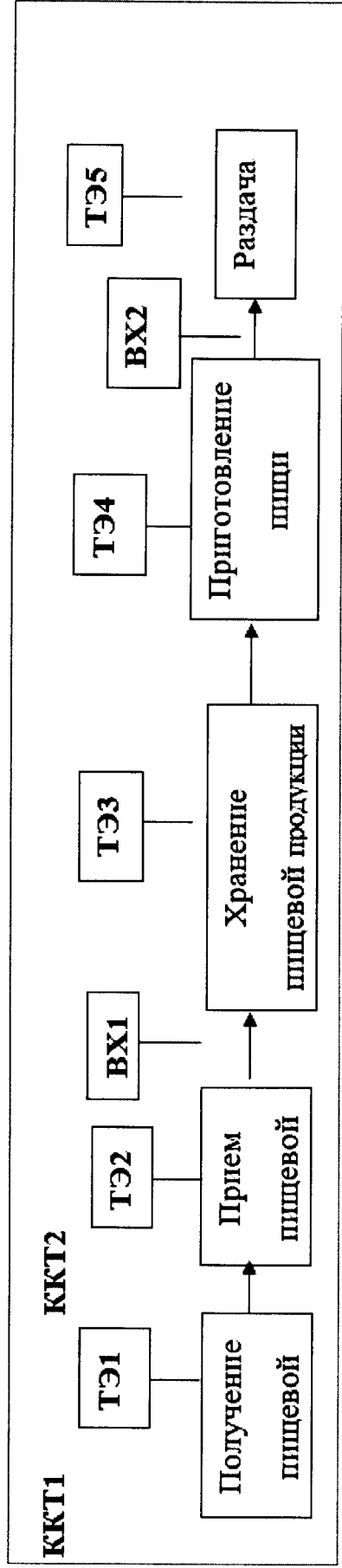
ТЭ3 (ККТ1) – соблюдение санитарно-эпидемиологических требований и технологии приготовления пищи;

ВХ2 – регистрация в журнале бракеража готовой кулинарной продукции;

ТЭ4 – соблюдение температурного режима при раздаче готовой продукции; соответствие выхода порций; соблюдение санитарно-эпидемиологических требований.

СХЕМА IV

Технологическая схема производства кулинарной продукции на пищеблоках образовательных организаций при периодических поставках от поставщиков с указанием критических контрольных точек



Технологические этапы:

- ТЭ1** – состояние автомобильного транспорта, пищевой продукции поставщика, соблюдение условий транспортировки;
- ТЭ2** – проверка сопроводительной документации, соответствие маркировки транспортной (потребительской) упаковки данным документам, подтверждающих соответствие продукции; количества и качества поступающих пищевых продуктов;
- ВХ1** – регистрация в журнале бракеража поступающей пищевой продукции;
- ТЭ3 (ККТ1)** – соблюдение условий хранения и сроков годности пищевой продукции;
- ТЭ4 (ККТ2)** – соблюдение санитарно-эпидемиологических требований и технологии приготовления пищи;
- ВХ2** – регистрация в журнале бракеража готовой кулинарной продукции;
- ТЭ5** – соблюдение температурного режима при раздаче готовой продукции; соблюдение санитарно-эпидемиологических требований.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 18.1
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся
общеобразовательных организаций
Магаданской области

Мероприятия и периодичность производственного контроля
(примерный перечень)

Разделы	Мероприятия
<p>Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - состояние транспортного средства; - соблюдение условий транспортировки (температура, влажность), состояние транспортной тары для каждого вида пищевой продукции; - соблюдение правил товарного соседства при транспортировке пищевой продукции; - контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации; - контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и в товарно-сопроводительной документации; - контроль соответствия упаковки и маркировки; - визуальный контроль за отсутствием признаков недоброкачества продукции. <p>Контроль товарно-сопроводительной документации на партию товара производится при каждом приеме пищевой продукции.</p> <p>К сведению: лабораторные исследования при проведении входного контроля пищевой продукции, материалов и изделий, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, на комбинатах питания и пищеблоках образовательных организаций в рамках производственного контроля не проводятся.</p>
<p>Производственный контроль на этапах технологического процесса.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации; - контроль за соблюдением поточности технологического процесса; - определение контрольных критических точек и нормируемых показателей.

Разделы	Мероприятия
	<p>Критические контрольные точки определяют, проводя анализ опасных факторов по каждой операции (этапа) технологического процесса.</p> <p>Периодичность: постоянно, а также по мере утверждения новой документации.</p>
<p>Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции.</p>	<p>На комбинатах питания, пищеблоках образовательных организаций контроль качества и безопасности продукции включает контроль органолептических показателей при каждом бракераже кулинарной продукции; лабораторный контроль продукции (таблица 1).</p> <p>Контроль кулинарной продукции по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция) осуществляет бракеражная комиссия.</p> <p>При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуют удвоенное количество образцов, проводят дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук сотрудников, оценивают санитарное состояние всех рабочих помещений, разрабатывают и проводят необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.</p>
<p>Контроль за хранением, расфасовкой, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья.</p>	<p>На этапе хранения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль за соблюдением сроков годности и условий хранения и освежаемостью пищевой продукции (температурно-влажностный режим в складских помещениях контролирует ответственное лицо (кладовщик) ежедневно, при проверке объекта); - контроль за соблюдением правил товарного соседства; - наличие контрольно-измерительных приборов (термометры, психрометры). <p>На этапе расфасовки пищевой продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие количества и качества расфасованной пищевой продукции; - соответствие упаковки, разрешенной для контакта с пищевой продукцией;

Разделы	Мероприятия
	<ul style="list-style-type: none"> - наличие и соответствие маркировки расфасованной пищевой продукции данным документов, подтверждающих качество и безопасность; - соблюдение санитарно-эпидемиологических требований (температурный режим, соответствие инвентаря, помещений, соблюдение правил личной гигиены персоналом, утилизация и сбор биологических отходов) при расфасовке пищевой продукции. <p>На этапе транспортировки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие и санитарное состояние специально предназначенного или оборудованного транспортного средства; - соблюдение условий транспортировки для каждого вида пищевой продукции; - соблюдение правил товарного соседства; - наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров и специальной санитарной одежды; <p>На этапе реализации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль условий реализации пищевых продуктов - соблюдение правил товарного соседства, температурно-влажностного режима при подготовке пищевой продукции к реализации, наличие и маркировка инвентаря (щипцы, лопатки, ложки, совки и т.д.) и разделочных досок и т.д.; - контроль сроков реализации продукции; - контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации; - контроль соответствия упаковки и маркировки. <p>Периодичность: постоянно.</p>
<p>Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.</p>	<p>Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном объеме, правильность расстановки проверяют не реже одного раза в 6 месяцев.</p> <p>Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции, расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса проводят ежегодно, а также при каждом изменении ассортимента или объема вырабатываемой продукции.</p>

Разделы	Мероприятия
	<p>Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации проводят с участием специалистов по обслуживанию оборудования не реже одного раза в 6 месяцев. Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования проверяют при каждой контрольной проверке, но не реже одного раза в год, а также после проведения ремонтных работ и технического обслуживания.</p> <p>При оценке санитарно-технического состояния объекта обязательно учитывают наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).</p>
<p>Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение мероприятий в соответствии с предложениями, предписаниями или постановлениями надзорных органов; - контроль за санитарным содержанием предприятия: производственных, складских и вспомогательных помещений, оборудования, инвентаря; - контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемиологического режима на производстве - режим мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря; условия хранения и использования моющих и дезинфекционных средств. <p>Температура воды в моечных ваннах контролируется инструментально, периодичность измерений – не реже 1 раза в неделю.</p> <p>Контроль своевременности проведения ежемесячной генеральной уборки (санитарный день) в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем.</p> <p>Контроль своевременности протирки стекол, оконных рам осуществляется по мере загрязнения и при каждой генеральной уборке.</p> <p>Ежемесячно проверяют обеспеченность уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих средств.</p>

Разделы	Мероприятия
	<p>Важно! Ответственность за приготовление рабочих растворов дезинфицирующих средства несет ответственное лицо, назначенное руководителем.</p>
<p>Контроль за состоянием производственной и окружающей среды.</p>	<p>Исследование эффективности работы общей и местной вентиляции и ее технической исправности рекомендуется проводить после технического обслуживания, но не реже одного раза в год, а также каждый раз после ремонтных работ, реконструкции, модернизации.</p> <p>Ежегодно рекомендуется проводить исследования освещенности на рабочих местах, в том числе с использованием инструментальных замеров.</p> <p>Параметры микроклимата (температура, влажность и скорость движения воздуха) рекомендуется контролировать не реже двух раз в год (в теплое и холодное время года), в том числе с использованием инструментальных замеров.</p> <p>Мероприятия по охране окружающей среды разрабатываются комбинатами питания (образовательными организациями, осуществляющих питание самостоятельно) на основе инвентаризации производственных процессов и оборудования, являющихся источниками выделения вредных веществ.</p>
<p>Контроль личной гигиены и обучения персонала.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за наличием личных медицинских книжек у персонала и за своевременным прохождением предварительного (при поступлении на работу) / периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала и аттестации; - контроль за наличием достаточного числа комплектов чистой санитарной и/или специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи. <p>Ежедневно проводится осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний.</p> <p>Контроль за соблюдением правил личной гигиены персонала осуществляется ежедневно.</p> <p>Контроль обучения персонала - это контроль за своевременностью прохождения подготовки и переподготовки кадров по программе</p>

Разделы	Мероприятия
	гигиенического обучения (не реже одного раза в год). Инструктаж персонала по вопросам производственного контроля проводится ежегодно по результатам годового отчета.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 18.2
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся
общеобразовательных организаций
Магаданской области

Номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований на пищеблоках образовательных организаций (пример)

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, напитки, первые, 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	5-10 смывов	1 раз в год

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
	овощей, цехе обработки овощей		
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

ПРИЛОЖЕНИЕ № 19
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся
общеобразовательных организаций
Магаданской области

Специальные условия хранения отдельных пищевых продуктов

При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем.

Продукцию в потребительской производственной упаковке до 250 г (сметана, масло сливочное, кисломолочные напитки, творог) хранят в лотках на полках холодильных камер или стеллажах.

Сыры хранят в упаковке поставщика.

Хранение яйца может осуществляться в кассетах или коробах при наличии отдельной сухой прохладной камеры для хранения яйца. В случае ее отсутствия, яйцо перекладывается в емкость с крышкой «Яйцо необработанное» и хранится на стеллажах складских помещений, с соблюдением температурных условий хранения и товарного соседства, либо на нижней полке холодильника мясорыбного цеха. Хранение необработанных яиц в кассетах в производственных цехах не допускается.

Замороженное мясо, мясо птицы, рыбу, быстрозамороженные овощи и фрукты, п/фабрикаты хранят в низкотемпературных холодильных камерах, морозильных ларях в упаковке поставщика.

Сельдь необходимо хранить отдельно от продуктов, воспринимающих запах: масла сливочного, сыра, яиц, чая, соли, сахара.

Сухие, сыпучие продукты (крупы, мука, макаронные изделия, сахар, соль, чай) хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях, которые должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно на стеллажах, в шкафах при расстоянии от нижней полки не менее 35 см. Дверцы шкафов должны иметь

отверстия для вентиляции. Уборка шкафов проводится еженедельно – крошки сметаются с полок специальными щетками, полки тщательно протираются 1% раствором уксусной кислоты.

Хранение картофеля и корнеплодов возможно в сухих и темных помещениях, в ларях, при условии соблюдения температурного режима хранения.

Капуста хранится на отдельных стеллажах.

В случае отсутствия необходимых температур (до +10°C) хранение овощей, фруктов, зелени должно осуществляться в среднетемпературных холодильных камерах.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 20
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся
общеобразовательных организаций
Магаданской области

Условия обработки и приготовления отдельных видов пищевой продукции

1 Условия обработки

1.1 Обработка мяса:

Дефростацию мяса можно осуществлять двумя способами. Медленное размораживание проводится в среднетемпературных холодильных камерах (холодильниках) мясорыбного цеха. Мясо освобождается от транспортной упаковки, перекладывается в емкость достаточной объемной вместимости с крышкой с маркировкой «СМ». Дефростацию можно проводить на воздухе, в специальных подносах, на производственных столах мясорыбного цеха.

При отсутствии отдельного цеха (мясорыбного) размораживание осуществляется на производственных столах «СМ» в зоне сырой продукции зонированного производства.

Медленное размораживание в холодильных камерах снижает потери мясного сока, быстрое размораживание при комнатных температурах - способствует значительному увеличению потерь мясного сока и размножению микрофлоры. Таким образом, наиболее рационален первый способ дефростации мяса.

Нельзя размораживать мясо в воде или около плиты.

Мясо считается дефростированным при температуре в толще 0-1°С.

1.2 Обработка мяса птицы:

Грудки (филе) птицы размораживают на воздухе в емкостях с маркировкой «СК». Для обработки сырого мяса кур выделяется отдельный производственный стол, ванна, разделочный и производственный инвентарь. При наличии в производственном цехе только одной ванны для обработки

птицы, мяса и рыбы, филе птицы обрабатывается в последнюю очередь в связи с наличием возможно большего количества патогенных микроорганизмов на поверхности.

1.3 Обработка рыбы:

Рыбу размораживают на производственных столах или в холодной воде с температурой не выше +12С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. В воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7-10г на 1л воды.

Филе рыбное мороженное без костей (с кожей или без нее) размораживают на воздухе при комнатной температуре, промывают в холодной проточной воде и обсушивают при комнатной температуре. Не рекомендуется размораживать рыбное филе в воде.

Процесс дефростации считается законченным при температуре в толще мышц 0+1°С.

После дефростации мясо, рыба, филе кур немедленно используют для приготовления (подвергают тепловой обработке), так как при хранении наблюдается большая потеря сока и развитие на поверхности продукта микрофлоры. Повторное замораживание не допускается.

1.4 Обработка яиц куриных:

Обработка яиц осуществляется в цехе обработки яиц или мясорыбном цехе, при отсутствии - в зоне сырой продукции производственного цеха. Для обработки яиц должны быть выделены и промаркированы 3 емкости для обработки моющими, дезинфицирующими средствами, ополаскивания. В качестве моющего средства применяют 1-2% раствор кальцинированной соды. Для дезинфекции используются средства, разрешенные в установленном порядке, согласно инструкциям по их применению. Возможно применение препаратов, включающих в себя одновременно моющие и дезинфицирующие свойства, например «НИКА-2». Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор. После обработки яйца ополаскивают

проточной водой в течение не менее 5 минут, выкладывают в чистую промаркированную емкость «Яйцо обработанное» и используют в дальнейших технологических процессах. Хранение обработанного яйца нежелательно т.к. в процессе обработки открытие пор скорлупы яйца способствует более легкому проникновению микроорганизмов внутрь.

Категорически запрещается нахождение и хранение в производственных цехах, складах необработанных куриных яиц в кассетах.

1.5 Обработка овощей, фруктов:

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Проводится первичная обработка в овощном цехе (цехе первичной обработки овощей). Очищенные овощи повторно промывают в проточной воде не менее 5 минут с использованием дуршлагов, сеток в цехе вторичной обработки овощей. После этого овощи поступают в горячий цех в емкостях с маркировкой «СО».

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

Особенно важно обратить внимание на обработку овощей и зелени, идущих на приготовление сырых салатов, так как некачественная обработка может стать причиной кишечных инфекций.

Овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок и салатов, без последующей термической обработки, после предварительной промывки тщательно перебирают, очищают и повторно промывают проточной водой. У капусты удаляют 3-4 верхних листа.

Зелень вынимают из воды, а не сливают воду с зелени, обдают проточной водой при использовании дуршлага. После промывания зелень и листовые овощи следует выдерживать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой. Данный этап обработки необходим для

удаления с поверхности зелени и овощей оставшихся после мытья микроорганизмов, т.к. солевой раствор и раствор уксусной кислоты обладают бактерицидными свойствами. Следует обратить внимание, что обработка в растворах осуществляется в условиях холодного, при его отсутствии- горячего цехов.

Фрукты, в том числе цитрусовые и бананы, дважды промывают – первоначально в производственной ванне овощного цеха (первичной обработке овощей), затем проточной водой в моечных ваннах с использованием перфорированных емкостей в холодном или, при его отсутствии, горячем цехах. Для повышения качества обработки перед ее началом наклейки с фруктов необходимо удалять.

Свежие быстрозамороженные ягоды непосредственно перед тепловой обработкой укладывают в дуршлаг, промывают сначала теплой, затем холодной проточной водой в ванне горячего цеха.

Сухофрукты тщательно перебирают, промывают теплой проточной водой в горячем цехе.

1.6 Обработка круп:

Крупы, перед использованием тщательно перебирают и промывают проточной водой в производственных ваннах горячего цеха. Крупу манную, другие дробленые крупы просеивают.

2 Особенности технологий приготовления

2.1 Особенности технологии приготовления кулинарных изделий:

Для обеспечения качественного и безопасного приготовления блюд на пищеблоке необходимо соблюдение следующих этапов:

- первичная и вторичная обработка групп продуктов согласно санитарным правилам,
- использование соответствующей посуды и инвентаря,
- подготовка необходимой посуды и инвентаря,

- соблюдение технологии приготовления блюд.

При приготовлении блюд в детском питании применяются щадящие способы приготовления блюд:

- варка - тепловая кулинарная обработка продуктов в водной среде.

- припускание - варка продуктов в небольшом количестве жидкости.

- пассерование - тепловая кулинарная обработка продуктов с жиром (маслом) при температуре 120 °С, с целью экстрагирования (перехода в жир или масло) ароматических и красящих веществ. Пассерование применимо к овощам (лук, морковь), томатной пасте.

- тушение - припускание с добавлением соуса, специй. Применимо к блюдам из овощей и мяса, рыбы, птицы.

- запекание - тепловая кулинарная обработка продуктов в духовых и жарочных шкафах с целью доведения до готовности.

- варка на водяной бане - метод варки, при котором отсутствует контакт посуды, в которой варят продукт, с источником нагрева, за счет нахождения посуды в кипящей воде. Варку на пару применяют для приготовления супов-пюре.

- приготовление блюд в пароконвектомате. Пароконвектомат может работать в различных режимах («жар», «пар», «жар-пар»), исходя из потребностей приготовления того или иного блюда, возможно так же ступенчато комбинировать два способа приготовления. Выбор параметров работы пароконвектомата должен быть прописан в технологической карте. На пищеблоках образовательных и дошкольных организациях пароконвектомат используют для приготовления вторых блюд, выпечных изделий, ряда гарниров и подогрева продукции высокой степени готовности.

Для приготовления блюд для детей не применяется жарка и обжаривание во фритюре.

Питание обучающихся состоит из основных видов блюд – салаты и холодные закуски, первые и вторые горячие блюда, гарниры, напитки,

выпечные изделия. Каждая группа блюд имеет свои особенности в приготовлении.

2.2 Особенности приготовления салатов:

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной (готовой) продукции. Запрещено охлаждать вареные овощи в проточной воде.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается, уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

Горошек консервированный и другие бобовые, используемые для приготовления холодных блюд, перед добавлением доводят до кипения и прогревают в течение 5 минут в собственном соку, затем охлаждают.

При перемешивании салатов используют кухонный инвентарь, не касаются ингредиентов руками.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки, так как в весенне-летний период увеличивается реализация продукции из овощехранилищ.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

2.3 Особенности приготовления горячих блюд:

При термической обработке продуктов температуру теплового оборудования выстраивают в соответствии с режимами, прописанными в технологической карте.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7

минут, порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите не более 1 часа.

Яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды. Запрещено приготавливать блюда из яиц с повреждениями, «тек», «бой». Обработанные яйца разбивают в мясорыбном цехе.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в тепловом оборудовании (жарочном шкафу, пароконвектомате), омлеты - слоем не более 2,5-3 см; запеканки - слоем не более 3 - 4 см. Время и температура приготовления омлетов и запеканок должны быть прописаны в технологических картах, в зависимости от используемого теплового оборудования.

Вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают в течение 20 - 25 мин.

Готовность изделий из мяса и птицы определяется температурой в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 °С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °С. Указанная температура выдерживается в течение 5 минут. Для контроля температуры данных изделий используют термощуп.

Суфле, запеканки готовятся только из вареного мяса (птицы).

Оладьи, сырники выпекаются (не жарятся) в духовом или жарочном шкафу на гастроемкостях при температуре 180° - 200 °С в течение 8 - 10 мин.

Гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

При изготовлении картофельного пюре следует использовать механическое оборудование (овощепротирочная машина), не допускается применять бытовой кухонный инвентарь для толчения.

Масло сливочное и сметана, используемые для добавления в блюда, должны предварительно подвергаться термической обработке - доводиться до кипения в отдельной промаркированной емкости.

2.4 Особенности приготовления холодных напитков:

Холодные напитки охлаждают до температуры подачи ($20 \pm 5^{\circ}\text{C}$) в емкостях, в которых они были приготовлены, с закрытой крышкой, в условиях холодного цеха, при отсутствии холодного цеха - в выделенной зоне для холодных блюд в горячем цехе. Для выполнения данного требования необходимо правильно рассчитать время, которое потребуется на приготовление и охлаждение напитка. Если холодный напиток изготавливается на обед, следует начать приготовление обеда именно с напитка. После приготовления напитка в горячем цехе нужно перенести его в холодный цех (при его наличии) для охлаждения. Запрещено переливать холодные напитки из емкости, в которой они готовились, в другие для быстрого охлаждения, оставлять напиток в емкости без крышки, охлаждать напиток в ваннах с водой, охлаждать напиток на подоконниках или полу, заносить напиток в мясорыбный и другие цеха, предназначенные для обработки сырой продукции. Моментом готовности холодного напитка и отсчет срока его реализации считается момент достижения напитка температуры подачи.

Запрещено переливание кисломолочных напитков (кефир, ряженка, ацидофилин и др.) и соков из потребительской тары в котлы - их порционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы или подают на раздачу в заводской упаковке.

2.5 Особенности использования продукции высокой степени готовности:

Если на пищеблоки образовательных организаций поступает продукция высокой степени готовности, необходимо соблюдать следующие операции:

- при поступлении продукции высокой степени готовности проверяют целостность упаковок, не принимается продукция во вскрытой, нарушенной упаковке,

- хранят продукцию высокой степени готовности строго в условиях холодильного оборудования, при температуре, указанной на упаковке. Не допускается совместное хранение такой продукции с сырьем,

- перед использованием продукции, упаковку протирают чистой ветошью в горячем цехе,

- вскрывают упаковку обработанными, чистыми ножницами,

- продукцию подогревают (регенерируют) при температуре и режиме работы теплового оборудования, указанных в технологической карте и инструкции по подогреву. В зависимости от вида продукции, выбирается режим приготовления блюд «жар-пар», «пар» и температура работы теплового оборудования. Инструкции по подогреву позволяют подогревать продукцию, используя разные виды теплового оборудования – духовые шкафы, плиты (для подогревания супов), пароконвектоматы.

Степень готовности продукции определяется путем достижения определенной температуры (так же указанной в технологической карте и инструкции по подогреву) и измеряется при помощи термощупа.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 21
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся
общеобразовательных организаций
Магаданской области

Журнал бракеража готовой пищевой продукции
(Приложение N 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

(Рекомендуемый образец)

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

ПРИЛОЖЕНИЕ № 22
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся
общеобразовательных организаций
Магаданской области

Журнал бракеража готовой пищевой продукции
(образец заполнения)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки блюда, кулинарного изделия	Т, °С блюд при раздаче	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракерской комиссии	Дата и час фактической реализации	Примечание*
15.03.2016 11.50	12.00	Борщ	Отлично	75	Разрешено	подпись 1 подпись 2 подпись 3	15.03.2016 12.25	
	12.00	Яблоки	Доброкачественно		Разрешено	подпись 1 подпись 2 подпись 3	16.03.2016 12.25	
	12.00	Хлеб ржано-пшеничный	Доброкачественно		Разрешено	подпись 1 подпись 2 подпись 3	15.03.2016 12.25	
16.03.2016 11.50	12.00	Щи из капусты свежей	хорошо (недосолен)	75	разрешено (щи досолены)	подпись 1 подпись 2 подпись 3	16.03.2016 12.25	
16.03.2016 11.50	12.00	Компот из яблок	Удовл. (мутный цвет)	75	разрешено	подпись 1 подпись 2 подпись 3	16.03.2016 12.25	

17.03.2016 11.50	12.00	Кофейный напиток с молоком	Неудовлетворительно	75	не разрешено	подпись 1 подпись 2 подпись 3	первая партия кофейного напитка «свернулась»
17.03.2016 12.30	12.40	Кофейный напиток с молоком	Отлично	75	разрешено (приготовлена новая партия напитка)	подпись 1 подпись 2 подпись 3	16.03.2016 12.50

Примечание: *) Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

При проведении бракеража готовых блюд учитывают:

- для органолептической оценки супов необходимо аккуратно перемешать суп, уделить внимание наличию всех входящих в рецептуру ингредиентов и их форме нарезки, вкусу каждого и вкусу супа в целом. При оценке супов-пюре анализируют консистенцию и однородность супа;
- при оценке блюд из овощей обращают внимание на цвет, запах, выраженный вкус овощей, однородность формы нарезки, овощи не должны быть переваренными;
- при оценке блюд из макаронных изделий уделяют внимание текстуре макарон – разваренности и слипаемости;
- при оценке блюд из рубленного мяса, птицы, рыбы смотрят форму изделия, консистенция должна быть однородной, изделие должно быть сочным, без разрывов на поверхности. Не допустим розово-красный оттенок изделия на разрезе, посторонний (кислый, затхлый) запах;
- консистенция изделий из творога и яиц должна быть мягкой, без лишних (не промешанных) частей, поверхность – характерная для данных блюд;
- блюда из теста оценивают по внешнему виду (соответствию установленной формы), состоянию поверхности, пропеченности, отсутствию «непромеса» (закала).

ПРИЛОЖЕНИЕ № 23
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся
общеобразовательных организаций
Магаданской области

Параметры органолептической оценки

Оценка 5 баллов (отлично) соответствует блюдам без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов (технологической карты).

Оценка 4 балла (хорошо) соответствует блюдам с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки.

Оценка 3 балла (удовлетворительно) соответствует блюдам с более значительными недостатками. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

Оценка 2 балла (неудовлетворительно) соответствует блюдам со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или не доготовленные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 24
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся
общеобразовательных организаций
Магаданской области

Паспорт объекта питания

Содержание паспорта объекта питания:

- Основные характеристики объекта питания;
- Состав и площади цехов и помещений объекта питания;
- Сведения о наличии и сроках эксплуатации оборудования объекта питания;
- Перечень теплового, механического и холодильного оборудования пищеблока и его характеристика.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 25
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся
образовательных организаций
Магаданской области

Примерные нормативы укомплектования столовых образовательных организаций оборудованием для обеспечения выполнения обязательных (минимальных) требований по организации горячего питания обучающихся начальных классов

		Примерные нормативы для обеспечения выполнения обязательных требований по безопасности (минимум)				
		до 50 человек в смену (малокомплектная школа)	от 100 до 300 чел. (кол-во питающихся 51-200 человек в одну смену)	до 500 чел. (кол-во питающихся в одну смену от 201 до 300 чел.)	до 750 чел. (кол-во питающихся в одну смену от 301 до 500 чел.)	до 1000 чел. (кол-во питающихся в одну смену от 500 до 750 чел.)
Срок эксплуатации, лет.						
		количество единиц оборудования				
1	2	3	4	5	6	7
Немеханическое оборудование						
Стол производственный*		1	7	7	10	14

Стол производственный для разделки мяса	16		1	1	1	1	1	1
Стол производственный для разделки птицы	16		1	1	1	1	1	1
Стол производственный для разделки рыбы	16		1	1	1	1	1	1
Стеллаж производственный	16	1		2	3	11		
Стеллаж для хранения и сушки кухонной посуды	16		1	1	1	1	1	1
Стеллаж для хранения и сушки столовой посуды	16		1	1	1	1	1	1
Стеллаж (шкаф) для хранения хлеба	16							
Ванна моечная односекционная	12	1	5	5	7	10		
Ванна моечная двухсекционная	12	1	2	1	1	1	1	1
Ванна моечная трехсекционная	12		1	1	1	1	1	1
Раковина для мытья рук	12	1	5	5	6	9		
Холодильное оборудование								
Холодильник бытовой	12	1			1	1	1	1
Шкаф холодильный низкотемпературный, 0,7-1,5 м3	8				2			
Шкаф холодильный среднетемпературный 0,7-1,5 м3	8	1	2	2	1	4		

Ларь морозильный	8	1	1	1	1	1	1	3
Камера холодильная								
Весоизмерительное оборудование								
Весы контрольные, электронные или механические	10	1	1	3	5			5
Весы товарные, электронные или механические	10		1	1	1			1
Тепловое оборудование								
Плита электрическая с духовым шкафом	10							
с площадью жарочной поверхности 0,24-0,34 кв.м.		1	1					
с площадью жарочной поверхности 0,48-0,51 кв.м.				1	2			2
Сковорода электрическая	10		1	1	1			1
Пароконвектомат	10							
на 6 уровней								
на 10 уровней								
на 12 уровней								1
Шкаф жарочный	10							

с площадью жарочной поверхности 0,34 кв.м.				1					
с площадью жарочной поверхности 0,51 кв.м.					1			1	
с площадью жарочной поверхности 0,85 кв.м.									1
Шкаф пекарский	10							1	1
Кипятильник электрический	10								
ёмкостью до 50 л				1					
ёмкостью до 100 л								1	1
Печь СВЧ	8		1						
Котел электрический	10							1	2
ёмкостью до 100 л								1	2
Механическое оборудование									
Машина картофелеочистительная	4							1	1
Машина овощерезательная	6							2	2
Машина (привод) универсальная кухонная	10							1	2
Тестомес с дежами	10								1
Мясорубка электрическая	10							1	1

Мясорубка ручная	10	1							
Машина гастрономическая (слайсер, ломтерезка)	10								
Овощерезка ручная	4	1							
Комбайн кухонный	6								
Мармиты и элементы линии раздачи пищи									
Мармит 1 блюдо	10		1	1	1	1	1	1	1
Мармит 2 блюдо	10		1	1	1	1	1	1	1
Мармит 3 блюдо	10		1	1	1	1	1	1	1
Прилавок (витрина, секция) холодильный	12		1	1	1	1	1	1	2
Машина посудомоечная	8							1	1
Прочее оборудование									
Овоскоп (на 30 яиц)	6					1	1	1	1
Шкаф (зонг) вытяжной	16	1							
Ёмкость для обработанного яйца	6		1	1	1	1	1	1	
Устройство душирующее	6						1	1	
Водонагреватель электрический	8	1							

*¹) Включая столы производственные специальные, для доочистки картофеля, для сбора остатков пищи, столы с охлаждаемой поверхностью)

ПРИЛОЖЕНИЕ № 26
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся
образовательных организаций
Магаданской области

Примерные нормативы укомплектования столовых образовательных организаций оборудованием для обеспечения выполнения оптимальных (рекомендуемых) требований по организации горячего питания всех возрастных групп обучающихся

Наименование оборудования	Срок эксплуатации, лет	Примерные нормативы для обеспечения выполнения требований по организации горячего питания с учетом утвержденных принципов здорового питания (оптимальные)				
		до 50 человек в смену (малокомплектная школа)	от 100 до 300 чел. (кол-во питающихся 51 -200 человек в одну смену)	до 500 чел. (кол-во питающихся в одну смену от 201 до 300 чел.)	до 750 чел. (кол-во питающихся в одну смену от 301 до 500 чел.)	до 1000 чел. (кол-во питающихся в одну смену от 500 до 750 чел.)
<i>количество единиц оборудования</i>						
1	2	3	4	5	6	7
Немеханическое оборудование						
Стол производственный*	16	1	12	16	18	20
Стол производственный для разделки мяса	16		1	1	1	1
Стол производственный для разделки птицы	16		1	1	1	1
Стол производственный для разделки рыбы	16		1	1	1	1

1	2	3	4	5	6	7
Стеллаж производственный	16	1	6	6	6	13
Стеллаж для хранения и сушки кухонной посуды	16		1	2	3	3
Стеллаж для хранения и сушки столовой посуды	16		2	2	3	4
Стеллаж (шкаф) для хранения хлеба	16			1	1	2
Ванна моечная односекционная	12	1	4	5	7	9
Ванна моечная двухсекционная	12	1	3	3	3	4
Ванна моечная трехсекционная	12		1	2	3	3
Холодильное оборудование						
Холодильник бытовой	12	1	1	1	1	2
Шкаф холодильный низкотемпературный, 0,7-1,5 м3	8			2	2	3
Шкаф холодильный среднетемпературный 0,7-1,5 м3	8	1	4	4	2	3
Ларь морозильный	8	1	2	2	2	2
Камера холодильная					1	2
Весозмерительное оборудование						
Весы контрольные, электронные или механические	10	2	5	7	7	7

1	2	3	4	5	6	7
Весы товарные, электронные или механические	10	1	1	1	1	2
Тепловое оборудование						
Плита электрическая с духовым шкафом	10					
с площадью жарочной поверхности 0,24-0,34 кв.м.		1				
с площадью жарочной поверхности 0,48-0,51 кв.м.			1	1	2	3
Сковорода электрическая 0,25 кв.м.	10		1	1	1	1
Пароконвектомат	10					
на 6 уровней		1				
на 10 уровней			1	2	2	1
на 20 уровней				0	0	1
Шкаф жарочный	10		1			
с площадью жарочной поверхности 0,34 кв.м.				1	1	1
с площадью жарочной поверхности 0,51 кв.м.						
с площадью жарочной поверхности 0,85 кв.м.						
Шкаф пекарский	10			1	1	1

1	2	3	4	5	6	7
Кипятильник электрический	10					
ёмкостью до 50л			1			
ёмкостью до 100л				1	1	2
Печь СВЧ	8	1	1	2	2	2
Котел электрический	10		1	2	1	1
ёмкостью до 100л				1		
ёмкостью до 200л					1	2
Механическое оборудование						
Машина картофелеочистительная	4		1	1	1	2
Машина овощерезательная	6		1	2	2	2
Машина (привод) универсальная кухонная	10		1	2	2	2
Тестомес с дежами	10			1	1	2
Мясорубка электрическая	10		1	1	1	1
Мясорубка ручная	10	0		1	1	1
Машина гастрономическая (слайсер, ломтерезка)	10		1	1	1	2

1	2	3	4	5	6	7
Комбайн кухонный	6	1				
Мармиты и элементы линии раздачи пищи						
Мармит 2 блуд передвижной	10				2	2
Прилавок (витрина, секция) холодильный	12		1	1	2	2
Прилавок (секция) мармит 1 блуда	12		1	1	2	2
Прилавок (секция) мармит 2 блуда	12		1	1	2	2
Прилавок (секция) нейтральный (для столовых приборов)	16		1	1	2	2
Машина посудомоечная	8		1	1	1	1
Прочее оборудование						
Овоскоп (на 30 яиц)	6	1	1	1	1	1
Термометр бесконтактный	6	1	1	1	1	1
Термометр универсальный	6	1	1	1	1	1
Установка бактерицидная	6	1	2	2	2	2
Шкаф (зонт) вытяжной	16	1	3	4	4	5
Ёмкость для обработанного яйца	6	1	1	2	2	2

1	2	3	4	5	6	7
Устройство душирующее	6		1	2	3	3
Водонагреватель электрический	8	1	1	1	2	2
Электропологелце	6	1	2	2	3	3

*) Включая столы производственные специальные, для доочистки картофеля, для сбора остатков пици, столы с охлаждаемой поверхностью).

ПРИЛОЖЕНИЕ № 27

**к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся
общеобразовательных организаций
Магаданской области**

**Вариант норм укомплектования столовых общеобразовательных организаций кухонным инвентарем
и посудой для обеспечения выполнения обязательных (минимальных) требований по организации
горячего питания**

Наименование	Количество предметов на столовую, шт., при количестве питающихся, чел.	
	с количеством обучающихся до 50 человек (малокомплектная школа)	с количеством обучающихся до 500 чел, (количество питающихся в одну смену от 201 до 300 чел.)
Кухонная посуда и инвентарь		
Кастрюля 4,5–6 л с крышкой из нержавеющей стали	2	3
Кастрюля 8–10 л с крышкой из нержавеющей стали	2	3
Котел наплитный 20–40 л из нержавеющей стали	1	3

Котел наплитный 50–60 л из нержавеющей стали		3
Гасторемкости		
GN 1/1	10	14
GN 1/2	2	4
GN 1/3	2	6
Сотейник 10–15 л из нержавеющей стали	1	1
Черпак 0,4 л из нержавеющей стали	2	2
Дуршлаг из нержавеющей стали	1	2
Шумовка из нержавеющей стали	2	2
Ложка соусная	2	2
Ложка разливательная (гарнирная)	2	4
Диспенсер (дозатор) для соусов	2	8
Щипцы сервировочные	2	8
Чумичка 0,25 л из нержавеющей стали	2	4
Сковорода из нержавеющей стали (чугунная)	1	3
Ножи специальные поварские (комплект из 3 ножей) из нержавеющей стали с ручками из нержавеющей стали	1	2
Нож для очистки овощей из нержавеющей стали с ручкой из нержавеющей стали	1	2
Нож хлебобрезный из нержавеющей стали с ручкой из нержавеющей стали (пластмассовой)	1	1

Консервоскрыватель механический (электрический)	1	1	1
Секач из нержавеющей стали с ручкой из нержавеющей стали	1	1	1
Противень из нержавеющей стали	2	4	4
Сито из нержавеющей стали	1	1	1
Венчик из нержавеющей стали	1	1	1
Совок из нержавеющей стали	1	1	1
Терка из нержавеющей стали	1	1	1
Тяпка для отбивания мяса из нержавеющей стали с ручкой из нержавеющей стали	1	1	1
Лопатка поварская из нержавеющей стали	1	2	2
Вилка для вынимания мяса из нержавеющей стали	1	1	1
Вилка транжирная из нержавеющей стали	1	1	1
Кассета для варки яиц	-	-	-
Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева (пластмассы)	4	6	6
Веселка деревянная	1	2	2
Толкушка из нержавеющей стали (деревянная)	1	2	2
Щетка для мытья коглов	1	2	2
Ведро с крышкой пластмассовые	2	4	4
Таз пластмассовый	1	3	3

Бак для воды с крышкой и краном для забора воды из нержавеющей стали*	1	2
Бак для пищевых отходов с крышкой пластмассовые	1	2

*При отсутствии кулеров с питьевой водой

ПРИЛОЖЕНИЕ № 28
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся
общеобразовательных организаций
Магаданской области

Методика проведения технического аудита производственных цехов и
обеденных залов
общеобразовательных организаций

1. Задачи технического аудита

1.1. Подготовка достоверной информации по техническому состоянию технологического оборудования, инженерных сетей и помещений, производственных цехов и обеденных залов общеобразовательной организации.

1.2. Проведение оценки обеспеченности пищеблоков технологическим оборудованием и помещениями с учетом обязательных требований и рекомендуемых норм оснащения.

1.3. Выработка рекомендаций по планированию дооснащения, замены оборудования с учетом средних сроков эксплуатации, необходимости изменения типа пищеблока и проведения ремонта или реконструкции.

2. Объекты аудита

2.1. Технологическое оборудование.

- Оборудование для раздачи пищи.
- Тепловое оборудование.
- Электромеханическое оборудование.
- Холодильное оборудование.
- Оборудование для ручной мойки посуды и инвентаря.
- Кухонная и столовая мебель

2.2. Система силового электроснабжения.

2.3. Системы водоснабжения и канализации.

2.4. Система вентиляции и кондиционирования.

2.5. Наличие и площадь производственных и вспомогательных помещений, цехов, участков и обеденных залов.

3. Способы выполнения технического аудита.

3.1. Основным способом выполнения аудита является, осмотр, идентификация и оценка состояния объектов лично аудитором с одновременной письменной фиксацией результатов.

3.2. Опрос персонала для выяснения или уточнения требуемой информации, получение копий документов (паспортных экспликаций помещений, схем инженерных сетей, инвентаризационных ведомостей на оборудование).

3.3. Измерение линейных размеров.

3.4. Фотосъемка отдельных элементов объектов.

4. Требования к аудитору и процессу аудита

4.1. Аудитор (ответственный сотрудник ОО или привлеченный специалист) должен знать:

- основные типы и функциональное предназначение оборудования, используемого в процессах приготовления пищи, принципы его работы;
- электрические характеристики оборудования – напряжение питания, мощность;
- принципы организации силового электропитания оборудования, зависимости подводимой электрической мощности от материала и сечения проводов, основные элементы комплектации силовых электрических устройств;
- требования нормативных документов к организации и устройству пищеблоков и обеденных залов на предприятиях питания.

4.2. Аудитор должен иметь фонарик (лучше малогабаритный на светодиодах), зеркало для возможности прочтения табличек на оборудовании в темных или узких местах, рулетку на 5 – 10м.

4.3. На аудит одной общеобразовательной организации в зависимости от ее масштаба, как показывает практика, затрачивается от 0,3 до 1,2 часа рабочего времени. Таким образом, в рамках одного населенного пункта за рабочий день аудитор может обследовать 5-6 столовых.

Например, для школьной раздаточной столовой требуется до 20-30 минут, для школьной доготовочной столовой - до 40-45 минут, для сырьевой столовой 1,0-2 часа.

4.4. Аудитор должен записать основные параметры обследуемых объектов.

Записи удобнее всего выполнять в тетради или блокноте формата А4, с твердыми корочками и пружинным соединителем листов с помощью шариковой ручки (иметь при себе не менее 2-х ручек).

Для каждой общеобразовательной организации запись ведут с нового листа. Запись должна выполняться быстро, кратко и быть понятной для последующей расшифровки при обработке результатов аудита. В случае, когда аудитор не может сразу идентифицировать объект, то следует сделать более подробное описание объекта с тем, чтобы при обработке результатов аудита уточнить его наименование и характеристики.

5. Алгоритм проведения аудита

Проведение аудита общеобразовательной организации проводится в следующей последовательности:

5.1. Сбор информации:

- Сбор и обобщение информации об общеобразовательной организации;
- Сбор и обобщение информации о составе помещений столовой;
- Сбор и обобщение информации о наличии оборудования, его технического состояния и сроках эксплуатации;
- Сбор и обобщение информации о системе силового электроснабжения;
- Сбор и обобщение информации о водоснабжении и канализации;
- Сбор и обобщение информации о системе вентиляции и кондиционирования.

5.2. Обработка собранной информации и представление ее в электронных формах.

5.3. Анализ укомплектованности производственными помещениями и технологическим оборудованием, мебелью в соответствии с требованиями нормативных документов.

5.4. Формирование выводов и предложений по итогам анализа:

- о целесообразности функционирования столовой по тому или иному типу;
- о необходимости проведения реконструкции или капитального ремонта;
- о необходимости замены либо доукомплектования недостающим оборудованием, как за счет взаимозаменяемого излишествующего оборудования, так и приобретением нового оборудования

6. Порядок сбора информации и проведение записей

При проведении аудита общеобразовательной организации аудитор фиксирует всю полученную информацию в виде записей.

Запись ведется в приведенной ниже последовательности отдельными тематическими блоками.

а) Вводный блок

Вводный блок составляется на основании опроса представителей общеобразовательной организации.

Вводный блок должен содержать следующую информацию:

- наименование обследуемого объекта, его адрес;
- год постройки и капитального ремонта здания;
- классификационный ранг пищеблока по способу приготовления пищи – полный цикл или заготовочный, доготовочный, раздаточный циклы;
- тип строения столовой и расположение пищеблока: - типовая столовая либо в приспособленном помещении; - отдельно стоящий либо совмещенный, подвальный, цокольный, 1, 2 или иной этажи, наличие грузового лифта и его состояние, расположение обеденного зала и его дополнительные функции, например, «совмещен с актовым залом»;
- основные характеристики столовой;
- техническое состояние столовой (систем жизнеобеспечения);
- данные о численности обучающихся по возрастным группам, сменам и другим характеристикам.

б) Блок производственных и вспомогательных помещений

В качестве основы при аудите цехов, производственных и вспомогательных помещений необходимо:

- получить у администрации общеобразовательной организации копию экспликации помещений из технического паспорта здания или копию чертежа помещений из строительной документации здания;

- выполнить самостоятельно полный эскиз помещений в случае отсутствия документации у администрации общеобразовательной организации.

Выполнение аудита помещений включает в себя:

- измерение и фиксацию длины стен помещений по их периметру с указанием положения дверных или иных проемов;

- фиксацию положения и размеров (в плане) силовых электрораспределительных щитов,

- фиксацию координат точек выводов силового электропитания в металлических или пластмассовых трубах, выполненных в полу и у стен помещения,

- фиксацию координат точек расположения подводов холодной и горячей воды,

- фиксацию координат точек расположения выводов системы канализации и канализационных траппов,

- фиксацию координат и размеров (в плане) вентиляционных коробов, выходящих из пола помещения или установленных в объеме помещения или вдоль стен вертикально или горизонтально;

- фиксацию положения грузового лифта и его рабочую зону.

с) Блок технологического оборудования.

Блок технологического оборудования должен содержать следующую информацию:

- наименование, тип, модель оборудования;

- ориентировочный или точный год выпуска;

- срок эксплуатации;

- установленную мощность оборудования;
- оценку состояния оборудования;
- дополнительную информацию.

Осмотр и запись технологического оборудования выполняется по отдельным цехам: линия раздачи, горячий цех, мучной цех, мясо-рыбный цех, цех холодных закусок, овощной цех, холодильные камеры, складские помещения. Часто несколько цехов располагаются в одном помещении и не разделены строительными конструкциями, о чем также следует делать заметки.

Следует выяснить у администрации общеобразовательной организации, не сделана ли закупка какого-либо кухонного оборудования, которое еще не получено, записать марку с пометкой «закуплено».

Как правило, таблички на оборудовании отсутствуют или «намертво» закрашены. Поэтому важно идентифицировать по внешнему виду марку отечественного оборудования выпуска 1960-1990 годов и его мощностную характеристику. Необходимо опросить персонал столовой – бывает они помнят.

Определить год установки оборудования, попросить копию последней инвентаризационной ведомости.

В подсобных помещениях часто хранится уже демонтированное и списанное старое оборудование, которое, как правило, не следует принимать во внимание.

В подсобных помещениях может храниться новое, в упаковке оборудование, которое предполагается установить. Следует записать марку, год выпуска и сделать пометку «не установлено».

Оценить кубатуру стационарных и сборных холодильных камер.

Состояние оборудования необходимо выяснить путем опроса персонала и дать оценку: «хорошее», «удовлетворительное», «неудовлетворительное».

При этом, как правило:

- Оценки «хор.» заслуживает оборудование выпуска позднее 2008 года, если оно исправно;
- Оценка «удов.» ставится для работающего оборудования более ранних годов выпуска;

- Оценка «неуд.» выставляется для не работающего неисправного оборудования или для оборудования, не выполняющего свои функции в полном объеме. Например, в 3-х секционном пекарском шкафе полностью не работает 1 секция или в моечной машине не работает нагрев воды и она используется только для ополаскивания посуды.

Часто встречается исправное, но не используемое по каким-то причинам оборудование – следует сделать пометку «не использ.».

d) Блок системы силового электроснабжения.

Важным элементом аудита является оценка системы силового электропитания пищеблока. Нужно иметь определенные знания и опыт, чтобы правильно оценить подведенную к пищеблоку электрическую мощность.

Блок силового электроснабжения должен содержать следующую информацию:

- местное обозначение силового электрического распределительного щита или щитов для пищеблока;
- характеристика силового электрического распределительного щита или щитов;
- дополнительная информация.

Как правило, приходится иметь дело с внутренними силовыми электрическими сетями, выполненными 20 и более лет назад, которые не соответствуют современным требованиям. В 90% случаев отсутствует техническая документация (электрические схемы) на силовое электропитание.

Следует попросить показать электрическую схему электропитания здания, чтобы сразу определить обозначения и номера распределительных щитов, от которых осуществляется электропитание пищеблока.

Следует опросить ответственных лиц, чтобы выяснить расположение электрических силовых распределительных щитов (может быть от одного до четырех щитов), обеспечивающих электропитание пищеблока, и попросить открыть их.

При осмотре распределительных щитов следует соблюдать правила электробезопасности и не приближаться лицом, руками, другими частями тела и одежды, находящимися в руках предметами к оголенным шинам, проводам, клеммам и предохранительным вставкам, находящимся внутри распределительного щита.

Обычно для обозначения силовых электрических распределительных щитов используются следующие аббревиатуры с добавлением номера или без номера: ЩС, ЩР, ЩРС, РС.

Согласно требованиям, в электрическом распределительном щите должна находиться информация:

- бирка на вводном кабеле с указанием типа кабеля и его сечения;
- схема внутренних электрических соединений;
- список подключенных потребителей с указанием номера группы подключения в щите;
- список подключенных потребителей с указанием номера автомата или указанных на каждом автомате отдельно.

Следует обязательно выяснить, особенно в сельской местности, стабильно ли напряжение электропитания и насколько его величина отличается от номинальной. В случае сильной нестабильности (прыжки напряжения более 10%) или стабильного напряжения, но ниже или выше более чем на 10% от номинального, использование некоторых видов современного оборудования становится проблематичным (пароконвектомат, моечная машина с электронным управлением и т.п.).

е) Блок системы водоснабжения и канализации.

Блок системы водоснабжения и канализации должен содержать следующую информацию:

- наличие или отсутствие водопровода холодной воды;
- давление холодной воды в водопроводе;
- источник холодной воды;
- оценку жесткости и загрязненности холодной воды;

- наличие или отсутствие водопровода горячей воды;
- наличие и работоспособность канализационной системы;
- дополнительная информация.

Наличие или отсутствие холодного водоснабжения с давлением воды от 2-х до 4-х кг/см² определяет возможность использования кухонного оборудования, требующего для своего функционирования холодной воды под давлением.

Высокая жесткость и загрязненность воды ограничивает использование ряда моделей оборудования без дополнительных мер по очистке и умягчению воды.

Наличие или отсутствие горячего водоснабжения определяет необходимые мощности автономных водонагревательных приборов.

Наличие или отсутствие работоспособной канализационной системы определяет требования к Заказчику по утилизации и очистке отработавших вод.

Следует выяснить у персонала, особенно в сельской местности, характеристику водоснабжения:

- наличие водопровода и давление воды, который он обеспечивает;
- источник воды (артезианская скважина, водозабор из реки или озера и т.п.);
- подвергается ли вода очистке и умягчению;
- имеется ли горячее водоснабжение и в какой период года оно действует;
- имеется ли канализационная система и её работоспособность (часто засоряется, подтопление системы в определенные периоды).

f) Блок системы вентиляции и кондиционирования.

Блок системы вентиляции должен содержать сведения о наличии вытяжной вентиляции в производственных помещениях и приточной системы кондиционирования в зале приема пищи, а также работоспособности этих систем.

Эта информация может быть востребована в случае предложения Заказчику установки вытяжных пристенных и центральных зонтов, бытовых кондиционеров.

7. Обработка и представление результатов аудита

На основании записей аудитор заполняет в электронном виде «Лист отчетности аудитора» (Приложение 28.1) к которому прилагает соответствующие заполненные электронные формы и полученные копии документов, свод которых является паспортом объекта питания общеобразовательной организации.

Паспорт объекта питания содержит:

1) Заполненные Формы:

Форма 1М – Основные характеристики объекта питания (Приложение 28.2).

Форма 2М – Состав и площади цехов и помещений объекта питания (Приложение 28.3).

Форма 3М – Сведения о наличии и сроках эксплуатации оборудования объекта питания (Приложение 28.4).

Форма 4М – Перечень теплового, механического и холодильного оборудования пищеблока и его характеристика (Приложение 28.5).

2) Копии полученных документов, выполненные эскизы и фотографии.

Правила заполнения формы 4М «Перечень теплового, механического и холодильного оборудования пищеблока и его характеристика» представлен в Приложении 28.6.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 28.1
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся
общеобразовательных организаций
Магаданской области

Лист отчетности аудитора

Объект: _____
(полное наименование учреждения)

Местоположение объекта:

Дата проведения аудита: _____

№ п/п	Наименование	Выполнение
1	Основные характеристики объекта питания	Форма 1М (Приложение 2)
2	Состав и площади цехов и помещений объекта питания	Форма 2М (Приложение 3)
3	Сведения о наличии и сроках эксплуатации оборудования объекта питания	Форма 3М (Приложение 4)
4	План БТИ с изменениями (если они производились) и обязательной спецификацией (при наличии)	Копия
5	Геометрия (эскиз) производственных и вспомогательных помещений. (при отсутствии плана БТИ)	В виде эскиза
6	Точки подвода инженерных коммуникаций (а также расстояние от ближайших перегородок и несущих стен):	На эскизе (копии)
	отопление, водоснабжение, канализация	
	электроснабжение	
	вентиляция и кондиционирование	
7	Фотосъемка помещений и оборудования	Прилагается
8	Перечень теплового, механического и холодильного оборудования пищеблока и его характеристика	Форма 4М (Приложение 5)

ФИО аудитора:

ПРИЛОЖЕНИЕ № 28.2
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся
общеобразовательных организаций
Магаданской области

Основные характеристики объекта питания

Форма 1М

1	Наименование образовательной организации		
2	Адрес места нахождения	Субъект РФ	
		Муниципальное образование	
		Наименование населенного пункта	
		Адрес	
3	Год постройки столовой		
4	Год проведения капитального ремонта (реконструкции) столовой *		
5	Тип строения столовой (типовая/в приспособленном помещении)		
6	Тип столовой (в классификации СанПиН 2.4.5.2409-08)	По проекту	
		Фактически	
7	Основные характеристики столовой	Помещение пищеблока (м2)	
		Помещение обеденного зала (м2)	
		Количество посадочных мест в обеденном зале	
		Складские и вспомогательные помещения (м2)	
		Итого площадь объекта для организации питания (м2)	0
8	Техническое состояние объекта	Состояние электрокоммуникаций	
		Состояние водоснабжения и водоотведения	
		Состояние кровли	
		Прочее	

		Сведения о планируемых в ближайшее время мероприятиях по ремонту объекта	
		Наличие отдельных приборов контроля электричества	
		Наличие отдельных приборов контроля водоснабжения	
9	Количество обучающихся	Всего	0
		1-4 класс	0
		5-11 класс	0
10	Режим работы образовательной организации (количество учебных смен)		
11	Численность обучающихся в 1-ю смену	Всего	0
		1-4 класс	
		5-11 класс	
12	Численность обучающихся во 2-ю смену	Всего	0
		1-4 класс	
		5-11 класс	
13	Общее количество получающих горячее питание (среднее текущее значение), включая родительскую плату	В первую смену	0
		1-4 класс	
		5-11 класс	
		Во вторую смену	0
		1-4 класс	
		5-11 класс	
14	Заданное (перспективное) значение получателей горячего питания	Всего	0
		1-4 класс	
		5-11 класс	
15	Количество получателей льготного горячего питания	Всего	0
		одноразовое 1-4 класс	
		двухразовое 1-4 класс (дети с ОВЗ)	
		двухразовое 1-4 класс (прочие категории)	
		одноразовое 5-11 класс	
		двухразовое 5-11 класс (дети с ОВЗ)	
		двухразовое 5-11 класс (прочие категории)	

- При наличии информации указать объем
* капитального ремонта

ПРИЛОЖЕНИЕ № 28.3
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся
общеобразовательных организаций
Магаданской области

Состав и площади цехов и помещений объекта питания

Форма 2 М

Необходимый минимум цехов и помещений для столовых (на сырье и п/ф)	Площадь цеха, участка, кв.м.
Производственные:	
Горячий цех (или основной производственный зонированный цех)	
Мясо-рыбный цех	
Овощной цех (первичной обработки овощей)	
Моечная для мытья столовой посуды	
Вспомогательные	
Склад (кладовая)	
Бытовые	
Гардероб персонала	
Туалет персонала	
Душевая	
Обеденный зал	
Дополнительные цеха и помещения	
Обязательные:	
Холодный цех	
Овощной (вторичной обработки овощей)	
Для обработки яиц	
Для нарезки хлеба	
Моечная кухонной посуды	
Дополнительные участки (в цехах и помещениях)	
Обязательные:	
Холодный участок	
Овощной (вторичной обработки овощей)	
Для обработки яиц	
Для нарезки хлеба	
Моечная кухонной посуды	
Производственные дополнительные	
Мучной цех	

Вспомогательные:	
Кладовая для инвентаря	
Охлаждаемая камера для хранения отходов	
Необходимый минимум цехов и помещений для столовых малокомплектных общеобразовательных учреждений	
Зонированное помещение	
Необходимый минимум цехов и помещений для буфетов-раздаточных	
Посудомоечное помещение буфета раздаточной	
Производственное помещение буфета раздаточной	
Доготовочный цех	

ПРИЛОЖЕНИЕ № 28.4.
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся
общеобразовательных организаций
Магаданской области

Сведения о наличии и сроках эксплуатации оборудования объекта питания
Форма 3 М

Наименования оборудования	В наличии, в том числе по срокам эксплуатации, ед.			
	всего	до 6 лет	6-12 лет	>12 лет
Немеханическое оборудование				
Стол производственный*	0			
Стеллаж производственный**	0			
Ванна моечная односекционная	0			
Ванна моечная двухсекционная	0			
Ванна моечная трехсекционная	0			
Тележка сервировочная	0			
Холодильное оборудование				
Холодильник бытовой	0			
Шкаф холодильный низкотемпературный	0	0	0	0
<i>объемом до 0,8 м3</i>	0			
<i>объемом 0,8 м3 и более</i>	0			
Шкаф холодильный среднетемпературный	0	0	0	0
<i>объемом до 0,8 м3</i>	0			
<i>объемом 0,8 м3 и более</i>	0			
Ларь морозильный	0	0	0	0
<i>объемом до 300 см3</i>	0			
<i>объемом 300 см3 и более</i>	0			
Камера холодильная	0	0	0	0
<i>объемом до 6 м3</i>	0			
<i>объемом более 6 м3</i>	0			
Камера морозильная	0	0	0	0
<i>объемом до 6 м3</i>	0			
<i>объемом более 6 м3</i>	0			
Весозмерительное оборудование				
Весы контрольные, электронные или механические	0			
Весы товарные, электронные или механические	0			
Тепловое оборудование				

Плита электрическая, с площадью жарочной поверхности:	0	0	0	0
<i>0,24 -0,34 кв.м без духового шкафа</i>	0			
<i>0,24 -0,34 кв.м с духовым шкафом</i>	0			
<i>0,48-0,51 кв.м без духового шкафа</i>	0			
<i>0,48-0,51 кв.м с духовым шкафом</i>	0			
Сковорода электрическая	0			
Пароконвектомат	0	0	0	0
<i>до 10 уровней</i>	0			
<i>до 20 уровней</i>	0			
Шкаф жарочный	0	0	0	0
<i>односекционный</i>	0			
<i>двухсекционный</i>	0			
<i>трехсекционный</i>	0			
Шкаф пекарский	0			
Печь СВЧ	0			
Котел пищеварочный электрический	0	0	0	0
<i>до 100 л</i>	0			
<i>до 250 л</i>	0			
Кипятильник электрический	0			
Печь хлебопекарная	0			
Механическое оборудование				
Машина картофелеочистительная	0			
Машина овощерезательная	0			
Машина (привод) универсальная кухонная	0			
Машина для нарезки овощей вареных	0			
Тестомес с дежами	0			
Мясорубка электрическая	0			
Мясорубка ручная	0			
Машина гастрономическая (слайсер, ломтерезка)	0			
Комбайн кухонный	0			
Машина хлебрезательная	0			
Мармиты и элементы линии раздачи пищи				
Мармит настольный (термоконтейнер)	0			
Прилавок (модуль, витрина) холодильный	0			
Прилавок (модуль) - мармит 1 блюд	0			
Прилавок (модуль) - мармит 2 блюд	0			
Прилавок (модуль) нейтральный	0			
Прилавок (модуль) для приборов	0			
Прилавок (модуль) касса	0			
Прилавок (модуль) для напитков	0			
Прилавок (модуль) мармит универсальный	0			
Машина посудомоечная	0			
Прочее оборудование				

Овоскоп	0			
Шкаф (зонт) вытяжной	0			
Водонагреватель электрический	0			
Термометр бесконтактный	0			
Термометр универсальный	0			
Установка бактерицидная	0			

** столы производственные всех типов, включая столы для дочистки овощей, сбора остатков пищи, специальные*

*** стеллажи производственные всех типов, включая стеллажи для хранения продуктов, сушки посуды и инвентаря*

ПРИЛОЖЕНИЕ № 28.5

**к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся
общеобразовательных организаций
Магаданской области**

Перечень теплового, механического и холодильного оборудования пищеблока и его характеристика

Форма 4 М

№ п/ п	Наименование оборудования	Марка оборудования	Год выпуска	Фактический срок эксплуатации оборудования	Установленная мощность, кВт	Оценка технического состояния оборудования (испр/неиспр/подлежит)	Наличие силового щита	Мощность устан. автомата,	Использование оборудования в неделю (кол-во дней)	
									10	9
1										

ПРИЛОЖЕНИЕ № 28.6
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся
общеобразовательных организаций
Магаданской области

**Правила заполнения таблицы «Перечень теплового, механического и
холодильного оборудования пищеблока и его характеристика»
(Форма 4М)**

Графа 1 – номер по порядку;

В графу 2 заносятся сведения из «вводного блока», перечисленные в столбце.

В графы 2, 3, 4, 5, 6 заносятся сведения из «блока технологического оборудования».

В графу 2 и 3 заносятся наименования и марки обследованного оборудования.

Целесообразно сначала занести в графу холодильное оборудование, затем электротепловое, затем электромеханическое и механическое (в том числе весы);

В графе 4 указывается год выпуска оборудования. В случае, если год выпуска определен предположительно, то перед датой ставится знак звездочки (*).

В графе 5 указывается срок фактической эксплуатации оборудования.

В графе 6 указывается установленная мощность оборудования, определенная аудитором. Установленная мощность указывается в киловаттах с точностью до 2-го знака после запятой.

По окончании заполнения графы 6 определяется итоговая сумма установленной мощности оборудования, которая указывается внизу графы.

В графе 7 указывается сделанная аудитором оценка технического состояния оборудования. Таких оценок три: «исправно», «неисправно» и «подлежит списанию».

В графы 8 и 9 заносятся сведения из «блока силового электропитания».

В графе 8 указываются наименования силовых электрических щитов, от которых осуществляется электропитание оборудования предприятия.

В графе 9 указывается характеристика вводного устройства каждого силового щита, мощность установленных автоматов и способ распределения электроэнергии по потребителям.

В графе 10 указывается данные (количество дней в неделю) об использовании оборудования на предприятии питания.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 29
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся
общеобразовательных организаций
Магаданской области

Методические подходы обоснования изменения стоимости питания

ПРИЛОЖЕНИЕ № 29.1
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся
общеобразовательных организаций
Магаданской области

Методика обоснования изменения цен на продукты и услуги (при организации горячего питания в общеобразовательных организациях)

1. Типы контрактов, применяемых при организации горячего питания в общеобразовательных учреждениях

Организация горячего питания в общеобразовательных учреждениях осуществляется двумя способами: собственными силами (собственной службой) либо привлеченной компанией (аутсорсинг).

Таким образом, заключаются 2 типа контрактов в данной сфере. В первом случае осуществляются закупки товаров (пищевых продуктов), во втором – закупки услуг по организации питания обучаемых в образовательных организациях. Существенными условиями контрактов при их заключении по результатам размещения заказов либо при их изменении в разрешенных законодательством Российской Федерации случаях, являются цена за единицу товара (услуги) и число дето-дней для обучающихся по программам общего образования. Эти два показателя определяют в контрактах на оказание услуг общую цену контракта.

Возможность изменения показателя «число дето-дней» рассматривается во разделе 2 настоящих методических подходов.

Применительно к показателю «цена за единицу товара (услуги)» рассматриваются обоснование изменений условий контрактов:

- при закупке продуктов питания (при организации питания образовательными учреждениями самостоятельно) - раздел 3;

- при закупке услуг по организации питания (при аутсорсинге) - раздел 4.

2. Обеспечение достаточности выделенных лимитов бюджетных обязательств при заключении контрактов (изменении их существенных условий)

Обязательным при заключении контрактов (изменении существенных условий) является достаточность выделенных лимитов бюджетных обязательств. То есть они могут осуществляться в пределах лимитов бюджетных обязательств, доведенных в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации на срок исполнения контракта.

Их обоснование производится на аналогичных показателях: средняя стоимость горячего питания на 1 обучающегося в день (в контрактах – цена услуги) и количество дето-дней по программам общего образования. Обеспечение достаточности лимитов бюджетных обязательств (ЛБО) при изменении цены за единицу услуги в контрактах требует, как правило, соответствующего увеличения выделяемых субсидий из бюджетов разных уровней.

Но в отдельных случаях увеличение цены за единицу услуги (стоимости питания на 1 обучаемого в день) может быть осуществлено за счет обоснованного уменьшения количества дето-дней. Это относится к случаям, когда нормативы стоимости горячего питания определялись без учета прогноза фактической посещаемости образовательных организаций. Она всегда меньше расчетных показателей, применяемых в соответствии с Правилами предоставления и распределения субсидий из федерального бюджета бюджетам субъектов Российской Федерации на софинансирование ... организации бесплатного горячего питания обучающихся начальных классов (Приложение N 29 к государственной программе Российской Федерации «Развитие образования») – далее Правила предоставления федеральных субсидий. Фактическая посещаемость образовательных организаций учитывает пропуски занятий обучающимися по различным причинам (карантины, заболевания и т.п.). Пример обоснования

увеличения цены на одного человека в пределах ЛБО за счет снижения количества дето-дней приведен в Приложении 1.

Нормативное значение стоимости горячего питания на 1 обучающегося в день, применяемое для расчета лимитов бюджетных обязательств, как правило, устанавливается нормативными актами субъектов РФ и органов местного самоуправления. Для их обоснования также целесообразно использовать предлагаемые методические подходы.

3. Обоснование изменений условий контрактов при закупке продуктов питания и особенности размещения заказов в современных условиях

В данном случае применяется метод сопоставимых рыночных цен, предусмотренный ст.22 Федерального закона 44-ФЗ для определения начальной (максимальной) цены контракта. Методические рекомендации по применению методов определения начальной (максимальной) цены контракта, цены контракта, заключаемого с единственным поставщиком (подрядчиком, исполнителем), утверждены приказом Министерства экономического развития РФ от 02.10.2013 № 567.

Данный метод широко применяется при организации закупок товаров и не требует подробного описания.

В современных условиях и применительно к закупкам продуктов питания для организации горячего питания в образовательных учреждениях рекомендуется учитывать следующие особенности:

1) Товары должны быть идентичны или однородны. При обосновании идентичности пищевых продуктов важно учитывать, что по качественным характеристикам идентичными могут быть признаны продукты, изготавливаемые не только по ГОСТ, но и по техническим документам (стандартам организаций, в том числе - по техническим условиям) производителя, если требования к качеству по ГОСТ выполняются или превышаются. Производство продуктов такого качества осуществляется. Более того, ч.2 ст.9 Федерального закона 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в отношении «изготовителей пищевых продуктов, произведенных в соответствии с технической документацией,

которой определены улучшенные по сравнению с характеристиками, установленными в соответствии с законодательством Российской Федерации, характеристики пищевых продуктов, применяются в соответствии с законодательством Российской Федерации меры стимулирования правового, экономического и организационного характера». Такой подход применяется некоторыми государственными заказчиками и создает условия для расширения количества потенциальных поставщиков.

2) При реализации принципа, что цена должна быть получена с учетом сопоставимых коммерческих и (или) финансовых условий поставок товаров, рекомендуется исходить из прав заказчика об авансировании поставок. Гарантии предоставления аванса способствуют снижению цен закупок.

3) В условиях значительных колебаний цен не все обычно применяемые источники информации для обоснования цен на единицу товара методом анализа рынка являются эффективными. Например, общедоступная информация о рыночных ценах (из реестра контрактов в ЕИС, статистика и т.п.) может содержать данные, не соответствующие текущему состоянию рынка в конкретном регионе закупок.

Возрастает роль информации о ценах, оперативно получаемой по запросу заказчика у поставщиков. А также деятельности субъектов РФ и органов местного самоуправления по организации оперативного реагирования на изменения цен, недопущение их необоснованного роста. Не только уровень потребительских цен, но и цены поставок продуктов питания в социальные учреждения следует регулярно анализировать соответствующими органами управления, в первую очередь, Штабами субъектов РФ по обеспечению социально-экономической стабильности.

4) Учет и анализ достаточности выделенных лимитов бюджетных обязательств (далее ЛБО) на обеспечение горячим питанием обучаемых при организации питания образовательными учреждениями самостоятельно имеет свои особенности и более сложен, чем при аутсорсинге. Это связано с тем, что услуги по питанию оплачиваются исходя из цены единицы услуги, которая одновременно

является показателем, применяемым при определении лимитов бюджетных обязательств. Сравнение сумм, подлежащих оплате по актам приемки оказанных услуг, и выделенного лимита дает конкретное значение доли израсходованного лимита и позволяет делать выводы о его достаточности на оставшийся период исполнения контрактов.

В случае самостоятельной организации питания объем лимитов бюджетных обязательств также определяется исходя из установленной стоимости обеспечения питанием одного обучаемого и прогноза количества дето-дней. Но расход бюджетных ассигнований осуществляется на основе оплаты отдельных видов продуктов, поступивших по заключенным договорам. При этом объем поставки может обеспечивать потребность на разный период (неделю, месяц и т.п.).

Изменение цены на отдельный вид продукта имеет разное влияние на изменении средней стоимости обеспечения в зависимости от доли стоимости этого продукта в общей стоимости меню. Например, доля стоимости сахара в меню завтрака может составлять 1,5-2%. И при росте цены сахара даже на 50% общая стоимость меню возрастет не более, чем на 1%. Доля стоимости молока в меню на завтрак может достигать 20%, и рост цены молока даже на 20% означает, что общая стоимость меню возрастет сразу на 4%.

В связи с этим целесообразно анализ текущего расхода ЛБО и прогноз их достаточности в зависимости от изменения цен за единицу закупаемой пищевой продукции в школах, осуществляющих питание самостоятельно, вести на основе учета ежедневных данных о стоимости израсходованного на питание продовольственного сырья и количества получивших питание обучающихся.

На основе этих данных может осуществляться расчет фактической средней стоимости питания на одного человека в данный день, а анализ таких данных за период, на который разработано меню, позволит получать объективную информацию и о средней стоимости обеспечения одного питающегося, и о доле израсходованных за этот период средств от выделенного лимита.

Данные о среднесуточном расходе продуктов питания за период, на который спланировано меню должны вестись в каждой образовательной организации по

Ведомости контроля за рационом питания, установленной Приложением № 13 к СанПиН 2.3/2 4.3590-20. Они являются основой для прогнозирования общего роста стоимости обеспечения горячим питанием на 1 обучаемого и, соответственно, прогнозирования достаточности имеющегося на текущий момент неизрасходованного остатка лимитов бюджетных обязательств.

5) В современных экономических условиях возрастает потребность в централизации закупок определенной номенклатуры продуктов питания для образовательных организаций на муниципальном уровне, а по отдельным, наиболее значимым (или «проблемным») видам продуктов - на уровне субъектов РФ. Это повысит эффективность закупок и их устойчивость, а также оперативность реагирования на изменения цен и случаи срыва поставок с учетом дополнительных полномочий субъектов РФ по определению единственного поставщика, согласно 46-ФЗ от 8.3.2022 г.

Следует также учитывать, что п.11 Правил предоставления федеральных субсидий отражено право субъекта Российской Федерации условием предоставления из бюджета субсидий на организацию горячего питания определять централизацию закупок в порядке, определенном частью 7 статьи 26 Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

4. Обоснование изменений условий контрактов при закупке услуг по организации питания и особенности размещения заказов в современных условиях

Обоснование изменений условий контрактов при закупке услуг по организации питания может производиться в двух вариантах на основе:

- индексации цены единицы услуги с учетом затрат на ее предоставление;
- индексации цены единицы услуги в части роста цен на продукты питания (только для случаев, когда стоимость продуктов отдельно обоснована в НМЦК при размещении заказа или в контракте установлено предельное значение наценки на сырьевую себестоимость как обязательное условие).

В первом варианте для обоснования может применяться индекс изменения цен на сырьевую себестоимость горячего питания.

Изменение цены единицы услуги в части роста цен на продукты питания может быть обосновано на основе расчета индекса изменения цен на сырьевую себестоимость горячего питания. Аналогичный расчет относительного показателя индекса цен на условный (минимальный) набор продуктов питания в *i*-м субъекте Российской Федерации применяется в Правилах предоставления федеральных субсидий.

Данный индекс может рассчитываться разными способами в зависимости от принимаемого за основу набора продуктов:

- нормы, установленной действующим СанПиН 2.3/2 4.3590-20;
- размеров выдачи пищевых продуктов по приемам пищи (если они установлены нормативными актами субъекта РФ);
- фактического рациона питания (среднесуточного расхода продуктов питания за период, на который спланировано меню). Здесь могут быть приняты из показателей меню-раскладки или по Ведомости контроля за рационом питания, установленной для применения в каждой образовательной организации Приложением № 13 к СанПиН 2.3/2 4.3590-20, в этом случае расчет индекса изменения цены может осуществляться с учетом согласованных изменений в меню.

5. Способы расчета индекса изменения цен на сырьевую себестоимость горячего питания

5.1 Расчет индекса изменения цен на сырьевую себестоимость горячего питания

(на основе определения средней стоимости нормы СанПиНа по данным статистического наблюдения за потребительскими ценами на товары и услуги).

При расчете индекса изменения цен на сырьевую себестоимость горячего питания любым способом важным является определение исходного периода (даты), с которым производится сравнение. Это может быть период на дату заключения контракта, или период, с которого начались существенные изменения

цен (например, сравнение с ценами по состоянию на последнюю декаду февраля 2022 года).

Расчет производится по форме таблицы 29.1.

Таблица 29.1 - Расчет индекса изменения средней стоимости нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на основании цен федеральной статистики

Наименование пищевого продукта	Норма СанПиН 7-11 лет, г	Российская Федерация, данные статистики				Индексы цен с 01.01 по 11.03.22
		Динамика изменения				
		Цена на 01.12.21	Стоимость нормы, руб.	Цена на 11.03.22	Стоимость нормы, руб.	
Хлеб ржаной	80					
Крупы	45					
Овощи	280					
Фрукты свежие:	185					
и так далее						
ИТОГО СТОИМОСТЬ НОРМЫ			XXX,XX		XXX,XX	XXX%

При принятии решений об изменении цены единицы услуги в контрактах необходимо учитывать расчеты индексов и ряд факторов:

- производилось ли ранее (например, с начала текущего года) увеличение цены единицы услуги, которое было связано с тем, что при определении размеров выделяемой федеральной субсидии был учтен индекс-дефлятор, установленный Минэкономразвития России, на 2022 год;

- какие изменения в меню предусмотрены с 1 марта (как правило, на весенне-летний период разрабатывается отдельное меню);

- какие замены продуктов, предусмотренные СанПиН 2.3/2.4.3590, были согласованы для исполнителя услуг с учетом изменившейся экономической ситуации, и как такие замены повлияли на изменение стоимости фактического меню.

Более точное влияние данных факторов отражается при расчете индексов изменения цен на сырьевую себестоимость горячего питания на основе размеров выдачи пищевых продуктов по приемам пищи или фактического рациона питания, исходя из показателей применяемого меню.

5.2. Расчет индексов изменения цен на сырьевую себестоимость горячего питания на основе региональных размеров выдачи пищевых продуктов по приемам пищи или фактического рациона питания исходя из показателей применяемого меню

Применение индексов изменения цен на сырьевую себестоимость горячего питания для обоснования изменения цены единицы услуги в части роста цен на продукты.

Расчет индексов может осуществляться как на основе данных статистического наблюдения за потребительскими ценами на товары и услуги, так и на основе применения цен фактических закупок (то есть оптовых цен при условии, что они обоснованы с учетом подходов, изложенных в п. 3).

Расчета индекса изменения средней стоимости фактического рациона и его применения для обоснования изменения цены единицы услуги в части роста цен на продукты в случае, если сырьевая себестоимость была зафиксирована на начало торгов (декабрь 2021 года) в обосновании НМЦК, а выполнение меню, прилагаемому к контракту, является обязательным требованием, производится по форме, представленной таблицей 29.2.

Таблица 29.2 - Расчет индекса изменения средней стоимости фактического рациона (среднего потребления в день по основному меню)

Наименование товара	Цена за кг на 15 марта 2022 г.	Завтрак		Обед	
		среднее количество в день по 10 - дневному меню (на 1 чел.), г	стоимость меню в среднем в день, руб.	среднее количество в день по 10 - дневному меню (на 1 чел.), г	стоимость меню в среднем в день, руб.
Апельсины					

Говядина ДП крупный кусок				
Капуста свежая				
и т.д.				
Сырьевая себестоимость на 15 марта, руб.	X			X
Сырьевая себестоимость на начало торгов – декабрь 2021 года (из обоснования НМЦК), руб.	X			X
Рост сырьевой себестоимости, руб.	X			X
Индекс повышения сырьевой себестоимости	X			X
Цена услуги на начало торгов, руб.	X			X
Цена услуги с учетом роста цен на продукты, руб.	X			X
Индекс повышения цены услуги, %	X			X

Расчеты позволяют определить изменение цены единицы услуги за счет роста сырьевой себестоимости и на этой основе – индекс повышения цены единицы услуги на завтрак и на обед, который при применении данной методики всегда будет меньше роста сырьевой себестоимости. Это связано с тем, что стоимость остальных составляющих затрат единицы услуги (заработной платы, расходов на моющие средства и т.п.) в данном случае не изменяется.

Расчет индекса изменения цен на сырьевую себестоимость горячего питания на основе установленных в субъекте размеров выдачи пищевых продуктов по приемам пищи (при их утверждении нормативными актами) производится по аналогичной форме. В предлагаемой таблице вместо среднего количества продуктов в день по 10-дневному меню на одного человека применяются показатели установленных в субъекте размеров выдачи пищевых продуктов по приемам пищи.

Расчет индекса изменения цены единицы услуги в части роста цен на продукты в случае, если в субъекте (муниципальном образовании) нормативно установлена предельная наценка на сырьевую себестоимость включает:

1 - расчет предельного значения стоимости сырьевой себестоимости $C_{\text{прод}}^1$ на начало периода:

$$C_{\text{прод}}^1 = C_{\text{усл}}^1 / (N_{\text{прод}} + 100\%), \text{ руб.}, \text{ где}$$

$C_{\text{усл}}^1$ – цена единицы услуги на начало периода, руб.;

$N_{\text{прод}}$ – предельная наценка на сырьевую себестоимость, %.

2 – расчет себестоимости остальных затрат $C_{\text{затр}}^1$ на оказание услуги (ФОТ и др.)

на начало периода:

$$C_{\text{затр}}^1 = C_{\text{усл}}^1 - C_{\text{прод}}^1, \text{ руб.}$$

3 – определение $I_{\text{норм}}^{2/1}$ индекса изменения сырьевой себестоимости на текущий период (дату) 2 в сравнении с началом периода (датой) 1 в порядке, описанном в разделе V.I;

4 – расчет предельного значения сырьевой себестоимости $C_{\text{прод}}^2$ на текущую дату:

$$C_{\text{прод}}^2 = C_{\text{прод}}^1 * I_{\text{норм}}^{2/1}, \text{ руб.};$$

5 – определение цены единицы услуги $C_{\text{усл}}^2$ на текущую дату:

$$C_{\text{усл}}^2 = C_{\text{прод}}^2 + C_{\text{затр}}^1, \text{ руб.};$$

6 – расчет индекса изменения цены единицы услуги $I_{\text{усл}}^{2/1}$:

$$I_{\text{усл}}^{2/1} = C_{\text{усл}}^2 / C_{\text{усл}}^1, \text{ \%}.$$

Пример расчета по предлагаемой методике приведен в таблице 29.3.

Таблица 29.3 - Пример расчета индекса изменения единицы услуги в случае, если нормативно установлена предельная наценка на сырьевую себестоимость

Цена единицы услуги на начало торгов, руб. - $C_{\text{усл}}^1$	100
Установленная максимальная наценка на сырьевую себестоимость, % - $N_{\text{прод}}$	60%
Расчетное предельное значение сырьевой себестоимости на начало периода, руб. - $C_{\text{прод}}^1$	63
Расчетное значение себестоимости остальных затрат на начало периода, руб. - $C_{\text{затр}}^1$	38
Индекс изменения сырьевой себестоимости, % - $I_{\text{норм}}^{2/1}$	108%

Расчетное предельное значение сырьевой себестоимости на текущую дату, руб. - $C_{\text{прод}}^2$	67,5
Цена единицы услуги на текущую дату, руб. - $C_{\text{усл}}^2$	105
Индекс изменения цены единицы услуги, % - $I_{\text{усл}}^{2/1}$	105%

Следует отметить, индекс изменения цены единицы услуги, при применении данной методики, всегда будет меньше индекса изменения сырьевой себестоимости. Это связано с тем, что стоимость остальных составляющих затрат единицы услуги (заработной платы, расходов на моющие средства и т.п.) в данном случае также не изменяется.

I. Методика мониторинга изменения цен на продовольственном рынке при организации горячего питания в общеобразовательных организациях

1. Оперативный мониторинг изменения средней стоимости нормы СанПиН 2.3/2.4.3590 по ценам статистики

Мониторинг изменения средней стоимости нормы по ценам статистики целесообразно проводить на уровне субъекта РФ и тех муниципальных образований, по которым Росстатом осуществляется федеральное статистическое наблюдение за потребительскими ценами на товары и услуги.

Данный мониторинг подразумевает ежемесячный (еженедельный) расчет средней стоимости горячего питания на одного обучающегося по программам общего и дошкольного образования в день, рассчитываемой на основании средней по субъекту РФ стоимости среднесуточных наборов пищевых продуктов (установленных по 4 возрастным группам действующим СанПиН 2.3/2.4.3590) для организации горячего питания обучающихся (воспитанников) на основании федерального статистического наблюдения за потребительскими ценами на товары и услуги за текущий месяц.

Базой для сравнения и для расчета индексов принимаются:

– декабрь 2019 года (по ценам статистики на декабрь 2019 года была рассчитана средняя стоимость горячего питания на одного обучающегося по

программам начального общего образования в день, 25% от стоимости суточной нормы было принято для определения размеров федеральной субсидии на период с 1 сентября по 31 декабря 2020 года);

– декабрь 2020 и 2021 года (для анализа соответствия выделенной субсидии методике, установленной Приложением N 29 к государственной программе Российской Федерации «Развитие образования»: Правила предоставления и распределения субсидий из федерального бюджета бюджетам субъектов Российской Федерации на софинансирование расходных обязательств субъектов Российской Федерации, возникающих при реализации государственных программ субъектов Российской Федерации, предусматривающих мероприятия по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях субъекта Российской Федерации (муниципальных образовательных организациях);

– предыдущий месяц (неделя).

Для корректного расчета индекса норма СанПиН 2.3/2.4.3590 должна быть выражена в граммах БРУТТО (таблица 29.4).

Таблица 29.4 - Пример формы мониторинга для расчета индекса изменения средней стоимости нормы СанПиН 2.3/2.4.3590 по ценам статистики

Наименование пищевого продукта	Норма СанПиН 7-11 лет, масса БРУТТО (г)	Данные Росстата						И т.д.	Индексы цен, %	
		Динамика изменения							с 01.2.22 по 01.03.2022	с 12.2021 по 01.03.2022
		Цена на декабрь 2021	Стоимость нормы	Цена на февраль 2021	Стоимость нормы	Цена на 01.03.2022	Стоимость нормы			
Хлеб ржаной	80									
Крупы	45									
Овощи	280									
Фрукты свежие:	185									
и так далее										
ИТОГО СТОИМОСТЬ НОРМЫ		XXXX,XX				XXXX,XX		XXXX		

ПРИЛОЖЕНИЕ № 29.2
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся
общеобразовательных организаций
Магаданской области

Методика мониторинга изменения цен на продовольственном рынке
(при организации горячего питания в общеобразовательных организациях)

Мониторинг средней стоимости фактического рациона (среднего потребления в день по основному меню) целесообразно осуществлять на уровне образовательных организаций, закупающих продукты питания самостоятельно, муниципальных образований, если в них осуществляются централизованные закупки продуктов питания для образовательных организаций, а также исполнителей услуг по организации питания. Данные мониторинга, в порядке, определяемом субъектом РФ, могут применяться для обоснования изменения стоимости питания.

Мониторинг осуществляется по ценам фактических закупок и подразумевает расчет средней стоимости горячего питания на 1 обучающегося (как правило, за период, на который разработано меню):

- по программам общего образования – на каждый прием пищи и по возрастным группам;
- по программам дошкольного образования - за день питания.

Фактический рацион питания (среднего потребления в день или на прием пищи по основному меню, выраженное в граммах) определяется на основе данных о среднесуточном расходе продуктов питания за период, на который спланировано меню и которые должны вестись в каждой образовательной организации по Ведомости контроля за рационом питания, установленной Приложением № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Целесообразно производить сравнение фактического рациона питания со средним потреблением в день или на прием пищи, рассчитанному по утвержденному основному меню-раскладке.

Цены фактических закупок должны приниматься по ценам договоров на закупку продуктов питания соответствующего периода. Целесообразно (при решении вопроса об изменении цен в контрактах) требовать обоснование увеличения цен от конкретных поставщиков.

На основе цен фактических закупок и количественных показателей фактического рациона питания определяется его средняя стоимость.

Базой для сравнения и для расчета индексов изменения цен и стоимости фактического рациона питания принимаются данные за:

- декабрь 2021 года;
- предыдущий месяц (или период, на который разработано основное меню).

Расчет и сравнение фактического рациона питания со средним потреблением в день или на прием пищи, рассчитанному по утвержденному основному меню-раскладке, производится по форме таблицы 29.5.

Ее особенностью (в сравнении с ведомостью контроля за рационом питания, предусмотренной СанПиН) являются:

- вместо нормы СанПиН применяется среднесуточное потребление продукции по основному меню на прием пищи в граммах (БРУТТО);
- в дополнительных графах отражаются проведенные замены и их основание, расчет потребления в среднем за неделю (10 дней) с учетом замен и отклонение от основного меню, г с учетом разрешенной замены.

Полученные из расчета (таблица 29.5) данные о среднем потреблении в день по основному меню-раскладке в граммах брутто (фактический рацион) по приемам пищи являются основой для расчета изменения сырьевой себестоимости питания и в абсолютном выражении (в рублях), и в относительном в виде индекса (пример расчета в таблице 29.6).

Таблица 29.5 - Определение среднего потребления в день по основному меню-раскладке в граммах брутто (фактический рацион) по приемам пищи по ведомости контроля за рационом питания с _____ по _____

Режим питания: завтрак
 Возрастная категория: 7-11 лет

п/п	Наименование группы пищевой продукции (ассортимент – по СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	Среднесуточное потребление по основному меню на завтрак продукции в граммах (БРУТТО)	Количество пищевой продукции в БРУТТО согласно фактическим расходным накладным по дням в граммах на одного человека				В среднем за неделю (10 дней), г (фактический рацион)	Отклонение от основного меню, г на 1 чел.	Проведена замена (основание)	В среднем за неделю (10 дней) с учетом замен	Отклонение от основного меню, г с учетом разрешенной замены
			1	2	3	4..9					
1	Мясо б/к	25									
2	Птица (грудка)	27									
...											
7	Фрукты свежие	80									
8	Соки	18									
	И так далее										

Таблица 29.6 - Пример формы мониторинга для расчета индекса изменения сырьевой себестоимости фактического рациона по ценам закупок

Наименование товара	Цена закупок за кг на 15 марта 2022 г.	Цена закупок за кг на 15 марта 2022 г.	Завтрак			Обед		
			среднее кол-во в меню (фактический рацион) (на 1 чел.), г БРУТТО	стоимость рациона на 1 февраля, руб.	стоимость рациона на 15 марта, руб.	среднее количество в день по 10 - дневному меню (фактический рацион) (на 1 чел.), г БРУТТО	стоимость рациона на 1 февраля, руб.	стоимость рациона на 15 марта, руб.
Апельсины								
Говядина ДП								
Капуста свежая								
Картофель								
Масло сливочное								
Молоко								
П/ф из птицы								
Сахар-песок								
Хлеб из муки пшеничной								
Яблоки свежие								
Яйцо								
и т.д.								
Себестоимость, руб.								
Индекс повышения сырьевой себестоимости в сравнении с исходным периодом, %								

2. Учет и анализ достаточности выделенных лимитов бюджетных обязательств на обеспечение горячим питанием обучающихся при организации питания образовательными учреждениями самостоятельно

Такой учет имеет свои особенности и более сложен, чем при аутсорсинге. Это связано с тем, что услуги по питанию оплачиваются исходя из цены единицы услуги, которая одновременно является показателем, применяемым при определении лимитов бюджетных обязательств.

При аутсорсинге сравнение сумм, подлежащих оплате по актам приемки оказанных услуг и выделенного лимита, дает конкретное значение доли израсходованного лимита и позволяет делать выводы о его достаточности на оставшийся период исполнения контрактов.

В случае самостоятельной организации питания объем **выделяемых** лимитов бюджетных обязательств также определяется исходя из установленной стоимости обеспечения питания одного обучающегося и прогноза количества дето-дней. Но расход бюджетных ассигнований осуществляется на основе оплаты поступивших по заключенным договорам отдельных видов продуктов. При этом объем поставки и их оплата может обеспечивать потребность на разный период (неделю, месяц и т.п.).

Фактические данные о стоимости расхода продуктов питания на одного обучающегося за каждый день в соответствии с меню и фактическая посещаемость являются основой для анализа и прогнозирования достаточности, имеющегося на текущий момент ЛБО.

Учет и анализ данных проводится по форме таблицы 29.7.

На основе полученных данных осуществлен прогноз расхода ЛБО на следующий месяц по фактической стоимости питания (которая выше принимаемой в расчетах ЛБО) и фактической посещаемости. Прогноз по фактическим данным

также показал достаточность общего лимита ЛБО, то есть возможность увеличения стоимости питания в пределах выделенных лимитов. Точность прогноза может быть повышена, если в прогнозе будет применяться средняя стоимость питания на одного обучающегося, рассчитанная по показателям фактического меню и по ценам, действующих на начало прогнозируемого периода в соответствии с заключенными договорами.

Таблица 29.7 - Форма мониторинга фактического расхода лимитов бюджетных обязательств на горячее питание в общеобразовательных организациях, организующих питание самостоятельно

Дата	Стоимость горячего питания по фактическим расходным накладным на текущий день (руб./чел)		Количество питающихся на текущий день (чел.)		Расход лимитов бюджетных обязательств на горячее питание		
	Завтрак	Обед	Завтрак	Обед	Завтрак	Обед	итого
Март 2022 года							
Установлено ЛБО							
Фактический расход лимитов бюджетных обязательств на горячее питание							
Итого расход за месяц, руб.							
Результат (недорасход или перерасход ЛБО), руб.							

Средняя стоимость фактического горячего питания за месяц (в пересчете руб. на 1 чел./день)					
Индекс изменения средней стоимости фактического горячего питания					
Коэффициент фактической посещаемости, %					
апрель 2022 года					
Установлено ЛБО					
Прогноз расхода ЛБО по фактической стоимости питания и фактической посещаемости					
Прогноз (недорасход или перерасход ЛБО), руб.					

Пример обоснования увеличения цены услуги
(стоимости питания на 1 чел.)
в пределах ЛБО за счет допустимого снижения количества дето-дней

<p style="text-align: center;">Исходные данные (из заявки субъекта и объем субсидии из ФБ)</p>	<p style="text-align: center;">Размер субсидии (с учетом софинансирования субъекта) – 1 млрд. руб. Заявка: учеников – 100000, дней – 200 Средняя стоимость питания, принятая при расчете размера федеральной субсидии $N_{\text{пит}} = 50$ рублей (1 млрд / 100000 / 200 дней)</p>
<p style="text-align: center;">Данные для прогноза расходов с учетом среднестатистической посещаемости</p>	<p style="text-align: center;">Средняя посещаемость – 85%, тогда среднее число питающихся – 85000, дней 195.</p>
<p style="text-align: center;">Расчет допустимой цены на 1 чел. в пределах ЛБО за счет снижения количества дето-дней</p>	<p style="text-align: center;">Региональный показатель стоимости организации питания $N^1_{\text{пит}} = 60$ руб., то есть на 20% выше (1 млрд / (85000 * 195))</p>

ПРИЛОЖЕНИЕ № 30
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся
общеобразовательных организаций
Магаданской области

Варианты типового контракта и типового договора на поставку
продовольственных товаров

ТИПОВОЙ КОНТРАКТ² N ____

на поставку продуктов питания³

(Идентификационный код закупки - _____)

г. _____⁴

« _____ » _____ 20__ г.

_____⁵, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице _____⁶,
действующего на основании _____⁷, с одной стороны, и _____⁸,
именуемый в дальнейшем «Поставщик», в лице _____⁹, действующего на
основании _____¹⁰, с другой стороны, вместе именуемые в дальнейшем

² При осуществлении государственными заказчиками указывается «Государственный контракт». При осуществлении закупки муниципальными заказчиками указывается «Муниципальный контракт». При осуществлении закупки иными заказчиками указывается «Контракт».

³ Указывается общее определение «продукты питания» или конкретный вид продуктов питания, подлежащий закупке. В случае закупки продуктов питания в ассортименте указываются слова «продуктов питания», а ассортимент товара указывается в спецификации к государственному (муниципальному) контракту (контракту). Наименование объекта закупки и предмет государственного (муниципального) контракта (контракта) должны соответствовать наименованию объекта закупки в соответствии с планом-графиком закупок заказчика.

⁴ Указывается место заключения государственного (муниципального) контракта (контракта).

⁵ Указывается наименование заказчика, осуществляющего закупку.

⁶ Указываются фамилия, имя и отчество (при наличии), а также должность должностного лица заказчика, уполномоченного на подписание государственного (муниципального) контракта (контракта).

⁷ Указывается документ (акт) со всеми реквизитами, на основании которого действует должностное лицо заказчика, уполномоченное на подписание государственного (муниципального) контракта (контракта).

⁸ Указать полное наименование организации-поставщика (с указанием ее организационно-правовой формы) или фамилию, имя и отчество (при наличии) поставщика - физического лица, в том числе зарегистрированного в качестве индивидуального предпринимателя.

⁹ Указывается фамилия, имя и отчество (при наличии), а также должность представителя поставщика (при наличии), уполномоченного на подписание государственного (муниципального) контракта (контракта).

¹⁰ Указывается документ (акт) со всеми реквизитами, на основании которого действует представитель поставщика, уполномоченный на подписание государственного (муниципального) контракта (контракта) (в случае если от поставщика действует представитель).

«Стороны», на основании _____¹¹ от _____ 20__ г. N ___ и в соответствии с _____¹² Федерального закона от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - Закон N 44-ФЗ), заключили настоящий государственный (муниципальный) контракт (или *Контракт*)¹³ (далее - Контракт) о нижеследующем:

I. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Поставщик обязуется поставить продукты питания (далее - Товар) Заказчику в обусловленный настоящим Контрактом срок, согласно Спецификации (Приложение N 1 к настоящему Контракту) (далее – Спецификация) и Техническому заданию (Приложение N 2 к настоящему Контракту) (далее – Техническое задание), а Заказчик обязуется принять и оплатить Товар в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом.

1.2. Поставляемый Товар по своим качественным и иным требованиям, предъявляемым Заказчиком к Товару, должен соответствовать требованиям Контракта, Спецификации, нормативно-технической документации на Товар, которые указаны в настоящем Контракте и приложениях к нему.

II. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена Контракта составляет _____ (_____) ¹⁴рублей __ копеек, в том числе НДС - (___ процентов) _____ (_____) рублей __ копеек

¹¹ Указывается решение комиссии (например, вид протокола, составленного по результатам закупки) с указанием реквизитов документа, в случае осуществления закупки у единственного поставщика - соответствующее основание (например, решение заказчика о проведении закупки у единственного поставщика).

¹² Указывается норма Федерального закона от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» ст. 7787), на основании которой заключается государственный (муниципальный) контракт (контракт).

¹³ Выбирается вариант применительно к конкретной закупке и (или) поставщику.

¹⁴ Здесь и далее указывается сумма прописью.

*(или НДС не облагается в соответствии с налоговым законодательством Российской Федерации)*¹⁵.¹⁶

2.2. Цена Контракта (*цена единицы Товара при закупке в соответствии с частью 24 статьи 22 Закона N 44-ФЗ*) включает в себя: расходы Поставщика, связанные с исполнением обязательств по настоящему Контракту, в том числе расходы по оплате необходимых налогов, пошлин и сборов и иных обязательных платежей, взимаемых в соответствии с законодательством Российской Федерации, а также расходы на упаковку, маркировку, доставку, разгрузку Товара.

Цена Контракта является твердой, определяется на весь срок выполнения Контракта и не может изменяться в ходе исполнения Контракта, за исключением случаев, установленных законодательством Российской Федерации.¹⁷

Цена Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных настоящим Контрактом количества и качества поставляемого Товара и иных условий Контракта¹⁸.

2.3. Источник финансирования Контракта - _____.

2.4. Оплата поставленного Товара (этапа исполнения Контракта) производится после его сдачи поставщиком и приемки Заказчиком в срок не более __ (____) дней с даты подписания Заказчиком Акта приемки Товара

¹⁵ При необходимости сумма разбивается на этапы исполнения.

¹⁶ В случае, если количество поставляемого Товара невозможно определить, и Заказчик, в соответствии с частью 24 статьи 22 Закона N 44-ФЗ, определяет начальную цену единицы Товара, начальную сумму цен указанных единиц, максимальное значение цены Контракта, в пункте 2.1. указывается:

Максимальное значение цены Контракта составляет _____ (____) рублей __ копеек в том числе НДС - (__ процентов) _____ (____) рублей __ копеек (*или НДС не облагается в соответствии с налоговым законодательством Российской Федерации*).

Цена единицы Товара установлена в Спецификации.

¹⁷ Данный абзац не включается в государственный (муниципальный) контракт (контракт) в случае, если количество поставляемого Товара невозможно определить (в соответствии с частью 24 статьи 22 Закона N 44-ФЗ).

¹⁸ Данный абзац включается в государственный (муниципальный) контракт (контракт) в случае установления такого права заказчиком в соответствии с частью 1 статьи 95 Закона N 44-ФЗ. Данный абзац не включается в государственный (муниципальный) контракт (контракт) в случае, если количество поставляемого Товара невозможно определить (в соответствии с частью 24 статьи 22 Закона N 44-ФЗ).

(Приложение N 3 к настоящему контракту) (далее - Акт приемки Товара), при условии предоставления Поставщиком Заказчику надлежащим образом оформленных документов:

Счёт, счет-фактура;

товарной накладной по форме N ТОРГ-12;

Акт приемки Товара.

2.5. Оплата по контракту осуществляется по безналичному расчету путем перечисления Заказчиком денежных средств на счет Поставщика, указанный в настоящем контракте¹⁹.

В случае неполучения Заказчиком каких-либо из перечисленных в пункте 2.4 контракта документов или представления документов, оформленных с нарушением требований, установленных законодательством Российской Федерации и контрактом, дает право Заказчику отказаться от оплаты счета до устранения указанных недостатков.

2.6. Заказчик уменьшает суммы, подлежащие уплате Заказчиком Поставщику (юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя), на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой настоящего контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.7. Датой оплаты считается дата списания денежных средств со счета Заказчика указанного в настоящем контракте.

2.8. Заказчик не оплачивает расходы, не предусмотренные контрактом.

III. ПОРЯДОК, СРОКИ И УСЛОВИЯ ПОСТАВКИ И ПРИЕМКИ

¹⁹ В случае если целевые средства в валюте Российской Федерации, предоставляемые на основании государственного контракта (контракта), подлежат казначейскому сопровождению, данный пункт излагается с учетом положений, предусмотренных нормативным правовым актом, регулирующим вопросы казначейского сопровождения целевых средств.

ТОВАРА

3.1. Срок исполнения Поставщиком обязательств по поставке Товара – по «__»__20__года

Товар Заказчику (Получателю)^{20/} поставляется в соответствии с условиями настоящего Контракта. Количество, дата и место поставки Товара (*Товара партии*) определяется на основании Заявки Заказчика (Получателя) на поставку Товара. Заявка оформляется Заказчиком (Получателем) отдельно на каждый адрес поставки Товара.

Заказчик (Получатель) направляет Заявки в не позднее чем за _____ (_____) календарных (или рабочих) дней до предполагаемой поставки Товара в пределах срока, установленного пунктом 3.1. настоящего Контракта. При этом направление Заявок за пределами срока, установленного настоящим пунктом, не допускается. Поставка Товара на основании не подписанной Заказчиком (Получателем) Заявки не допускается.

Порядок определения количества поставляемого Товара на основании Заявок Заказчика включает в себя учет объемов поставляемых по Заявкам Товаров (позиций Товаров) исходя из определения такого объема как частное от деления максимальной цены Контракта (максимальной цены позиции Товара, указанной в Спецификации), к цене единицы такого Товара (позиции Товара). Объем поставляемых по Заявкам Товаров (позиций Товаров) учитывается с нарастающим итогом и не должен превышать максимальную цену Контракта с учетом распределения по позициям Товара (при их наличии), указанного в Спецификации²¹.

²⁰ Здесь и далее по тексту понятие «получатель» используется в государственном (муниципальном) контракте (контракте) в случае, если поставка осуществляется в пользу третьих лиц или по нескольким адресам доставки. Получатель является уполномоченным заказчиком лицом на приемку товара.

²¹ Данный абзац указывается при поставке товара в случае, если количество поставляемого товара невозможно определить, и заказчик, в соответствии с частью 24 статьи 22 Закона N 44-ФЗ, определяет начальную цену единицы товара, начальную сумму цен указанных единиц, максимальное значение цены государственного (муниципального) контракта (контракта), а количество поставляемого товара определяется по заявкам заказчика.

Поставка Товара по Заявкам осуществляется в течение ____ календарных (или рабочих) дней со дня отправки Заявки Заказчиком (Получателем).

Товар поставляется Заказчику (Получателям) партиями согласно Графику (этапам) поставки (Приложение N 5 к настоящему Контракту) и в соответствии с условиями настоящего Контракта. Количество Товара в каждой партии определяется настоящим Контрактом.²²

3.2. В день доставки Товара по адресу поставки Товара, указанному в соответствии с условиями настоящего Контракта, Поставщик обязан передать Заказчику (Получателю) подписанные со своей стороны товарную накладную по форме N ТОРГ-12 в 2 (двух) экземплярах (по 1 (одному) экземпляру для каждой из Сторон) и счет.

Вместе с товарной накладной по форме N ТОРГ-12 Поставщик предоставляет счет-фактуру в соответствии с налоговым законодательством Российской Федерации.

В день доставки Товара Заказчик осуществляет приемку Товара по количеству упаковок Товара, комплекту, явным видимым повреждениям упаковки и качеству Товара.

Приёмка Товара по количеству и качеству осуществляется Грузополучателем в соответствии с Инструкциями, утвержденными постановлениями Госарбитража СССР от 15 июня 1965 г. № П-6 (при этом пункты 18, 19, 20, 21, 22 и абзац 3 пункта 23 не применяются) и от 25 апреля 1966 г. № П-7, с изменениями и дополнениями, за исключением случаев, когда техническими регламентами, стандартами, техническими условиями или иными обязательными для сторон правилами не установлен иной порядок приемки Товара по качеству и комплектности, а также тары.

В случае противоречия положений вышеуказанных Инструкций положениям настоящего Контракта по приемке Товара применяются положения настоящего Контракта.

Требования, связанные с недостатками Товара, предъявляются в срок,

²² В случае осуществления поставок на основании согласованного графика.

предусмотренный статьей 477 Гражданского кодекса Российской Федерации.

Для проверки поставленного Товара (результатов отдельного этапа исполнения Контракта) в части соответствия Товара (результатов отдельного этапа исполнения Контракта) условиям настоящего Контракта Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза поставленного Товара (результатов отдельного этапа исполнения Контракта) может проводиться Заказчиком своими силами, или к ее проведению могут привлекаться независимые эксперты (экспертные организации) на основании контрактов, заключенных в соответствии с Законом N 44-ФЗ. Если экспертиза проведена силами Заказчика (Получателя), то Акт приемки Товара имеет силу экспертного заключения.

Экспертиза проводится не реже ___ раза в течение срока действия Контракта, указанного в пункте 11.1 настоящего Контракта²³, с исследованием Товара на предмет качества и безопасности, в том числе фальсификации Товара.

Товар на период проведения экспертизы находится у Заказчика (Получателя) на ответственном хранении²⁴.

При отсутствии претензий относительно количества Товара, комплектности, упаковки Товара, комплекта, качества и безопасности Товара (результатов отдельного этапа исполнения Контракта), в том числе на основании заключения по результатам экспертизы, проведенной путем выборочной проверки качества и безопасности Товара (результатов отдельного этапа исполнения Контракта), Заказчик подписывает документ о приемке - Акт о приемке Товара, на основании которого Заказчик (Получатель) подписывает товарную накладную по форме N ТОРГ-12 в

²³ Указывается заказчиком. В случае если срок действия государственного (муниципального) контракта (контракта) составляет более 3 месяцев, экспертиза проводится не реже 1 раза в 3 месяца, в случае если срок действия государственного (муниципального) контракта (контракта) составляет менее 3 месяцев - проведение указанной экспертизы осуществляется не менее одного раза в течение срока действия такого государственного (муниципального) контракта (контракта).

²⁴ Абзац включается в государственный (муниципальный) контракт (контракт) в случае осуществления выборочной проверки качества товара (результатов отдельного этапа исполнения государственного (муниципального) контракта (контракта)) при передаче товара заказчику.

течение _____ (_____) календарных (или рабочих) дней с момента доставки Товара.

В случае обнаружения Заказчиком нарушений условий настоящего Контракта, в том числе требований к количеству Товара, комплектности, упаковке Товара, комплекту, качеству и безопасности Товара (результатов отдельного этапа исполнения Контракта) Поставщик обязуется без дополнительной оплаты со стороны Заказчика устранить выявленные нарушения (допоставить, доукомплектовать, заменить Товар) в срок не позднее _____ (_____) календарных (или рабочих) дней со дня получения от Заказчика мотивированного отказа. Допоставка недопоставленного, доукомплектование или замена некачественного Товара оформляется соответствующей товарной накладной по форме N ТОРГ-12 в порядке, предусмотренном настоящим разделом.

В случае повторного выявления по результатам экспертизы, предусмотренной настоящим пунктом, нарушений условий настоящего Контракта Заказчик вправе отказаться от исполнения настоящего Контракта по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством Российской Федерации.

Подписание со стороны Заказчика Акта приемки Товара подтверждает исполнение обязательств Поставщика, предусмотренных настоящим Контрактом.

3.5. Право собственности на Товар, риск утраты, случайной гибели или повреждения Товара переходят от Поставщика к Заказчику (Получателю) с момента подписания Сторонами Акта о приемке товара

3.6. Поставщик обязан одновременно с передачей Товара передать Заказчику/Получателю относящиеся к нему документы, предусмотренные законодательством Российской Федерации, производителем Товара и настоящим Контрактом.

3.7. Сдача и приемка Товара осуществляются уполномоченными представителями Сторон.

IV. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Поставщик обязан:²⁵

4.1.1. Поставить Товар в порядке, количестве, в срок и на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом.

4.1.2. Обеспечить соответствие поставляемого Товара требованиям качества, безопасности, иным требованиям, установленным стандартами, техническими регламентами и санитарно-эпидемиологическими требованиями, а также требованиям, установленным настоящим Контрактом.

4.1.3. Обеспечить за свой счет устранение выявленных нарушений при несоответствии поставленного Товара условиям настоящего Контракта или осуществить его соответствующую замену в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом.

4.1.4. В случае принятия решения об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта не позднее чем в течение 3 (трех) рабочих дней с даты принятия указанного решения направить Заказчику такое решение по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в настоящем Контракте, а также телеграммой либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование данного уведомления и получение Поставщиком подтверждения о его вручении Заказчику. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Поставщиком подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

4.1.5. Предоставлять Заказчику по его требованию документы, относящиеся к предмету настоящего Контракта, а также своевременно

²⁵ В случае если целевые средства в валюте Российской Федерации, предоставляемые на основании государственного контракта (контракта), подлежат казначейскому сопровождению, в данный пункт включаются условия, подлежащие включению в государственные контракты (контракты) в соответствии с нормативным правовым актом, регулирующим вопросы казначейского сопровождения целевых средств.

предоставлять Заказчику достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении настоящего Контракта.

4.1.6. Исполнять иные обязанности, предусмотренные Контрактом и законодательством Российской Федерации.

4.2. Поставщик вправе:

4.2.1. Требовать от Заказчика произвести приемку Товара в порядке и в сроки, предусмотренные настоящим Контрактом.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты на условиях, установленных настоящим Контрактом, надлежащим образом поставленного и принятого Заказчиком Товара.

4.2.3. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

4.2.4. Требовать возмещения убытков, уплаты неустоек (штрафов, пеней) в соответствии с разделом VII настоящего Контракта.

4.2.5. Осуществлять иные права, предусмотренные Контрактом и законодательством Российской Федерации.

4.3. Заказчик обязуется:

4.3.1. Обеспечить своевременную оплату поставленного Товара, соответствующего условиям настоящего Контракта, в порядке и сроки, предусмотренные настоящим Контрактом.

4.3.2. В случае принятия решения об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта не позднее чем в течение 3 (трех) рабочих дней с даты принятия указанного решения разместить в единой информационной системе и направить Поставщику такое решение по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Поставщика, указанному в настоящем Контракте, а также телеграммой либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование данного уведомления и получение

Заказчиком подтверждения о его вручении Поставщику. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Поставщику указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Поставщика по его адресу, указанному в настоящем Контракте. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта в единой информационной системе.

4.3.4. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в соответствии с разделом VII настоящего Контракта.

4.3.5. Обеспечить своевременную приемку поставленного Товара, соответствующего условиям настоящего Контракта, в порядке и сроки, предусмотренные настоящим Контрактом, провести экспертизу поставленного Товара для проверки его соответствия условиям настоящего Контракта в соответствии с Законом N 44-ФЗ и настоящим Контрактом.

4.3.6. Исполнять иные обязанности, предусмотренные Контрактом и законодательством Российской Федерации.

4.4. Заказчик вправе:

4.4.1. Требовать от Поставщика надлежащего исполнения обязательств по настоящему Контракту.

4.4.2. Требовать от Поставщика своевременного устранения нарушений, выявленных как в ходе приемки, так и в течение срока годности.

4.4.3. Проверять ход и качество выполнения Поставщиком условий настоящего Контракта.

4.4.4. Требовать возмещения убытков в соответствии с разделом VII настоящего Контракта, причиненных по вине Поставщика.

4.4.5. Отказаться от приемки и оплаты Товара, не соответствующего условиям настоящего Контракта.

4.4.6. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения

настоящего Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

4.4.7. До принятия решения об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта провести экспертизу поставленного Товара с привлечением экспертов, экспертных организаций, выбор которых осуществляется в соответствии с Законом N 44-ФЗ.

4.4.8. Осуществлять иные права, предусмотренные Контрактом и законодательством Российской Федерации.

VI. КАЧЕСТВО ТОВАРА, СРОК ГОДНОСТИ, ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ

6.1. Поставщик гарантирует безопасность Товара в соответствии с техническими регламентами, санитарно-эпидемиологическими требованиями и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, устанавливающими требования к качеству Товара.

6.2. Товар не должен представлять опасности для жизни и здоровья граждан.

6.3. Товар должен быть пригодным для целей, для которых Товар такого рода обычно используется, и соответствовать условиям настоящего Контракта.

6.4. Остаточный срок годности Товара устанавливается Заказчиком в Спецификации.

Товар должен соответствовать требованиям, предъявляемым к качеству Товара в момент его передачи, в течение остаточного срока годности, установленного настоящим Контрактом.

Заказчик (Получатель) предъявляет претензии по качеству Товара в течение остаточного срока годности Товара.

6.5. В течение остаточного срока годности Товара Поставщик обязан за свой счет заменить Товар ненадлежащего качества, если не докажет, что

недостатки Товара возникли в результате нарушения Заказчиком/Получателем правил хранения Товара. Замена Товара производится в течение ____ (____) календарных/рабочих дней с момента уведомления Заказчиком/Получателем Поставщика.

В случае если по результатам экспертизы, указанной в пункте 3.3 раздела III настоящего Контракта, выявлено нарушение условий настоящего Контракта в части качества и безопасности Товара и (или) установлен факт фальсификации Товара, Поставщик осуществляет поставку Товара надлежащего качества и соответствующего требованиям безопасности в объеме партии Товара, поставленного Заказчику/Получателю, образец из которой был исследован в рамках указанной экспертизы.

6.6. Гарантийный срок на Товар составляет ____ календарных/рабочих дней с даты подписания соответствующей товарной накладной по форме N ТОРГ-12.

VII. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение Контракта Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями Контракта.

7.2. В случае полного (частичного) неисполнения условий Контракта одной из Сторон эта Сторона обязана возместить другой Стороне причиненные убытки в части, непокрытой неустойкой.

7.3. В случае просрочки исполнения Поставщиком обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, Поставщик уплачивает Заказчику пени. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Поставщиком обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Размер пени составляет одна трехсотая действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального

банка Российской Федерации от цены Контракта (отдельного этапа исполнения Контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения Контракта) и фактически исполненных Поставщиком.

7.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Поставщиком обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, Поставщик уплачивает Заказчику штраф. Размер штрафа определяется в соответствии с Правилами определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. № 1042 (далее – Правила), и составляет 1,0 % цены Контракта (этапа)/начальной (максимальной) цены государственного контракта.

7.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, Поставщик уплачивает Заказчику штраф. Размер штрафа определяется в соответствии с Правилами и составляет 10 000 (десять тысяч рублей) рублей.

7.6. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Поставщик вправе потребовать уплаты пени в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства.

7.7. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, Поставщик вправе потребовать уплату штрафа. Размер штрафа определяется в соответствии с Правилами и составляет 10 000 (десять тысяч рублей) рублей .

7.8. Применение неустойки (штрафа, пени) не освобождает Стороны от исполнения обязательств по Контракту.

7.9. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Поставщиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

7.10. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

7.11. В случае расторжения Контракта в связи с односторонним отказом Стороны от исполнения Контракта другая Сторона вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

VIII. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА ²⁶

8.1. Обеспечение исполнения настоящего Контракта установлено в размере _____, банковской гарантией или внесением денежных средств на счет Заказчика по следующим реквизитам: _____ . В случае если предложенная Поставщиком цена Контракта снижена на 25% и более по отношению к начальной (максимальной) цене Контракта, обеспечение исполнения Контракта предоставляется в соответствии со статьей 37 Закона от 5 апреля

²⁶ В случае отсутствия требования обеспечения, указывается: «Обеспечение исполнения обязательств по настоящему Контракту не устанавливается».

2013 г. № 44-ФЗ.

8.2. В случае если по каким-либо причинам обеспечение исполнения Контракта перестало быть действительным, содержит недостоверные сведения, закончилось свое действие или иным образом перестало обеспечивать исполнение Поставщиком своих обязательств по Контракту, в том числе в случае отзыва или прекращения действия лицензии банка или ликвидации банка, выдавшего безотзывную банковскую гарантию в обеспечение исполнения Контракта, Поставщик обязуется в течение одного месяца с момента надлежащего уведомления Заказчиком представить Заказчику иное (новое) надлежащее обеспечение исполнения Контракта на тех же условиях и в размере не менее установленного в данном разделе Контракта. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона № 44-ФЗ.

8.3. Непредставление надлежащего обеспечения в установленный пунктом 8.2 Контракта срок является существенным нарушением условий Контракта, и Заказчик вправе обратиться в арбитражный суд с иском о расторжении Контракта.

8.4. Обеспечение исполнения Контракта распространяется на все обязательства Поставщика по Контракту, уплату процентов за пользование чужими денежными средствами, неустоек в виде штрафа, пени, предусмотренных Контрактом, а также убытков, понесенных Заказчиком в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением Поставщиком своих обязательств по Контракту.

8.5. В случае если обеспечение исполнения Контракта предоставлено Поставщиком в виде внесения денежных средств на указанный Заказчиком счет, то возврат денежных средств осуществляется в течение 30 (тридцати) дней с даты исполнения Поставщиком обязательств, предусмотренных Контрактом. Денежные средства возвращаются на банковские реквизиты, предоставленные Поставщиком.

8.6. В случае представления Поставщиком обеспечения исполнения Контракта путем перечисления денежных средств на указанный Заказчиком счет, Заказчик вправе обратиться с иском на эти средства без обращения в суд при условии неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств по Контракту, уведомив Поставщика.

8.7. Банковская гарантия, предоставленная в качестве обеспечения исполнения Контракта, должна содержать условие о праве Заказчика на беспорочное списание денежных средств со счета гаранта, если гарантом в срок не более чем пять рабочих дней не исполнено требование Заказчика об уплате денежной суммы по банковской гарантии, направленное до окончания срока действия банковской гарантии.

IX. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение обязательств по Контракту, если неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, а именно: природных стихийных явлений (землетрясение, наводнение, пожар, тайфун), некоторых обстоятельств общественной жизни (военные действия, изменения законодательства), препятствующих надлежащему исполнению обязательств по Контракту, а также других чрезвычайных обстоятельств, подтвержденных компетентными органами, которые возникли после заключения Контракта и непосредственно повлияли на исполнение Сторонами своих обязательств, а также которые Стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

9.2. Срок исполнения обязательств по Контракту отодвигается соразмерно времени, в течение которого будут действовать такие обстоятельства.

9.3. Сторона, попавшая в чрезвычайные и непредотвратимые обстоятельства, должна в течение 5 (пяти) дней известить другую Сторону о типе и возможной продолжительности обстоятельств, препятствующих исполнению обязательств по Контракту. Неуведомление или несвоевременное

уведомление лишает Сторону права ссылаться на любое вышеуказанное обстоятельство как на основание, освобождающее от ответственности за неисполнение обязательств по Контракту.

Х. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЕ СПОРОВ

10.1. Спорные вопросы, возникающие в ходе исполнения Контракта, не урегулированные Сторонами путем переговоров, подлежат рассмотрению в Арбитражном суде г. Москвы за исключением случаев, указанных в п. 8.3 Контракта.

10.2. Ни одна из Сторон не вправе передавать свои права (обязательства) по Контракту третьей стороне, за исключением случаев, предусмотренных законодательством Российской Федерации и Контрактом.

10.3. В случае возникновения споров, связанных с качеством, комплектностью и количеством принимаемого Товара, Грузополучатель, указанный Заказчиком в Разнарядке, предъявляет от имени Заказчика претензии к Поставщику, а также вправе направлять иски в арбитражный суд по месту нахождения Грузополучателя.

10.4. До передачи спора на разрешение арбитражных судов, указанных в пп. 8.1 и 8.3 Контракта, Стороны (Грузополучатель) принимают меры к его урегулированию в претензионном порядке. Претензию необходимо рассмотреть и дать на нее письменный ответ по существу в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней с даты ее получения.

10.5. Расторжение Контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

ХІ. ПРОЧИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

11.1. Срок действия Контракта устанавливается со дня его заключения **по 1 ноября 2021 года** включительно, а по гарантийным обязательствам – до дня их полного исполнения.

11.2. Контракт считается заключенным с момента размещения в Единой информационной системе в сфере закупок Контракта, подписанного Заказчиком усиленной электронной подписью, в соответствии со статьей 83.2 Закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ.

Подписывая настоящий Контракт, Заказчик в соответствии с подпунктом «г» пункта 33 Правил казначейского сопровождения предоставляет Поставщику разрешение на утверждение Поставщиком сведений об операциях с целевыми средствами, сформированными в порядке и по форме, которые установлены Министерством финансов Российской Федерации.

11.3. Окончание срока действия Контракта влечет за собой прекращение обязательств Сторон по нему за исключением гарантийных обязательств, но не освобождает Стороны от ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Контракту, если таковые имели место при исполнении Контракта.

11.4. В случае изменения места нахождения, банковских и отгрузочных реквизитов Сторона обязана сообщить об этом другой Стороне в течение 10 (десяти) дней в письменном виде в срок действия Контракта. При неисполнении Поставщиком обязательства по информированию Заказчика о смене банковских реквизитов, все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в Контракте счет Поставщика, несет Поставщик.

11.5. Любые изменения и дополнения к Контракту, не противоречащие законодательству Российской Федерации, оформляются дополнительными соглашениями Сторон в письменной форме и являются его неотъемлемой частью.

11.6. При выполнении Контракта Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

ХII. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

13.1. Настоящий Контракт составлен в письменной форме, 2 (двух) экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из Сторон.²⁷

13.2. К Контракту прилагаются и являются его неотъемлемой частью:

Приложение N 1 - Спецификация на ___ листах;

Приложение N 2 - Техническое задание на ___ листах;

Приложение N 3 - Форма акта приемки Товара на ___ листах;

Приложение N 4 - Форма заявки на поставку Товара на ___ листах;

Приложение N 5 - График (этапы) поставки на ___ листах;

ХIV. АДРЕСА. БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН:

Заказчик:

Поставщик:

от Заказчика

от Поставщика

М.П. (при наличии)

М.П. (при наличии)

²⁷ При электронных процедурах закупки: «Контракт составлен в электронной форме.»

СПЕЦИФИКАЦИЯ

N п/п	Наименование Товара	Единицы измерения	Количество в единицах измерения	Остаточный срок годности	Цена за единицу измерения, руб. (включая НДС) (если облагается НДС)	Стоимость, руб. (включая НДС) (если облагается НДС)	Максимальная цена позиции Товара (определяется в процентном соотношении к максимальной цене Контракта, сумма максимальных цен позиций Товара не может превышать 100 процентов цены
.							
.							

От Заказчика:

От Поставщика:

М.П. (при наличии)

М.П. (при наличии)

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

ФОРМА АКТА СДАЧИ-ПРИЕМКИ ТОВАРА

АКТ СДАЧИ-ПРИЕМКИ ТОВАРА
по состоянию на _____ года

Поставщик _____ в лице _____, действующего на основании _____, с одной стороны, и Заказчик _____ в лице _____

, действующего на основании _____, с другой стороны, составили настоящий Акт о следующем:

В соответствии с Контрактом от _____ г. № _____ Поставщик выполнил обязанности по поставке продуктов питания (далее - Товар).

Наименование получателя	Наименование Товара	Описание внешнего вида Товара	Объем поставки	Ед. изм.	Цена за единицу измерения, руб. (включая НДС)	Стоимость, руб. (включая НДС) (если облагается НДС)

Соблюдение условий перевозки _____ Товара.

Соответствие качества товара _____

Итого поставлено Товара на общую сумму _____, в том числе НДС _____/НДС

не облагается на основании _____.

Следует получить по настоящему Акту _____ () рублей.

К настоящему Акту прилагаются подтверждающие документы на ___ листах.

Копии товарных накладных от _____

Стороны друг к другу претензий не имеют/имеют: _____.

От Заказчика:

От Поставщика

М.П. (при наличии)

М.П. (при наличии)

Приложение N 4
к Контракту
от «__» ____ 20__ г. N ____

ФОРМА ЗАЯВКИ НА ПОСТАВКУ ТОВАРА

Заявка на поставку Товара N ____
к Контракту от «__» ____ 20__ г. N ____

от _____

N п/п	Наименование Товара	Единицы измерения	Количество в единицах измерения	Цена за единицу измерения, руб. (включая НДС) (если облагается НДС)	Стоимость, руб. (включая НДС) (если облагается НДС)
1	2	3	4	5	6
1.					
2.					
3.					

Адрес поставки Товара: _____

Подпись:

От Заказчика:

М.П. (при
наличии)

От Заказчика:

От Поставщика:

М.П. (при наличии)

М.П. (при наличии)

Приложение N 5
к Контракту
от «__» ____ 20__ г. N ____

ГРАФИК (ЭТАПЫ) ПОСТАВКИ

Этап поставки Товара	Наименование Товара	Срок поставки Товара	Единицы измерения	Количество Товара	Адрес поставки

От Заказчика:

От Поставщика:

М.П. (при наличии)

М.П. (при наличии)

ТИПОВОЙ ДОГОВОР N ____
на поставку продуктов питания²⁸

Г. _____²⁹
« _____ » _____ 20__ г.

_____³⁰, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице _____³¹, действующего на основании _____³², с одной стороны, и _____³³, именуемый в дальнейшем «Поставщик», в лице _____³⁴, действующего на основании _____³⁵, с другой стороны, вместе именуемые в дальнейшем «Стороны», на основании _____³⁶ от _____ 20__ г. N ____ и в соответствии с Федеральным законом от 18 июля 2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» (далее - Закон N 223-ФЗ) и Положением о закупках _____³⁷, заключили настоящий договор (далее - Договор) о нижеследующем:

²⁸ Указывается общее определение «продукты питания» или конкретный вид продуктов питания, подлежащий закупке. В случае закупки продуктов питания в ассортименте указываются слова «продуктов питания», а ассортимент товара указывается в спецификации к договору. Наименование объекта закупки и предмет договора должны соответствовать наименованию объекта закупки в соответствии с планом-графиком закупок заказчика.

²⁹ Указывается место заключения договора.

³⁰ Указывается наименование заказчика, осуществляющего закупку.

³¹ Указываются фамилия, имя и отчество (при наличии), а также должность должностного лица заказчика, уполномоченного на подписание договора.

³² Указывается документ (акт) со всеми реквизитами, на основании которого действует должностное лицо заказчика, уполномоченное на подписание договора.

³³ Указать полное наименование организации-поставщика (с указанием ее организационно-правовой формы) или фамилию, имя и отчество (при наличии) поставщика - физического лица, в том числе зарегистрированного в качестве индивидуального предпринимателя.

³⁴ Указывается фамилия, имя и отчество (при наличии), а также должность представителя поставщика (при наличии), уполномоченного на подписание договора.

³⁵ Указывается документ (акт) со всеми реквизитами, на основании которого действует представитель поставщика, уполномоченный на подписание договора (в случае если от поставщика действует представитель).

³⁶ Указывается решение комиссии (например, вид протокола, составленного по результатам закупки) с указанием реквизитов документа, в случае осуществления закупки у единственного поставщика - соответствующее основание (например, решение заказчика о проведении закупки у единственного поставщика).

³⁷ Полное наименование и реквизиты Положения о закупках заказчика.

I. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Поставщик обязуется поставить продукты питания (далее - Товар) Заказчику в обусловленный настоящим Договором срок, согласно Спецификации (Приложение N 1 к настоящему Договору) (далее – Спецификация) и Техническому заданию (Приложение N 2 к настоящему Договору) (далее – Техническое задание), а Заказчик обязуется принять и оплатить Товар в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Договором.

1.2. Поставляемый Товар по своим качественным и иным требованиям, предъявляемым Заказчиком к Товару, должен соответствовать требованиям Договора, Спецификации, нормативно-технической документации на Товар, которые указаны в настоящем Договоре и приложениях к нему.

II. ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена Договора составляет _____ (_____) ³⁸рублей __ копеек, в том числе НДС - (__ процентов) _____ (_____) рублей __ копеек (или НДС не облагается в соответствии с налоговым законодательством Российской Федерации)³⁹. ⁴⁰

2.2. Цена Договора (цена единицы Товара при закупке в соответствии с частью 24 статьи 22 Закона N 44-ФЗ) включает в себя: расходы Поставщика, связанные с исполнением обязательств по настоящему Договору, в том числе расходы по оплате необходимых налогов, пошлин и сборов и иных обязательных платежей, взимаемых в соответствии с законодательством

³⁸ Здесь и далее указывается сумма прописью.

³⁹ При необходимости сумма разбивается на этапы исполнения.

⁴⁰ В случае, если количество поставляемого Товара невозможно определить, и Заказчик, в соответствии с Положением о закупках, определяет начальную цену единицы Товара, начальную сумму цен указанных единиц, максимальное значение цены Договора, в пункте 2.1. указывается:

Максимальное значение цены Договора составляет _____ (_____) рублей __ копеек в том числе НДС - (__ процентов) _____ (_____) рублей __ копеек (или НДС не облагается в соответствии с налоговым законодательством Российской Федерации).

Цена единицы Товара установлена в Спецификации.

Российской Федерации, а также расходы на упаковку, маркировку, доставку, разгрузку Товара.

Цена Договора является твердой, определяется на весь срок выполнения Договора и не может изменяться в ходе исполнения Договора, за исключением случаев, установленных законодательством Российской Федерации.⁴¹

Цена Договора может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных настоящим Договором количества и качества поставляемого Товара и иных условий Договора⁴².

2.3. Источник финансирования Договора - _____.

2.4. Оплата поставленного Товара (этапа исполнения Договора) производится после его сдачи поставщиком и приемки Заказчиком в срок не более __ (____) дней с даты подписания Заказчиком Акта приемки Товара (Приложение N 3 к настоящему Договору) (далее - Акт приемки Товара), при условии предоставления Поставщиком Заказчику надлежащим образом оформленных документов:

Счёт, счет-фактура;

товарной накладной по форме N ТОРГ-12;

Акт приемки Товара.

2.5. Оплата по Договору осуществляется по безналичному расчету путем перечисления Заказчиком денежных средств на счет Поставщика, указанный в настоящем Договоре.

В случае неполучения Заказчиком каких-либо из перечисленных в пункте 2.4 Договора документов или представления документов, оформленных с нарушением требований, установленных законодательством Российской Федерации и Договором, дает право Заказчику отказаться от оплаты счета до устранения указанных недостатков.

2.6. Заказчик уменьшает суммы, подлежащие уплате Заказчиком

⁴¹ Данный абзац не включается в договор в случае, если количество поставляемого Товара невозможно определить.

⁴² Данный абзац включается в договор в случае установления такого права заказчиком.

Данный абзац не включается в договор в случае, если количество поставляемого Товара невозможно определить.

Поставщику (юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя), на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой настоящего Договора, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.7. Датой оплаты считается дата списания денежных средств со счета Заказчика указанного в настоящем Договоре.

2.8. Заказчик не оплачивает расходы, не предусмотренные Договором.

III. ПОРЯДОК, СРОКИ И УСЛОВИЯ ПОСТАВКИ И ПРИЕМКИ ТОВАРА

3.1. Срок исполнения Поставщиком обязательств по поставке Товара – по «__»__20__года

Товар Заказчику (Получателю)^{43/} поставляется в соответствии с условиями настоящего Договора. Количество, дата и место поставки Товара (*Товара партии*) определяется на основании Заявки Заказчика (Получателя) на поставку Товара. Заявка оформляется Заказчиком (Получателем) отдельно на каждый адрес поставки Товара.

Заказчик (Получатель) направляет Заявки в не позднее чем за _____ (_____) календарных (или рабочих) дней до предполагаемой поставки Товара в пределах срока, установленного пунктом 3.1. настоящего Договора. При этом направление Заявок за пределами срока, установленного настоящим пунктом, не допускается. Поставка Товара на основании не подписанной Заказчиком (Получателем) Заявки не допускается.

Порядок определения количества поставляемого Товара на основании

⁴³ Здесь и далее по тексту понятие «получатель» используется в договоре в случае, если поставка осуществляется в пользу третьих лиц или по нескольким адресам доставки. Получатель является уполномоченным заказчиком лицом на приемку товара.

Заявок Заказчика включает в себя учет объемов поставляемых по Заявкам Товаров (позиций Товаров) исходя из определения такого объема как частное от деления максимальной цены Договора (максимальной цены позиции Товара, указанной в Спецификации), к цене единицы такого Товара (позиции Товара). Объем поставляемых по Заявкам Товаров (позиций Товаров) учитывается с нарастающим итогом и не должен превышать максимальную цену Договора с учетом распределения по позициям Товара (при их наличии), указанного в Спецификации⁴⁴.

Поставка Товара по Заявкам осуществляется в течение ____ календарных (или рабочих) дней со дня отправки Заявки Заказчиком (Получателем).

*Товар поставляется Заказчику (Получателем) партиями согласно Графику (этапам) поставки (Приложение N 5 к настоящему Договору) и в соответствии с условиями настоящего Договора. Количество Товара в каждой партии определяется настоящим Договором.*⁴⁵

3.2. В день доставки Товара по адресу поставки Товара, указанному в соответствии с условиями настоящего Договора, Поставщик обязан передать Заказчику (Получателю) подписанные со своей стороны товарную накладную по форме N ТОРГ-12 в 2 (двух) экземплярах (по 1 (одному) экземпляру для каждой из Сторон) и счет.

Вместе с товарной накладной по форме N ТОРГ-12 Поставщик предоставляет счет-фактуру в соответствии с налоговым законодательством Российской Федерации.

В день доставки Товара Заказчик осуществляет приемку Товара по количеству упаковок Товара, комплекту, явным видимым повреждениям упаковки и качеству Товара.

Приёмка Товара по количеству и качеству осуществляется Грузополучателем в соответствии с Инструкциями, утвержденными постановлениями Госарбитража СССР от 15 июня 1965 г. № П-6 (при этом

⁴⁴ Данный абзац указывается при поставке товара в случае, если количество поставляемого товара невозможно определить, а количество поставляемого товара определяется по заявкам заказчика.

⁴⁵ В случае осуществления поставок на основании согласованного графика.

пункты 18, 19, 20, 21, 22 и абзац 3 пункта 23 не применяются) и от 25 апреля 1966 г. № П-7, с изменениями и дополнениями, за исключением случаев, когда техническими регламентами, стандартами, техническими условиями или иными обязательными для сторон правилами не установлен иной порядок приемки Товара по качеству и комплектности, а также тары.

В случае противоречия положений вышеуказанных Инструкций положениям настоящего Договора по приемке Товара применяются положения настоящего Договора.

Требования, связанные с недостатками Товара, предъявляются в срок, предусмотренный статьей 477 Гражданского кодекса Российской Федерации.

Для проверки поставленного Товара (результатов отдельного этапа исполнения Договора) в части соответствия Товара (результатов отдельного этапа исполнения Договора) условиям настоящего Договора Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза поставленного Товара (результатов отдельного этапа исполнения Договора) может проводиться Заказчиком своими силами, или к ее проведению могут привлекаться независимые эксперты (экспертные организации) на основании договоров, заключенных в соответствии с Законом N 44-ФЗ. Если экспертиза проведена силами Заказчика (Получателя), то Акт приемки Товара имеет силу экспертного заключения.

Экспертиза проводится не реже ___ раза в течение срока действия Договора, указанного в пункте 11.1 настоящего Договора⁴⁶, с исследованием Товара на предмет качества и безопасности, в том числе фальсификации Товара.

Товар на период проведения экспертизы находится у Заказчика (Получателя) на ответственном хранении⁴⁷.

⁴⁶ Указывается заказчиком. В случае если срок действия договора составляет более 3 месяцев, экспертиза проводится не реже 1 раза в 3 месяца, в случае если срок действия договора составляет менее 3 месяцев - проведение указанной экспертизы осуществляется не менее одного раза в течение срока действия такого договора.

⁴⁷ Абзац включается в договор в случае осуществления выборочной проверки качества товара (результатов отдельного этапа исполнения договора) при передаче товара заказчику.

При отсутствии претензий относительно количества Товара, комплектности, упаковки Товара, комплекта, качества и безопасности Товара (результатов отдельного этапа исполнения Договора), в том числе на основании заключения по результатам экспертизы, проведенной путем выборочной проверки качества и безопасности Товара (результатов отдельного этапа исполнения Договора), Заказчик подписывает документ о приемке - Акт о приемке Товара, на основании которого Заказчик (Получатель) подписывает товарную накладную по форме N ТОРГ-12 в течение _____ (_____) календарных (или рабочих) дней с момента доставки Товара.

В случае обнаружения Заказчиком нарушений условий настоящего Договора, в том числе требований к количеству Товара, комплектности, упаковке Товара, комплекту, качеству и безопасности Товара (результатов отдельного этапа исполнения Договора) Поставщик обязуется без дополнительной оплаты со стороны Заказчика устранить выявленные нарушения (допоставить, доукомплектовать, заменить Товар) в срок не позднее _____ (_____) календарных (или рабочих) дней со дня получения от Заказчика мотивированного отказа. Допоставка недопоставленного, доукомплектование или замена некачественного Товара оформляется соответствующей товарной накладной по форме N ТОРГ-12 в порядке, предусмотренном настоящим разделом.

В случае повторного выявления по результатам экспертизы, предусмотренной настоящим пунктом, нарушений условий настоящего Договора Заказчик вправе отказаться от исполнения настоящего Договора по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством Российской Федерации.

Подписание со стороны Заказчика Акта приемки Товара подтверждает исполнение обязательств Поставщика, предусмотренных настоящим Договором.

3.5. Право собственности на Товар, риск утраты, случайной гибели или

повреждения Товара переходят от Поставщика к Заказчику (Получателю) с момента подписания Сторонами Акта о приемке товара

3.6. Поставщик обязан одновременно с передачей Товара передать Заказчику/Получателю относящиеся к нему документы, предусмотренные законодательством Российской Федерации, производителем Товара и настоящим Договором.

3.7. Сдача и приемка Товара осуществляются уполномоченными представителями Сторон.

IV. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Поставщик обязан:

4.1.1. Поставить Товар в порядке, количестве, в срок и на условиях, предусмотренных настоящим Договором.

4.1.2. Обеспечить соответствие поставляемого Товара требованиям качества, безопасности, иным требованиям, установленным стандартами, техническими регламентами и санитарно-эпидемиологическими требованиями, а также требованиям, установленным настоящим Договором.

4.1.3. Обеспечить за свой счет устранение выявленных нарушений при несоответствии поставленного Товара условиям настоящего Договора или осуществить его соответствующую замену в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Договором.

4.1.4. В случае принятия решения об одностороннем отказе от исполнения настоящего Договора не позднее чем в течение 3 (трех) рабочих дней с даты принятия указанного решения направить Заказчику такое решение по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в настоящем Договоре, а также телеграммой либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование данного уведомления и получение Поставщиком

подтверждения о его вручении Заказчику. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Поставщиком подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

4.1.5. Предоставлять Заказчику по его требованию документы, относящиеся к предмету настоящего Договора, а также своевременно предоставлять Заказчику достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении настоящего Договора.

4.1.6. Исполнять иные обязанности, предусмотренные Договором и законодательством Российской Федерации.

4.2. Поставщик вправе:

4.2.1. Требовать от Заказчика произвести приемку Товара в порядке и в сроки, предусмотренные настоящим Договором.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты на условиях, установленных настоящим Договором, надлежащим образом поставленного и принятого Заказчиком Товара.

4.2.3. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Договора в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

4.2.4. Требовать возмещения убытков, уплаты неустоек (штрафов, пеней) в соответствии с разделом VII настоящего Договора.

4.2.5. Осуществлять иные права, предусмотренные Договором и законодательством Российской Федерации.

4.3. Заказчик обязуется:

4.3.1. Обеспечить своевременную оплату поставленного Товара, соответствующего условиям настоящего Договора, в порядке и сроки, предусмотренные настоящим Договором.

4.3.2. В случае принятия решения об одностороннем отказе от исполнения настоящего Договора не позднее чем в течение 3 (трех) рабочих дней с даты принятия указанного решения разместить в единой информационной системе

и направить Поставщику такое решение по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Поставщика, указанному в настоящем Договоре, а также телеграммой либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование данного уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Поставщику. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Поставщику указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Поставщика по его адресу, указанному в настоящем Договоре. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения настоящего Договора в единой информационной системе.

4.3.4. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в соответствии с разделом VII настоящего Договора.

4.3.5. Обеспечить своевременную приемку поставленного Товара, соответствующего условиям настоящего Договора, в порядке и сроки, предусмотренные настоящим Договором, провести экспертизу поставленного Товара для проверки его соответствия условиям настоящего Договора в соответствии с Законом N 44-ФЗ и настоящим Договором.

4.3.6. Исполнять иные обязанности, предусмотренные Договором и законодательством Российской Федерации.

4.4. Заказчик вправе:

4.4.1. Требовать от Поставщика надлежащего исполнения обязательств по настоящему Договору.

4.4.2. Требовать от Поставщика своевременного устранения нарушений, выявленных как в ходе приемки, так и в течение срока годности.

4.4.3. Проверять ход и качество выполнения Поставщиком условий настоящего Договора.

4.4.4. Требовать возмещения убытков в соответствии с разделом VII настоящего Договора, причиненных по вине Поставщика.

4.4.5. Отказаться от приемки и оплаты Товара, не соответствующего условиям настоящего Договора.

4.4.6. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Договора в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

4.4.7. До принятия решения об одностороннем отказе от исполнения настоящего Договора провести экспертизу поставленного Товара с привлечением экспертов, экспертных организаций, выбор которых осуществляется в соответствии с Законом N 44-ФЗ.

4.4.8. Осуществлять иные права, предусмотренные Договором и законодательством Российской Федерации.

VI. КАЧЕСТВО ТОВАРА, СРОК ГОДНОСТИ, ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ

6.1. Поставщик гарантирует безопасность Товара в соответствии с техническими регламентами, санитарно-эпидемиологическими требованиями и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, устанавливающими требования к качеству Товара.

6.2. Товар не должен представлять опасности для жизни и здоровья граждан.

6.3. Товар должен быть пригодным для целей, для которых Товар такого рода обычно используется, и соответствовать условиям настоящего Договора.

6.4. Остаточный срок годности Товара устанавливается Заказчиком в Спецификации.

Товар должен соответствовать требованиям, предъявляемым к качеству Товара в момент его передачи, в течение остаточного срока годности, установленного настоящим Договором.

Заказчик (Получатель) предъявляет претензии по качеству Товара в

течение остаточного срока годности Товара.

6.5. В течение остаточного срока годности Товара Поставщик обязан за свой счет заменить Товар ненадлежащего качества, если не докажет, что недостатки Товара возникли в результате нарушения Заказчиком/Получателем правил хранения Товара. Замена Товара производится в течение ____ (____) календарных/рабочих дней с момента уведомления Заказчиком/Получателем Поставщика.

В случае если по результатам экспертизы, указанной в пункте 3.3 раздела III настоящего Договора, выявлено нарушение условий настоящего Договора в части качества и безопасности Товара и (или) установлен факт фальсификации Товара, Поставщик осуществляет поставку Товара надлежащего качества и соответствующего требованиям безопасности в объеме партии Товара, поставленного Заказчику/Получателю, образец из которой был исследован в рамках указанной экспертизы.

6.6. Гарантийный срок на Товар составляет ____ календарных/рабочих дней с даты подписания соответствующей товарной накладной по форме N ТОРГ-12.

VII. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по Договору Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.2. В случае просрочки исполнения Поставщиком своих обязательств, предусмотренных Договором, включая установленные сроки поставки товара, Заказчик вправе потребовать уплаты неустойки. Неустойка начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного срока исполнения обязательства по Договору, до фактического исполнения обязательств Поставщиком. Размер такой неустойки устанавливается в размере 0,1% от стоимости недоставленного товара за каждый день просрочки, но не более

общей стоимости недопоставленного товара.

Поставщик освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине Заказчика.

7.3. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, Поставщик вправе потребовать уплаты неустойки. Неустойка начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, начиная со дня, следующего за днем истечения установленного срока исполнения обязательства по Договору, и определяется в процентах от объема невыполненных обязательств Заказчика, предусмотренных Договором. Процентная ставка для такой неустойки принимается равной одной трехсотой ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации, действующей на дату установленного срока исполнения обязательств. Значение ставки рефинансирования определяется с учетом положений Указания Банка России от 11 декабря 2015 г. № 3894-У «О ставке рефинансирования Банка России и ключевой ставке Банка России».

Заказчик освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине Поставщика.

7.4. Поставщик несет ответственность за действия привлекаемых им к исполнению обязательств по Договору третьих лиц, как за свои собственные.

7.5. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком обязательства, предусмотренного Договором, Заказчик вправе произвести оплату по Договору за вычетом соответствующего размера неустойки, при этом оплата по Договору осуществляется на основании подписанного Сторонами акта, в котором указываются: сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями Договора; размер неустойки, подлежащий взысканию; основания применения и порядок расчета неустойки; итоговая сумма, подлежащая оплате Поставщику по Договору.

При отказе или уклонении Поставщика от подписания указанного акта

Заказчик вправе предъявить требование об уплате неустойки на основании письменной претензии.

VIII. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение обязательств по Договору, если неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, а именно: природных стихийных явлений (землетрясение, наводнение, пожар, тайфун), некоторых обстоятельств общественной жизни (военные действия, изменения законодательства), препятствующих надлежащему исполнению обязательств по Договору, а также других чрезвычайных обстоятельств, подтвержденных компетентными органами, которые возникли после заключения Договора и непосредственно повлияли на исполнение Сторонами своих обязательств, а также которые Стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

8.2. Срок исполнения обязательств по Договору отодвигается соразмерно времени, в течение которого будут действовать такие обстоятельства.

8.3. Сторона, попавшая в чрезвычайные и непредотвратимые обстоятельства, должна в течение 5 (пяти) дней известить другую Сторону о типе и возможной продолжительности обстоятельств, препятствующих исполнению обязательств по Договору. Неуведомление или несвоевременное уведомление лишает Сторону права ссылаться на любое вышеуказанное обстоятельство как на основание, освобождающее от ответственности за неисполнение обязательств по Договору.

IX. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЕ СПОРОВ

9.1. Спорные вопросы, возникающие в ходе исполнения Договора, не урегулированные Сторонами путем переговоров, подлежат рассмотрению в Арбитражном суде г. Москвы за исключением случаев, указанных в п. 8.3 Договора.

9.2. Ни одна из Сторон не вправе передавать свои права (обязательства) по Договору третьей стороне, за исключением случаев, предусмотренных законодательством Российской Федерации и Договором.

9.3. В случае возникновения споров, связанных с качеством, комплектностью и количеством принимаемого Товара, Грузополучатель, указанный Заказчиком в Разнарядке, предъявляет от имени Заказчика претензии к Поставщику, а также вправе направлять иски в арбитражный суд по месту нахождения Грузополучателя.

9.4. До передачи спора на разрешение арбитражных судов, указанных в п.п. 8.1 и 8.3 Договора, Стороны (Грузополучатель) принимают меры к его урегулированию в претензионном порядке. Претензию необходимо рассмотреть и дать на нее письменный ответ по существу в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней с даты ее получения.

9.5. Расторжение Договора допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны Договора от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

Х. ПРОЧИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

10.1. Срок действия Договора устанавливается со дня его заключения **по 1 ноября 2021 года** включительно, а по гарантийным обязательствам – до дня их полного исполнения.

10.2. Договор считается заключенным с момента размещения в Единой информационной системе в сфере закупок Договора, подписанного Заказчиком усиленной электронной подписью, в соответствии со статьей 83.2 Закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ.

Подписывая настоящий Договор, Заказчик в соответствии с подпунктом «г» пункта 33 Правил казначейского сопровождения предоставляет Поставщику разрешение на утверждение Поставщиком сведений об

операциях с целевыми средствами, сформированными в порядке и по форме, которые установлены Министерством финансов Российской Федерации.

10.3. Окончание срока действия Договора влечет за собой прекращение обязательств Сторон по нему за исключением гарантийных обязательств, но не освобождает Стороны от ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Договору, если таковые имели место при исполнении Договора.

10.4. В случае изменения места нахождения, банковских и отгрузочных реквизитов Сторона обязана сообщить об этом другой Стороне в течение 10 (десяти) дней в письменном виде в срок действия Договора. При не исполнении Поставщиком обязательства по информированию Заказчика о смене банковских реквизитов, все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в Договоре счет Поставщика, несет Поставщик.

10.5. Любые изменения и дополнения к Договору, не противоречащие законодательству Российской Федерации, оформляются дополнительными соглашениями Сторон в письменной форме и являются его неотъемлемой частью.

10.6. При выполнении Договора Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

XI. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

11.1. Настоящий Договор составлен в письменной форме, 2 (двух) экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из Сторон.⁴⁸

11.2. К Договору прилагаются и являются его неотъемлемой частью:

Приложение N 1 - Спецификация на __ листах;

Приложение N 2 - Техническое задание на __ листах;

Приложение N 3 - Форма акта приемки Товара на __ листах;

⁴⁸ При электронных процедурах закупки: «Договор составлен в электронной форме.»

Приложение N 4 - Форма заявки на поставку Товара на __ листах;

Приложение N 5 - График (этапы) поставки на __ листах;

ХII. АДРЕСА. БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН:

Заказчик:

Поставщик:

от Заказчика

от Поставщика

М.П. (при наличии)

М.П. (при наличии)

Приложение N 1

к Договору

от «__» ____ 20__ г. N ____

СПЕЦИФИКАЦИЯ

N п/п	Наименование Товара	Единицы измерения	Количество в единицах измерения	Остаточный срок годности	Цена за единицу измерения, руб. (включая НДС) (если облагается НДС)	Стоимость, руб. (включая НДС) (если облагается НДС)	Максимальная цена позиции Товара (определяется в процентном соотношении к максимальной цене Договора, сумма максимальных цен позиций Товара не может превышать 100 процентов цены)
1	2	3	4	5	6	7	8
1.							
2.							
3.							

От Заказчика:

От Поставщика:

М.П. (при наличии)

М.П. (при наличии)

Приложение N 2
к Договору
от «__» ____ 20__ г. N ____

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Приложение N 3
к Договору
от «__» ____ 20__ г. N ____

ФОРМА АКТА СДАЧИ-ПРИЕМКИ ТОВАРА

АКТ СДАЧИ-ПРИЕМКИ ТОВАРА

по состоянию на _____ года

Поставщик _____ в лице _____, действующего на основании _____, с одной стороны, и Заказчик _____ в лице _____, действующего на основании _____, с другой стороны, составили настоящий Акт о следующем:

В соответствии с Договором от _____ г. N ____ Поставщик выполнил обязанности по поставке продуктов питания (далее - Товар).

Наименование получателя	Наименование Товара	Описание внешнего вида Товара	Объем поставки	Ед. изм.	Цена за единицу измерения, руб. (включая НДС)	Стоимость, руб. (включая НДС) (если облагается НДС)

Соблюдение условий перевозки _____ Товара.

Соответствие качества товара _____

Итого поставлено Товара на общую сумму _____, в том числе НДС
_____/НДС

не облагается на основании _____.

Следует получить по настоящему Акту _____ () рублей.

К настоящему Акту прилагаются подтверждающие документы на __ листах.

Копии товарных накладных от _____

Стороны друг к другу претензий не имеют/имеют: _____.

От Заказчика:

От Поставщика

М.П. (при наличии)

М.П. (при наличии)

Приложение N 4
к Договору
от «__» ____ 20__ г. N ____

ФОРМА ЗАЯВКИ НА ПОСТАВКУ ТОВАРА

Заявка на поставку Товара N ____
к Договору от «__» ____ 20__ г. N ____

г. _____

от _____

N п/п	Наименование Товара	Единицы измерения	Количество в единицах измерения	Цена за единицу измерения, руб. (включая НДС) (если облагается НДС)	Стоимость, руб. (включая НДС) (если облагается НДС)
	2	3	4	5	6
.					
.					

Адрес поставки Товара: _____

Подпись:

От Заказчика:

М.П. (при наличии)

От Заказчика:

М.П. (при наличии)

От Поставщика:

М.П. (при наличии)

Приложение N 5
к Договору
от «__» ____ 20__ г. N ____

ГРАФИК (ЭТАПЫ) ПОСТАВКИ

Этап поставки Товара	Наименование Товара	Срок поставки Товара	Единицы измерения	Количество Товара	Адрес поставки

От Заказчика:

От Поставщика:

М.П. (при наличии)

М.П. (при наличии)

ПРИЛОЖЕНИЕ № 31
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся
общеобразовательных организаций
Магаданской области

Пример записи при составлении технического задания (описании объекта закупки)

Код товара по КТРУ	Наименование по КТРУ	Обязательная характеристика по КТРУ	Дополнительные характеристики в соответствии с КТРУ и ст.33 44-ФЗ	Пример записи при заказе
№ 10.71.11.110-00000005	Хлеб ржано-пшеничный, формовой, нарезанный,	Вид хлеба: ржаной/ржано-пшеничный/пшеничный/пшенично-ржаной Хлеб по способу производства: Подовый/Формовой	Бездрожжевая технология производства: да/нет, Изделие нарезанное: да/нет, Хлеб обогащенный витаминами/микроэлементами: да/нет Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки.	Хлеб ржано-пшеничный, соответствует ГОСТ 26983-2015, формовой, нарезанный, в индивидуальной упаковке из полимерных материалов.
№ 10.71.11.110-00000005	Хлеб недлительного хранения	Вид хлеба: ржано-пшеничный/пшеничный/пшенично-ржаной Хлеб по способу производства: Подовый/Формовой	Бездрожжевая технология производства: да/нет, Изделие нарезанное: да/нет, Хлеб обогащенный витаминами/микроэлементами: да/нет Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки.	Хлеб пшеничный, соответствует ГОСТ 31752-2012, формовой, нарезанный, обогащенный микроэлементами, в индивидуальной упаковке из

				<p>полимерных материалов.</p>
<p>№ 10.72.11.120-00000009</p>	<p>Сухари панировочные</p>	<p>Вид сухарей: Из хлебных сухарей, любительские, пшеничные, кукурузные</p>	<p>Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка. Остаточные сроки годности</p>	<p>Сухари панировочные, пшеничные, соответствует ГОСТ 28402-89, в индивидуальной упаковке из полимерных или бумажных материалов, фасовка от 0,5 до 3 кг. Остаточный срок годности не менее месяцев.</p>
<p>№ 10.61.21.110-00000001</p>	<p>Мука пшеничная</p>	<p>Вид муки: Общего назначения/хлебопекарная, Сорт пшеничной хлебопекарной муки, не ниже: второй/высший/крупчатка/обойная /первый/экстра, Тип пшеничной муки общего назначения: М 100-25/М 125-20/М 145-23/ М 45-23/М 55-23/М 75-23/МК 55-23/МК 75-23</p>	<p>Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка. Остаточные сроки годности</p>	<p>Мука пшеничная хлебопекарная, соответствует ГОСТ 26574-2017, первого сорта, М-125, в индивидуальной упаковке из бумажных материалов,</p>

<p>№ 10.61.10.000-00000004</p>	<p>Рис</p>	<p>Вид: Дробленый/Цельнозерновой, Пропаренный: да/нет, Слособ обработки: Шелушенный (обрушенный)/Шлифованный</p>	<p>Сорт, не ниже: Второй/Высший/Первый/Третий/Экстр а. Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка. Остаточные сроки годности</p>	<p>фасовка по 1-5 кг. Остаточный срок годности не менее _____ месяцев.</p>
<p>№ 10.61.32.113-00000003</p>	<p>Крупа гречневая</p>	<p>Вид крупы: Ядрица быстрорастваривающаяся (пропаренная), Сорт, не ниже: Второй/ Высший/ Первый/Третий</p>	<p>Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка. Остаточные сроки годности</p>	<p>Рис цельнозерновой, непропаренный, шлифованный, высшего сорта, соответствует ГОСТ 6292-93, в индивидуальной упаковке из полимерных материалов, фасовка по 0,8-5 кг. Остаточный срок не менее _____ месяцев.</p>
<p>№ 10.61.32.113-00000003</p>	<p>Крупа гречневая</p>	<p>Вид крупы: Ядрица быстрорастваривающаяся (пропаренная), Сорт, не ниже: Второй/ Высший/ Первый/Третий</p>	<p>Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка. Остаточные сроки годности</p>	<p>Крупа гречневая ядрица, быстрорастваривающаяся, первого сорта, соответствует ГОСТ Р 55290-2012, в</p>

<p>№ 10.61.31.111-00000004</p>	<p>Крупа манная</p>	<p>Марка крупы: М</p>	<p>Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка. Остаточные сроки годности</p>	<p>индивидуальной упаковке из бумажных материалов, фасовка 0,8 - 5 кг. Остаточный срок годности не менее месяцев.</p>
<p>№ 10.61.31.110-00000005</p>	<p>Крупа пшеничная</p>	<p>Вид крупы: Полтавская, Номер крупы: Крупная № 1/ Мелкая № 4/Средняя № 2/ Средняя № 3</p>	<p>Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка. Остаточные сроки годности</p>	<p>Крупа пшеничная Полтавская, №1, соответствует СТО производителя, в индивидуальной упаковке из бумажных материалов, фасовка 0,8 - 1 кг. Остаточный срок годности не менее месяцев.</p>

				<p>годности не менее _____ месяцев.</p>
<p>№ 10.61.31.111-00000004</p>		<p>Вид крупы: Артек</p>		<p>Крупа пшеничная Артек, соответствует СТО производителя, в индивидуальной упаковке из бумажных материалов, фасовка 0,8 - 1 кг. Остаточный срок годности не менее _____ месяцев.</p>
<p>№ 10.61.33.111-00000004</p>	<p>Хлопья овсяные</p>	<p>Вид: Геркулес/Лепестковые/Экстра, Номер овсяных хлопьев: 1 - из целой овсяной крупы/2 - мелкие из резаной крупы/ 3 - быстрорастваривающиеся из резаной крупы</p>	<p>Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки.Фасовка. Остаточные сроки годности</p>	<p>Хлопья овсяные Геркулес, из целой овсяной крупы, соответствует ГОСТ 21149-93, в индивидуальной упаковке из бумажных материалов, фасовка 0,8 - 1 кг. Остаточный срок</p>

<p>№ 01.11.75.110-0000003</p>	<p>Горох шлифованный</p>	<p>Вид зерна: Колотое/Целое, Сорт, не ниже: Второй/Первый</p>	<p>Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка. Остаточные сроки годности</p>	<p>Горох шлифованный колотый, первого сорта, соответствует ГОСТ 6201-68, в индивидуальной упаковке из бумажных материалов, фасовка 0,8 - 1 кг. Остаточный срок годности не менее _____ месяцев.</p>
<p>№ 01.11.71.110-0000004</p>	<p>Фасоль продовольственная</p>	<p>Номер и наименование типа фасоли: I. Фасоль белая/II. Фасоль цветная однотонная/III. Фасоль цветная пестрая</p>	<p>Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка. Остаточные сроки годности</p>	<p>Фасоль продовольственная белая, соответствует ГОСТ 7758-75, в индивидуальной упаковке, из бумажных материалов, фасовка 0,8 - 1 кг.</p>

				<p>Остаточный срок годности не менее _____ месяцев.</p>
<p>№ 10.73.11.000-00000013</p>	<p>Изделия макаронные</p>	<p>Вид изделия макаронного: Вермишель /Изделие макаронное фигурное/Лапша/Макароны, Вид сырья: Гречневая мука/Пшеничная мука/Рисовая мука, Группа макаронных изделий из пшеничной муки: А/Б/В, Сорт макаронных изделий из пшеничной муки: Второй/Высший /Первый</p>	<p>Изделие быстро приготовления: да/нет, Изделие яичное: да/нет, Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка. Остаточные сроки годности</p>	<p>Изделия макаронные из пшеничной муки вермишель, группа Б, первого сорта, соответствует ГОСТ 31743-2017, в индивидуальной упаковке из полимерных или комбинированных материалов, фасовка 0,4 - 3 кг. Остаточный срок годности не менее _____ месяцев.</p>
<p>№ 01.13.51.000-00000002</p>	<p>Картофель продовольственный</p>	<p>Картофель очищенный: да/нет</p>	<p>Вид картофеля по сроку созревания: Картофель продовольственный поздний/ Картофель продовольственный ранний, Картофель мытый: да/нет. Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид</p>	<p>Картофель продовольственный неочищенный, поздних сортов, соответствует ГОСТ 7176-2017, в сетках по 5-10 кг.</p>

			<p>потребительской/транспортной упаковки. Фасовка.</p>	
<p>№ 01.13.12.120-00000003</p>	<p>Капуста белокочанная</p>	<p>Капуста очищенная: да/нет</p>	<p>Вид капусты по сроку созревания: Позднеспелая/Раннеспелая/Среднепоздняя/Среднеспелая, Товарный класс: Второй/Первый Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка.</p>	<p>Капуста белокочанная, неочищенная, свежая раннеспелая, соответствует ГОСТ Р 51809-2001, в сетках по 5-10 кг.</p>
<p>№ 10.20.34.126-00000002</p>	<p>Консервы из морской капусты</p>	<p>Вид консервов: Без добавления масла/В заливке/ В маринаде/В соусе/С добавлением масла</p>	<p>Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка. Остаточные сроки годности</p>	<p>Консервы из морской капусты без добавления масла, соответствует СТО производителя, в металлической банке по 0,24-0,36 кг. Остаточный срок годности не менее месяцев.</p>

№ 01.13.41.110-00000004	Морковь столовая	Морковь очищенная: да/нет	Товарный сорт, не ниже: Второй/Высший/Первый Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка.	Морковь столовая неочищенная, первого сорта, соответствует ГОСТ 32284-2013, в сетках по 5-10 кг.
№ 01.13.49.110-00000004	Свекла столовая	Свекла очищенная: да/нет	Товарный сорт, не ниже: Второй/Высший/Первый Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка.	Свекла столовая неочищенная, высшего сорта, соответствует ГОСТ 32285-2013, в сетках по 5-10 кг.
№ 01.13.43.110-00000003	Лук репчатый	Лук очищенный: да/нет	Товарный сорт, не ниже: Второй/Первый, Цвет лука: Белый/Желтый/Красный Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка.	Лук репчатый неочищенный, белый, первого сорта, соответствует ГОСТ 34306-2017, в сетках по 5-10 кг.
№ 10.39.16.000-00000002	Горох, консервированный без уксуса или уксусной кислоты (кроме готовых блюд из овощей)	отсутствуют	Товарный сорт: Второй/Высший/Первый Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка. Остаточные сроки годности.	Консервы овощные. Горошек зеленый мозговых сортов, соответствует ГОСТ 34112-2017, без уксуса, высшего сорта, в металлической банке 0,32-0,4 кг.

				<p>Остаточный срок годности не менее _____ месяцев.</p>
<p>Кукуруза сахарная отсутствует в КТРУ</p>	<p>нет</p>	<p>Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка. Остаточные сроки годности.</p>	<p>Консервы овощные. Кукуруза сахарная, соответствует ГОСТ 31713-2012, без уксуса, высшего сорта, в металлической банке 0,32-0,4 кг. Остаточный срок годности не менее _____ месяцев.</p>	
<p>№ 10.39.18.110-00000002 Овощи маринованные</p>	<p>Вид овощей: Огурцы/Огурцы корнишоны</p>	<p>Вид добавки, Наличие уксуса, уксусной кислоты: да/нет, Сорт: Высший/Первый, Форма овощей: Нарезанные/Целые Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка. Остаточные сроки годности.</p>	<p>Огурцы без уксуса, высшего сорта, целые, соответствует ГОСТ 31713-2012, в стеклянной банке объемом 3 л. Остаточный срок годности не менее _____ месяцев.</p>	

	<p>Томатная паста отсутствует в КТРУ</p>	<p>нет</p>	<p>Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка. Остаточные сроки годности.</p>	<p>Томаты консервированные в неочищенной в томатной заливке, сорт экстра, целые, соответствует ГОСТ 3343-2017, в стеклянной банке объемом 3 л. Остаточный срок годности не менее _____ месяцев.</p>
	<p>Тыква свежая отсутствует в КТРУ</p>	<p>нет</p>	<p>Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка.</p>	<p>Тыква продовольственная свежая, твердокорая, весом от 3-5кг, соответствует ГОСТ 7975-2013.</p>
<p>01.13.42.000-00000004</p>	<p>Чеснок свежий</p>	<p>Товарный сорт: Второй/Высший/Первый</p>	<p>Вид чеснока по технологической подготовке: Неподсушенный/Полусухой/Сухой. Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка.</p>	<p>Чеснок свежий первого сорта, соответствует ГОСТ Р 55909-2013 и ГОСТ 33562-2015, в индивидуальной упаковке из комбинированных материалов</p>

№ 01.13.32.000-00000004	Огурцы	Тип огурцов по размеру плода: Длинноплодные/Короткоплодные/ Среднеплодные, Товарный сорт: Второй/Высший/Первый	Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка.	Огурцы свежие длиноплодные, сорт высший, соответствует ГОСТ 33932-2016, упакованы в ящики из гофрокартона массой по 2-5кг.
№ 01.13.34.000-00000005	Томаты (помидоры)	Товарный сорт: Второй/Высший/Первый, Товарный тип: Вишневидные/Круглые/Продолговатые (удлиненные)/ Ребристые	Цвет томатов: Желтые/Красные/Розовые/Черные Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка.	Томаты (свежие), сорт высший, круглые, розовые, соответствует ГОСТ 34298-2017, упакованы в ящики из гофрокартона массой по 2-5кг.
№ 01.13.19.000-00000006	укроп свежий	нет	Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка.	Укроп свежий, зелень обрезная, соответствует ГОСТ 32856-2014, собрана в пучки массой по 100г.
№ 01.13.19.000-00000005	петрушка свежая	Вид петрушки: Зеленый обрезная/Корнеплод обрезной/Корнеплод с зеленью	Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка.	Петрушка свежая, зелень обрезная, соответствует ГОСТ 34212-2017, собрана в пучки массой по 100г.

№ 01.23.12.000-00000004	Лимоны	Товарный сорт, не ниже: Второй/Высший/Первый	Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка.	Лимоны свежие, сорт высший, соответствует ГОСТ 34307-2017, упакованы в ящички из гофрокартона массой 2-3кг.
№ 01.24.10.000-00000004	Яблоки	Товарный сорт, не ниже: Второй/Высший/Первый	Яблоко зеленое: да/нет, Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка. Калибровка плодов	Яблоки свежие, сорт высший, зеленые, соответствует ГОСТ 34314-2017, упакованы в ящички из гофрокартона массой по 3-5кг.
№ 01.24.21.000-00000004	Груши	Товарный сорт, не ниже: Второй/Высший/Первый	Вид груш по сроку созревания: Позднего срока созревания/Раннего срока созревания. Плодовый сорт. Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка. Калибровка плодов	Груши свежие Конференция, сорт высший, позднего срока созревания, соответствует ГОСТ 33499-2015, упакованы в ящички из гофрокартона массой по 3-5кг.
№ 10.39.21.120-00000024	Ягоды свежемороженые	Наименование ягод	Вид ягод по технологии производства: Резаные/Цельные, Товарный сорт: Второй/Высший/Первый Стандарт	Ягоды свежемороженые, бруслика,

		целые, сорт высший, соответствует ГОСТ 33823-2016, упакованы в ящики из гофрокартона массой по 10-12 кг. Остаточный срок годности не менее _____ месяцев.
		Повидло яблочное, соответствует ГОСТ 32099-2013, герметично упаковано в пластиковое ведро массой по 3-5кг. Остаточный срок годности не менее _____ месяцев.
		Варенье вишневое, соответствует ГОСТ 34113-2017, герметично упаковано в стеклянную тару объемом от 0,7 -
выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка.	выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка. Остаточные сроки годности.	выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка. Остаточные сроки годности.
	нет	нет
Повидло - нет		Варенье - нет

<p>№ 10.39.22.110-00000001</p>	<p>Джем</p>	<p>Вид продукта по способу обработки: Нестерилизованный/Нестерилизованный джем-полуфабрикат/Стерилизованный</p>	<p>Вид сырья, Наличие консервантов: да/нет, Наличие обогащающих компонентов: да/нет, Продукт на основе сахарозаменителей: да/нет, Тип джема: Овощной/Фруктово-ягодный/Фруктовый/ Ягодный Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка. Остаточные сроки годности.</p>	<p>Зл. Остаточный срок годности не менее _____ месяцев.</p>
<p>№ 10.39.25.134-00000001</p>	<p>Смесь сушеных фруктов (сухой компот)</p>	<p>Наименование сушеных фруктов</p>	<p>Вид применяемой сушки: Сублимированная/Тепловая, Наличие косточки: да/нет Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка. Остаточные сроки годности.</p>	<p>Джем ягодный, стерилизованный, без консервантов, сахарозаменитель сорбит, вид сырья малина, соответствует ГОСТ 31712-2012, герметично упакован в пластиковое ведро массой 3-5кг. Остаточный срок годности не менее _____ месяцев.</p>
			<p>Сухофрукты (смесь сушеных фруктов косточковых, семечковых), без косточки, сублимационной сушки, соответствует ГОСТ 32896-2014,</p>	

				упакованы в мешки из полимерных материалов массой 5-10кг. Остаточный срок годности не менее _____ месяцев.
№ 01.25.19.190-00000031	Курага отсутствует в КТРУ	нет	Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка. Остаточные сроки годности.	Курага сушеная, соответствует ГОСТ 32896-2014, тепловой сушки, упакована в ящички из гофрокартона массой 1-2кг. Остаточный срок годности не менее _____ месяцев.
	Шиповник сухой	Наименование ягод	Вид применяемой сушки: Сублимированная/Тепловая, Наличие косточки: да/нет, Товарный сорт: Второй/Высший/Первый/Столовый Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка. Остаточные сроки годности.	Шиповник сухой, сублимационной сушки, с косточкой, высшего сорта, соответствует ГОСТ 1994-93, упакован в мешки из полимерных материалов массой 3-5кг, остаточный срок

№ 01.11.90.000-00000001	Семена льна, горчицы, рапса, сурепицы, кунжута, подсолнечника и семени прочих масличных культур, не включенные в другие группировки	нет	Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка. Остаточные сроки годности.	Мак пищевой, соответствует ГОСТ Р 52533-2006, упакован в упаковку из помиллерных материалов массой 1-3кг. Остаточный срок годности не менее _____ месяцев.
№ 10.32.10.000-00000013	Сок из фруктов и (или) овощей	Вид сока: Овощефруктовый/Овощной/Фрукт ово-овощной/Фруктовый, Вид сока по способу обработки: Пастеризованный/Стерилизованный, Вид сока по технологии: Восстановленный/Концентрированный/Прямого отжима/Свежеотжатый	Наличие обогащающих компонентов: Да/Нет, Сок осветленный: Да/Нет, Сок с мякотью: Да/Нет Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка. Остаточные сроки годности.	Сок фруктовый, пастеризованный, восстановленный, обогащенный витаминами, неосветленный, без мякоти, соответствует ГОСТ 3132103-2013, асептически упакован в упаковке «Тетра-

<p>№ 10.11.31.110-00000001</p>	<p>Говядина замороженная</p>	<p>Вид мяса по способу обработки: Бескостное/На кости, Вид мяса по способу разделки: Жированное мясо/Отруб/Полутуша/Туша/Четвертина</p>	<p>Вид отруба/часть туши. Содержание жировой и соединительной ткани. Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка. Остаточные сроки годности.</p>	<p>Мясо говядина замороженная, бескостное, жированное, в отрубях из тазобедренной части, соответствует ГОСТ Р 54574-2011, упаковка из полимерных материалов, фасовка по 5-10кг. Остаточный срок годности не менее ___ месяцев</p>
				<p>пак» объемом 0,2-1л. Остаточный срок годности не менее ___ месяцев</p>

<p>№ 10.11.32.110-0000001</p>	<p>Свинина замороженная</p>	<p>Вид мяса по способу обработки:Бескостное/На кости, Вид мяса по способу разделки: Жилованное мясо/Отруб/Полутуша/Туша/Четвертина</p>	<p>Вид мяса по способу обработки:Бескостное/На кости, Вид мяса по способу разделки: Жилованное мясо/Отруб/Полутуша/Туша/Четвертина</p>	<p>Вид отруба/часть туши. Содержание жировой и соединительной ткани. Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка. Остаточные сроки годности.</p>	<p>Свинина замороженная в блоках, бескостная, жилованная, соответствует ГОСТ Р 54754-2011. Содержание жировой ткани не более 20%, упаковка из полимерных материалов, фасовка по 5-10кг. Остаточный срок годности не менее месяцев.</p>
<p>№ 10.11.31.140-0000002</p>	<p>Субпродукты пищевые крупного рогатого скота замороженные</p>	<p>Вид субпродукта</p>	<p>Субпродукт в блоках: да/нет. Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка. Остаточные сроки годности.</p>	<p>Печень говяжья замороженная в блоках, соответствует ГОСТ Р 54366-2011, упакована в упаковку из полимерных материалов массой от 3-5кг. Остаточный срок годности не менее месяцев.</p>	

<p>№ 10.12.20.000-00000002</p>	<p>Мясо сельскохозяйственной птицы замороженное, в том числе для детского питания</p>	<p>Вид мяса по способу разделки, Для детского питания: да/нет, Наименование мяса птицы</p>	<p>Сорт: Второй/Первый. Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка. Остаточные сроки годности.</p>	<p>Грудки куриные для детского питания, первого сорта, соответствующую ГОСТ 31465-2012, упакованы в упаковку из полимерных материалов и ящики из гофрокартона массой 5-7кг. Остаточный срок годности не менее _____ месяцев.</p>
<p>Сорт: Второй/Первый</p>			<p>Филе индейки (грудки) для детского питания, первого сорта, соответствует ГОСТР 52820-2007, упакованы в упаковку из полимерных материалов и ящики из гофрокартона массой 5-7кг. Остаточный срок годности не менее _____ месяцев.</p>	

<p>№ 10.20.14.110-00000001</p>	<p>Филе лососевых рыб мороженое</p>	<p>Вид филе: с кожей/без кожи, Категория: А/Б/Высшая</p>	<p>Вид рыбы. Способ заморозки. Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка. Остаточные сроки годности.</p>	<p>Филе трески с кожей, высшей категории, соответствует ГОСТ 3948-2016, упакованы в упаковку из полимерных материалов и ящики из гофрокартона массой 10-15кг. Остаточный срок годности не менее _____ месяцев.</p>
<p>№ 10.86.10.610-00000001</p>	<p>Изделия колбасные вареные для детского питания</p>	<p>Вид изделия: Колбаса/Колбаски (сосиски)/Колбасные хлебы/Сардельки,</p>	<p>Наименование изделия: Гемагогеновые/Гимназическая/ Детская сливочная/Детская/Детская-вита/Детские/ Детские витаминизированные /Диабетическая детская/ Диабетические детские /Здоровье/Карапуз/Лицейские/ Любушка /Мальшок/Печеночные/Сказка/Сказка-вита/Тимка/ Школьные ГОСТ 31498-2012 «Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия» ГОСТ 31802-2012 «Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие Технические условия»</p>	<p>Изделия колбасные. Сосиски «Мальшок», соответствуют ГОСТ 31498-2012, упакованы в мешки из полимерных материалов массой 1-2кг. Остаточный срок годности не менее _____ месяцев.</p>

<p>№ 10.51.11.000-00000001</p>	<p>Молоко питьевое</p>	<p>Вид молока: Козье/Коровье, Вид молока по способу обработки: Пастеризованное/Стерилизованное/Топленое/Ультрапастеризованное, Массовая доля жира, max (в процентах), Массовая доля жира, min(в процентах)</p>	<p>Вид молока по содержанию лактозы: Безлактозное/Низколактозное, Вид молочного сырья: Нормализованное/Обезжиренное/Цельное, Наличие обогащающих компонентов: да/нет Стандарт выработки продукции (ГОСТ или СТО (ТУ) производителя). Вид потребительской/транспортной упаковки. Фасовка. Остаточные сроки годности.</p>	<p>Молоко питьевой ультрапастеризованное, с массовой долей жира 2,5-3,2%, цельное, обогащенное витаминами, соответствует ГОСТ 31450-2013 и ГОСТ 32252-2013, асептически упаковано в упаковку «Тетрапак». Остаточный срок годности не менее месяцев.</p>
<p>№ 10.51.52.130-00000005</p>	<p>Ряженка</p>	<p>Наличие обогащающих компонентов: да/нет, Тип молочного сырья: Восстановленное молоко/Нормализованное молоко/Обезжиренное молоко/Рекомбинированное молоко/Смесь молочного сырья /Цельное молоко</p>	<p>ГОСТ 31455-2012 Ряженка. Технические условия</p>	<p>Ряженка обогащенная, из цельного молока, соответствует ГОСТ 31455-2012, асептически упакована в упаковку «Тетрапак». Остаточный срок годности не менее месяцев.</p>

№ 10.51.52.110-00000009	Йогурт	<p>Вид продукта: БиоЙогурт/Йогурт, Для детского питания: Да/Нет, Йогурт питьевой: да/нет, Наличие вкусовых компонентов: да/нет</p>	<p>БиоЙогурт для детского питания, питьевой, без добавления вкусовых компонентов, соответствует ГОСТ 31981-2013, асептически упакован в упаковку «Тетрапак». Остаточный срок годности не менее месяцев.</p>
№ 10.51.40.300-00000001	Творог	<p>Вид молочного сырья: Восстановленное молоко/Нормализованное молоко /Обезжиренное молоко /Смесь /Цельное молоко, Массовая доля жира, тах, %, Массовая доля жира, min, %</p>	<p>Творог из нормализованного молока, с массовой долей жира 5-9%, произведенный путем прессования, соответствует ГОСТ 31453-2013 и ГОСТ 32927-2014, упакован в упаковку из полимерных материалов и ящики из гофрокартона</p>
			<p>ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия»</p>
			<p>Способ производства: Прессование/ Самопрессование/Сепарирование /Ультрафилтрация, ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия» ГОСТ 32927-2014 Творог для детского питания.</p>

				<p>массой 5кг. Остаточный срок годности не менее _____ месяцев.</p>
<p>№ 10.51.40.120-00000001</p>	<p>Сыры полутвердые</p>	<p>Вид сыра: В нарезке/Цельный, Вид сыра: Козье молоко/Коровье молоко/Овечье молоко, Вид сыра в зависимости от массовой доли жира в пересчете на сухое вещество: Высокожирные жирные/Нежирные/Низкожирные/Полужирные</p>	<p>Наименование сыра из коровьего молока: Алтайский/ Голландский/Костромской/Латвийский/ Российский/Советский/ Степной/ Угличский/ Швейцарский/ Эстонский/Ярославский, Сорт сыра из коровьего молока: Вышний/Первый, Форма сыра: Брусок/ Цилиндр/Шар ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия»</p>	<p>Сыр Цельный из коровьего молока, полужирный, голландский, высшего сорта, брусок, соответствует ГОСТ 32260-2013, упакован с упаковку из полимерных материалов массой 2-5кг. Остаточный срок годности не менее _____ месяцев.</p>

<p>№ 10.51.52.200-00000001</p>	<p>Сметана</p>	<p>Вид молочного сырья: Восстановленные сливки/Нормализованные сливки/Смесь нормализованных и восстановленных сливок, Массовая доля жира в процентах</p>	<p>Вид вкусового компонента: Овощной наполнитель/Фруктовый наполнитель, Наличие вкусовых компонентов: да/нет, Наличие обогащающих компонентов: да/нет ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия»</p>	<p>Сметана из нормализованных сливок, с массовой долей жира 15%, без наполнителей, без вкусовых компонентов, обогащенная витамином Д, соответствует ГОСТ 31452-2012, герметично упакована в ведра из полимерных материалов массой 3-5кг. Остаточный срок годности не менее месяцев.</p>
<p>№ 10.51.30.110-00000001</p>	<p>Масло сливочное</p>	<p>Вид сливочного масла: Кисло-сливочное/Сладко-сливочное, Сорт: Высший/Первый, Тип сливочного масла: Несолёное/Солёное</p>	<p>Наименование сливочного масла: Крестьянское/Любительское/Традиционное. ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия» ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия»</p>	<p>Масло сливочное, кисло-сливочное, высшего сорта, несоленое, традиционное, соответствует ГОСТ 32261-2013 и ГОСТ Р 52253-2004, герметично упаковано в ящики из гофрокартона с</p>

	<p>подпергаментом масслой 3-5кг. Остаточный срок годности не менее ___месяцев.</p>		
<p>№ 10.41.60.000- 00000002</p>	<p>Жиры и масла животные и растительные и их фракции гидрогенизирован- ные и перезерифициро- ванные, но без дальнейшей обработки</p>	<p>нет</p>	<p>Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное , соответствует ГОСТ 1129-2013, упаковано у бутылки из полимерных материалов объемом 1-5л. Остаточный срок годности не менее ___месяцев.</p>
<p>№ 10.42.10.110- 00000004</p>	<p>Маргарин</p>	<p>Вид маргарина: Жидкий/Мягкий/Твердый, Марка маргарина: МЖК/МЖП/ММ/МТ/МТК/МТС</p>	<p>Маргарин твердый, марки МЖП, соответствует ГОСТ 32188-2013, герметично упакован в ящички из гофрокартона с подпергаментом</p>

			<p>массой 2-5кг. Остаточный срок годности не менее _____ месяцев.</p>
<p>№ 01.47.21.000-00000001</p>	<p>Яйца куриные в скорлупе свежие</p>	<p>Категория яйца: Вторая/ Высшая/Отборная/Первая/ Третья, Класс яйца: Диетическое/Диетическое экстра/Столовое/Столовое экстра</p>	<p>Яйца куриные, первой категории, диетические, соответствуют ГОСТ 31654-2012, упакованы в коробки из гофрокартона. Остаточный срок годности не менее _____ месяцев.</p>
<p>№ 10.81.12.110-00000004</p>	<p>Сахар белый свежловичный в твердом состоянии без вкусоароматических или красящих добавок</p>	<p>Вид сахара белого: кристаллический</p>	<p>Сахар белый кристаллический, соответствует ГОСТ 33222-2015, упакован в мешки из полимерных материалов массой 10-50кг. Остаточный срок годности не менее _____ месяцев.</p>

№ 10.83.13.120-00000001	Чай черный (ферментированный)	Вид чая черного (ферментированного) по способу обработки листа: Гранулированный/Листовой/Прессованный	Тип листа чая черного (ферментированного): Крупный/Мелкий/Средний ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия»	Чай черный листовой, крупнолистовый, соответствует ГОСТ 32573-2013, упакован в упаковку из полимерных материалов массой 0,3-1кг. Остаточный срок годности не менее месяцев.
№ 10.82.14.000-00000001	Какао-порошок	Наличие в составе сахара или других подслащающих веществ: да/нет, Тип какао-порошка: Какао-порошок/Какао-порошок алкализованный/ Какао-порошок производственный/Какао-порошок с повышенным содержанием жира	ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия»	Какао-порошок без сахара, алкализованный, соответствует ГОСТ 108-2014, упакован в упаковку из полимерных материалов массой 0,3-0,5кг. Остаточный срок годности не менее месяцев.
№ 10.83.12.120-00000001	Кофейный напиток растворимый	Вид кофейного напитка: Без натурального кофе и цикория/ Без натурального кофе с цикорием/ С натуральным кофе без цикория/С натуральным кофе и цикорием	ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые»	Кофейный напиток без натурального кофе с цикорием, соответствует ГОСТ Р 50364-92,

<p>упакован в упаковку из полимерных материалов массой 0,3-1кг. Остаточный срок годности не менее месяцев.</p>				
<p>Цикорий растворимый сублимированный, соответствует ГОСТ Р 55512-2013, упакован в упаковку из полимерных материалов массой 0,3-1кг. Остаточный срок годности не менее месяцев.</p>	<p>ГОСТ Р 55512-2013 «Цикорий натуральный растворимый. Технические условия»</p>	<p>Вид цикория растворимого: Гранулированный/ Порошкообразный/ Сублимированный</p>	<p>Цикорий растворимый</p>	<p>№ 10.83.12.110-0000001</p>
<p>Дрожжи хлебопекарные прессованные, высшего сорта, соответствует ГОСТ Р 54731-2011, упакованы в упаковку из фольги или подпергамента массой 0,5-1кг.</p>	<p>ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия»</p>	<p>Сорт: Высший/Первый</p>	<p>Дрожжи хлебопекарные прессованные</p>	<p>№ 10.89.13.111-0000001</p>

				<p>Остаточный срок годности не менее _____ месяцев.</p>
<p>№ 10.84.30.000-00000009</p>	<p>Соль пищевая</p>	<p>Вид соли по способу производства: Выварочная/Мологая, Вид сырья для соли пищевой: Каменная/Морская/Самосадочная, Соль йодированная: да/нет, Сорт: Второй/Высший/Первый/Экстра</p>	<p>Помол соли пищевой: №0/№1/№2/№3 ГОСТ Р 51574-2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия»* (для продукции, выработанной до 01.09.2018) ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия»</p>	<p>Соль пищевая, выварочная, каменная, йодированная, первого сорта, помола №1, соответствует ГОСТ Р 51574-2018, упакована в упаковку из полимерных материалов или картона.</p> <p>Остаточный срок годности не менее _____ месяцев.</p>

ПРИЛОЖЕНИЕ № 32
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся
общеобразовательных организаций
Магаданской области

Варианты типового контракта и типового договора на организацию горячего
питания

ПРОЕКТ КОНТРАКТА

Контракт №

на оказание услуг по организации горячего питания

г. _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

_____, именуемый в дальнейшем «Заказчик», в лице _____,
действующего на основании _____, с одной стороны, и

_____, именуемый в дальнейшем «Исполнитель» в лице _____,
действующего на основании _____, с другой стороны,

а вместе именуемые «Стороны», в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон о контрактной системе) на основании протокола от _____ № _____ заключили настоящий Контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. Исполнитель обязуется в установленный Контрактом срок оказать услуги по организации горячего питания, в соответствии с нормами питания в детских организованных коллективах, установленными законодательством Российской Федерации (далее - Услуги), соответствующие качеству и иным требованиям, установленным Контрактом, а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги.

1.2. Под услугами по организации питания понимается комплекс услуг, включающий в себя:

1.2.1. приобретение пищевых продуктов;

1.2.2. доставку пищевых продуктов до места оказания услуг;

1.2.3. хранение пищевых продуктов;

1.2.4. приготовление из пищевых продуктов пищи в соответствии с утверждённым Заказчиком меню;

1.2.5. выдачу готовой пищи обучающимся;

1.2.6. содержание помещений;

1.2.7. содержание, ремонт и обслуживание оборудования⁴⁹.

1.3. Объем и содержание Услуг определяется Техническим заданием Заказчика (Приложение № 1), являющимся неотъемлемой частью Контракта.

1.4. Идентификационный код закупки: _____.

2. Цена Контракта и порядок расчётов

2.1. Цена Контракта составляет _____ (_____) рублей ____ копеек, в т.ч. НДС по ставке – _____%⁵⁰.

Оплата по Контракту осуществляется в российских рублях за счет средств

⁴⁹ Пункты с 1.2.1 – 1.2.7 указываются в зависимости от способа организации горячего питания в образовательной организации.

⁵⁰ В случае применения иной системы налогообложения, указывается система налогообложения, применяемая участником закупки. Например: «НДС не облагается в связи с применением упрощенной системы налогообложения»; «от НДС освобождается согласно п. 1 ст. 145.1 Налогового кодекса РФ».

_____ бюджета, по коду бюджетной классификации глава ____ раздел ____ подраздел ____ целевая статья ____ вид расходов ____ подстатья _____

Цена за единицу услуг указана в Спецификации (Приложение № 2), являющейся неотъемлемой частью Контракта.

Цена Контракта является твердой, определяется на весь срок выполнения Контракта и не может изменяться в ходе исполнения Контракта, за исключением случаев, установленных законодательством Российской Федерации.

Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

Цена Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных Контрактом количества и качества Товара и иных условий исполнения Контракта.

В случае уменьшения ранее доведенных Заказчику лимитов бюджетных обязательств, приводящего к невозможности исполнения Заказчиком обязательств, вытекающих из Контракта, Стороны должны обеспечить согласование в соответствии с законодательством Российской Федерации о контрактной системе в сфере закупок новых условий о цене Контракта и (или) сроках его исполнения и (или) объеме (количестве) Услуг. В этом случае Исполнитель вправе потребовать от Заказчика возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного изменением условий Контракта.

При исполнении Контракта по предложению Заказчика допускается увеличение или уменьшение предусмотренного Контрактом объема (количества) оказываемых Услуг, но не более чем на 10 (десять)%⁵¹. При этом Стороны вправе

⁵¹ Абзац исключается, в случае если за единицу Услуги принимается 1 условная единица.

при увеличении объёма (количества) оказываемых Услуг с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации изменить цену Контракта пропорционально дополнительному количеству оказываемых Услуг исходя из установленной в Контракте цены единицы Услуг, но не более чем на 10 (десять)% цены Контракта. При уменьшении количества оказываемых Услуг Стороны обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы Услуг.

2.2. Цена Контракта включает в себя затраты Исполнителя на приобретение пищевых продуктов, доставку их до места оказания услуг, их хранение, приготовление из них пищи, выдачу готовой пищи, содержание помещений, содержание, ремонт и обслуживание оборудования, погрузочно-разгрузочные работы, расходы, связанные с оценкой соответствия Услуг, НДС, другие налоги, сборы и платежи, и прочие расходы Исполнителя, связанные с оказанием Услуг по организации питания.

2.3. Перечисление денежных средств Исполнителю осуществляется на счет, _____.

2.4. Оплата оказанных Услуг производится после их сдачи Исполнителем и приемки Заказчиком в срок не более ____ (_____) календарных дней (____ рабочих дней – при осуществлении закупок у субъектов малого предпринимательства) с даты подписания Акта о приемке услуг.

Для осуществления оплаты оказанных Услуг в установленные сроки Исполнитель обязан в течение ____ (____) календарных дней с даты утверждения Акта (сводного Акта) о приемке представить Заказчику следующие документы:

- сводный Акт о приемке;
- заключение эксперта (экспертной организации) в случае проведения экспертизы;
- счет, счет-фактура;
- товарная накладная ТОРГ-12 (2 экз.);
- или Универсальный передаточный документ (УПД)

отчетная калькуляция ⁵²;

Товарная накладная (или УПД) и Сводный Акт о приемке в обязательном порядке должны содержать дату и номер Контракта, идентификатор Контракта, а также следующие реквизиты Заказчика и Исполнителя: наименование организации, ИНН, КПП, адрес юридического лица, расчетный счет, корреспондирующий (лицевой счет), наименование и БИК банка.

2.5. По окончании исполнения обязательств по Контракту Исполнитель в течение ___ (____) рабочих дней представляет Заказчику Акт сверки взаимных расчетов по Контракту (Приложение № ___ к Контракту) (далее – Акт сверки). В случае если расчеты по Контракту не завершены в год заключения Контракта, Исполнитель в течение первых ____ (____) рабочих дней наступившего года представляет Заказчику Акт сверки на 1 января наступившего года.

2.6. Не получение Заказчиком каких-либо из перечисленных в пункте 2.4 Контракта документов или представление документов, оформленных с нарушением требований, установленных законодательством Российской Федерации и Контрактом, дает право Заказчику отказаться от оплаты счета до устранения указанных недостатков.

2.7. Заказчик производит авансирование в размере ___% от цены Контракта в пределах лимитов бюджетных обязательств, доведенных на соответствующий финансовый год по соответствующему коду бюджетной классификации, в течение 30 (тридцати) календарных дней с момента получения следующих документов:

сопроводительного письма;

счета на оплату аванса;

технико-экономического обоснования, определяющего размеры, направления использования и сроки погашения аванса ⁵³.

⁵² В случае при применении затратного метода расчета НМЦК, либо при казначейском сопровождении.

⁵³ Абзац включается при авансировании контракта

Погашение аванса производится Заказчиком в течение срока действия Контракта по мере поступления от Исполнителя платежных документов для оплаты оказанных Услуг. Оплата оказанных Услуг производится только после полного погашения выданного ранее аванса.

2.8. Отсутствие авансирования не является основанием для невыполнения Исполнителем обязательств по Контракту.

2.9. В случае расторжения Контракта:

2.9.1. По инициативе Исполнителя или в связи с неисполнением Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, аванс (или его соответствующая часть) подлежит возврату Заказчику с момента заключения соглашения о расторжении Контракта или вступления в силу соответствующего решения суда о расторжении Контракта. В этом случае подлежат начислению проценты за пользование чужими денежными средствами в соответствии со статьей 395 Гражданского кодекса Российской Федерации. Проценты начисляются, начиная со дня, следующего после дня получения аванса (или его соответствующей части), по день поступления денежных средств на счет Заказчика;

2.9.2. По инициативе Заказчика аванс (или его соответствующая часть) подлежит возврату Заказчику в течение ____ (____) рабочих дней с момента заключения соглашения о расторжении Контракта. В этом случае подлежат начислению проценты за пользование чужими денежными средствами в соответствии со статьей 395 Гражданского кодекса Российской Федерации. Проценты начисляются со дня, следующего после истечения ____ (____) рабочих дней с момента заключения соглашения о расторжении Контракта, по день поступления денежных средств на счет Заказчика;

2.9.3. При взыскании Заказчиком процентов за пользование коммерческим кредитом в виде аванса (или его соответствующей части) в порядке, установленном Контрактом, аванс (или его соответствующая часть) подлежит возврату Заказчику с момента заключения соглашения о расторжении Контракта, одностороннего

отказа от Контракта или вступления в силу соответствующего решения суда о расторжении Контракта. В этом случае подлежат начислению проценты за пользование чужими денежными средствами в соответствии со статьей 395 Гражданского кодекса Российской Федерации. Проценты начисляются, начиная со дня, следующего после дня заключения соглашения о расторжении Контракта или вступления в силу соответствующего решения суда о расторжении Контракта, по день поступления денежных средств на счет Заказчика

2.10. Заказчик не оплачивает расходы, не предусмотренные Контрактом.

3. Сроки и порядок оказания Услуг

3.1.Срок оказания услуг с _____ по _____ включительно, исключая праздничные, выходные, каникулярные дни, в соответствии с графиком и режимом, установленным Заказчиком.

3.2.Место оказания услуг _____;

3.3.Порядок оказания услуг определен в Техническом задании (Приложение № 2 к Контракту) являющемуся неотъемлемой частью Контракта.

3.4.Уполномоченные органы, осуществляющие функции по контролю (надзору) в сфере организации питания на предмет выполнения санитарно-эпидемиологических требований и соблюдения прав потребителей, вправе проводить контрольные мероприятия в объеме и в порядке, определенном действующим законодательством.

3.5.Законные представители получателей услуг, общественные организации вправе участвовать в проведении контрольных мероприятий в объеме и в порядке, определенном действующим законодательством.

3.6.Исполнитель не вправе досрочно оказать услуги.

4. Порядок оценки соответствия и приёмки Услуг

4.1. Фактический объем оказанных услуг оформляется ежедневным Актом приемки (Приложение № ___ к Контракту).

4.2. На основании ежедневных Актв приемки Услуг, ___ формируется Сводный Акт (Приложение № ___ к Контракту) приемки Услуг.

4.3. Услуги, оказываемые по настоящему Контракту, подлежат экспертизе (оценке соответствия). Приемка Услуг осуществляется после проведения экспертизы (оценки соответствия).

4.4. Под экспертизой (оценкой соответствия) понимается комплекс мероприятий, проводимых в целях определения соответствия объема и качества оказанных Услуг требованиям нормативно-правовых актов, нормативно-технической документации и условиям Контракта.

4.5. Экспертиза (оценка соответствия) осуществляется должностными лицами Заказчика.

4.6. Для осуществления экспертизы (оценки соответствия) оказываемых Услуг, Заказчик вправе привлекать экспертов (экспертные организации). Если экспертиза проведена силами Заказчика, то Акт о приемке Услуг имеет силу экспертного заключения. При привлечении к проведению экспертизы экспертов (экспертных организаций) оформляется заключение эксперта (экспертной организации).

4.7. В рамках экспертизы (оценки соответствия) оказываемых услуг, экспертизе (оценке соответствия) подвергается готовые блюда, а также используемые для приготовления блюд пищевые продукты.

4.8. Допускается выборочная экспертиза (оценка соответствия) готовых блюд, пищевых продуктов с распространением результатов приемки на всю партию готовых блюд, пищевых продуктов. При этом Заказчик вправе предъявлять

Исполнителю претензии в отношении всего объема или части оказанных Услуг (готовых блюд, пищевых продуктов).

4.9. Пищевая продукция, в отношении которой законодательством Российской Федерации установлены требования об обязательном подтверждении соответствия, должна предъявляться Исполнителем для экспертизы (оценки соответствия) только при наличии документального подтверждения соответствия пищевых продуктов, материалов и изделий и процессов их производства (изготовления) требованиям, установленным законодательством Российской Федерации.

4.10. Исполнитель обеспечивает должностных лиц, осуществляющих экспертизу (оценку соответствия) Услуг, документацией, справочными материалами и научно-технической информацией, необходимыми для контроля качества и приемки Услуг, пищевых продуктов.

4.11. При проведении экспертизы (оценки соответствия), Исполнитель предъявляет:

4.11.1. документы, подтверждающие соответствие пищевых продуктов обязательным требованиям к пищевым продуктам, материалам и изделиям, упаковке, маркировке, которые установлены в соответствии с законодательством Российской Федерации;

4.11.2. обязательными для представления является также документы, подтверждающие соответствие пищевых продуктов требованиям технической документации в случае публичного заявления (или принятия к исполнению требований, установленных контрактом по оказанию услуг) изготовителем и (или) исполнителем о соответствии пищевых продуктов, материалов и изделий технической документации, в том числе в случаях применения обозначения национального стандарта в маркировке, эксплуатационной или иной документации и (или) в случае маркировки пищевых продуктов знаком национальной системы стандартизации.

4.11.3. документы, подтверждающие их прослеживаемость, в случае установления таких требований законодательством Российской Федерации.

4.12. Экспертиза (оценка соответствия) Услуг (готовых блюд, пищевых продуктов) должна быть проведена в течение ____ (_____) календарных дней, если законодательством Российской Федерации или нормативно-технической документацией на Товар не установлены более длительные сроки экспертизы (оценки соответствия).

4.13. Экспертиза (оценка соответствия) оказываемых Услуг (используемой пищевых продуктов) должна быть осуществлена в форме, порядке и последовательности, установленных законодательством Российской Федерации, нормативно-технической документацией.

4.14. Качество и характеристики используемого пищевых продуктов, готовых блюд должны соответствовать обязательным требованиям законодательства Российской Федерации на данный вид пищевых продуктов, готовых блюд, а также конкретным показателям и техническим требованиям, изложенным в Контракте, иной нормативно-технической документации.

4.15. Запрещается применение при оказании услуг пищевых продуктов, материалов и изделий:

которые являются опасными и (или) некачественными по органолептическим показателям;

которые не соответствуют представленной информации, в том числе имеют в своем составе нормируемые вещества в количествах, не соответствующих установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации значениям, и (или) содержат предметы, частицы, вещества и организмы, которые образовались или были добавлены (внесены) в процессе производства пищевых продуктов (загрязнители), наличие которых может оказать вредное воздействие на человека и будущие поколения, информация о которых до потребителя не доведена, и (или) которые не имеют установленных сроков годности для пищевых

продуктов, материалов и изделий, в отношении которых установление срока годности является обязательным или срок годности которых истек, и (или) показатели пищевых продуктов, материалов и изделий которых не соответствуют требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, образцу, документам по стандартизации, технической документации;

в отношении которых установлен факт фальсификации;

в отношении которых не может быть подтверждена прослеживаемость;

которые не имеют маркировки, содержащей сведения о пищевых продуктах, предусмотренные законодательством Российской Федерации, либо в отношении которых не имеется таких сведений;

которые не имеют товаросопроводительных документов.

Такие пищевые продукты подлежат изъятию из обращения в установленном порядке.

4.16. Экспертиза (оценка соответствия) пищевых продуктов, готовых блюд может проводиться по ее наименованию и (или) ее признакам, изложенным в определении такой продукции в технических регламентах Таможенного союза, и (или) визуальным и (или) органолептическим, и (или) аналитическими методами. Объемы, периодичность экспертизы (оценки соответствия) пищевых продуктов, готовых блюд аналитическими методами указаны в Приложении №, являющемся неотъемлемой частью Контракта.

4.17. Отбор готовых блюд, пищевых продуктов для проведения экспертизы (оценки соответствия) пищевых продуктов, готовых блюд оформляется Актом отбора.

4.18. Документом, подтверждающим соответствие Услуг, является Акт соответствия, который оформляется в 2 (двух) экземплярах и подписывается лицом, проводившим оценку соответствия, 1 (один) из которых вручается Исполнителю не позднее 24 (двадцати четырех) часов с момента окончания процедуры оценки соответствия.

4.19. Услуги считаются не прошедшими экспертизу (оценку соответствия) и несоответствующими Контракту в случаях:

несоответствия характеристик пищевых продуктов, готовых блюд требованиям, указанным в Контракте;

несоответствия требованиям технической документации на данный вид пищевых продуктов, готовых блюд;

предъявления к экспертизе (оценке соответствия) опасного, некачественного, фальсифицированного или контрафактного пищевых продуктов;

предъявления к экспертизе (оценке соответствия) пищевых продуктов, в отношении которого невозможно установить его производителя и страну происхождения, а равно пищевых продуктов, имеющего уничтоженную и (или) измененную маркировку производителя;

выявления фактов использования Исполнителем опасных, фальсифицированных или контрафактных пищевых продуктов, а также пищевых продуктов имеющих уничтоженную и (или) измененную маркировку производителя;

не предъявления документов, указанных в пункте 4.9 настоящего Контракта.

4.20. В случаях, указанных в пункте 4.14, лицом, осуществляющим оценку соответствия, оформляется Акт недостатков (претензионный акт). Акт недостатков (претензионный акт) с отметкой о вручении второго экземпляра Исполнителю является документом, уведомляющим Исполнителя о несоответствии Услуг установленным требованиям.

4.21. В случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг, Заказчик оформляет Претензионный акт (Приложение № ____ к настоящему Контракту), подписывает его у уполномоченного представителя Исполнителя. При этом копия Претензионного акта направляется Исполнителю посредством факсимильной связи и/или электронной почты. В случае если уполномоченный представитель Исполнителя на объекте Заказчика отказывается подписывать и принимать

Претензионный акт, в акте делается соответствующая отметка с указанием причин отказа и он направляется Исполнителю посредством факсимильной связи и/или электронной почты, с последующей отправкой Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением

4.22. В случае возникновения разногласий Сторон по результатам оценки соответствия объема и качества услуг привлекаются независимые специалисты уполномоченных организаций.

4.23. В случае соответствия качества и характеристик оказанных Услуг требованиям законодательства Российской Федерации, технических регламентов, государственных и отраслевых стандартов, а также конкретным показателям и техническим требованиям Контракта, лицо, осуществлявшее оценку соответствия, не позднее ____ часов с момента окончания оценки оформляет фактически оказанный объем Услуг Актом приемки. Акт приемки оформляется в ____ экземплярах.

5. Гарантии безопасности и качества оказываемых Услуг

5.1. Исполнитель гарантирует безопасность и качество услуг в соответствии с требованиями, указанными в Контракте и Техническом задании (Приложение № 1 к настоящему Контракту).

5.2. Исполнитель гарантирует соответствие безопасности и качества оказываемых услуг требованиям действующего законодательства Российской Федерации, в том числе качество и безопасность пищевой продукции, кулинарной продукции. При выявлении недостатков по качеству и/или объему оказываемых услуг Исполнитель обязан устранить их за свой счет в сроки, согласованные Сторонами и зафиксированные в акте с перечнем выявленных недостатков и сроком их устранения.

5.3. Ответственность за вред, причиненный имуществу, жизни, здоровью Заказчика, третьих лиц действиями, либо бездействием Исполнителя (его работников и/или иных представителей), включая ненадлежащее оказание услуг, несет Исполнитель в полном объеме.

6. Права и обязанности сторон

6.1. Заказчик имеет право:

6.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств, установленных Контрактом, а также своевременного устранения выявленных недостатков;

6.1.2. Требовать от Исполнителя осуществлять приготовление пищи в соответствии технологическими требованиями, обеспечить выполнение санитарно-эпидемиологических, технологических требований при хранении, обработке продуктов питания и продовольственного сырья, приготовлении и выдаче готовых блюд;

6.1.3. Требовать от Исполнителя обеспечивать соответствие результатов услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам и т.п.), лицензирования, установленным действующим законодательством Российской Федерации, в том числе систематический лабораторно-инструментальный контроль состава пищевых продуктов промышленного производства;

6.1.4. Требовать от Исполнителя организовать питание для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

6.1.5. Требовать от Исполнителя организовать питание обучающихся за родительскую плату, преподавательского состава и обслуживающего персонала образовательного учреждения.

6.1.6. Требовать от Исполнителя организовать обеспечение обучающихся, преподавательского состава и обслуживающего персонала образовательного учреждения буфетной продукцией.

6.1.7. Требовать от Исполнителя производить все виды технического обслуживания и ремонта, принятого в безвозмездное пользование технологического, холодильного, немеханического, весоизмерительного оборудования (за исключением котлов пищеварочных);

6.1.8. Требовать от Исполнителя обеспечить безопасность эксплуатации оборудования пищеблока, возврата Заказчику по окончании срока оказания Услуг движимого имущества в рабочем состоянии с учетом нормального износа и проведения мероприятий технического обслуживания в период использования имущества.

6.1.9. Требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с условиями Контракта;

6.1.10. Осуществлять контроль за исполнением Контракта Исполнителем, в том числе на отдельных этапах его исполнения, без вмешательства в оперативную хозяйственную деятельность последнего;

6.1.11. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным действующим законодательством Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения размещается в единой информационной системе и направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки,

обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления, либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в разделе 13 Контракта. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта в единой информационной системе.

Заказчик вправе провести экспертизу оказанных Услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта;

6.1.12. Запрашивать у Исполнителя расчетно-калькуляционные материалы, а также информацию о затратах по Контракту.

6.1.13. Требовать от исполнителя допуска надзорных органов для контроля на предмет выполнения санитарно-эпидемиологических требований и соблюдения прав потребителей, с правом посещения в любое время помещений для приема и раздачи пищи при проведении в установленном порядке проверок образовательной организации, а также в иных установленных законом случаях.

6.1.14. Требовать от исполнителя допуска законных представителей потребителей услуг, общественных организаций, с правого посещения помещений для приема и раздачи пищи при проведении в порядке, предусмотренном положением о родительском и общественном контроле;

6.1.15. Осуществлять иные права, предусмотренные Контрактом и законодательством Российской Федерации.

6.2 Заказчик обязан:

6.2.1 При выявлении нарушений или недостатков в ходе оказания услуг оформить и направить Исполнителю Акт недостатков (Претензионный акт) в соответствии с пунктом 4.20. В случае не устранения Исполнителем нарушений или недостатков в срок, установленный в Претензионном акте, выставить Исполнителю претензию.

6.2.2 Своевременно принять и оплатить надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с настоящим Contractом.

6.2.3 Своевременно, в течение ____ рабочих дней с даты заключения настоящего Contractа направить Исполнителю сведения о режим работы образовательного учреждения Заказчика и режимах питания обучающихся. Своевременно, информировать об изменениях в режиме работы учреждения и режимах питания обучающихся.

6.2.4. Своевременно, в течение ____ рабочих дней с даты заключения настоящего Contractа направить Исполнителю сведения об уполномоченных должностных лицах Заказчика с указанием полномочий и их контактной информации (контактные телефоны, факс, электронный адрес).

6.2.5. Заключить с Исполнителем договор передачи в безвозмездное пользование имущества (недвижимое имущество или недвижимое имущество и движимое имущество, технологически связанные между собой и предназначенные для осуществления деятельности, предусмотренной настоящим Contractом, в том числе производственные, складские, административные помещения пищеблока и их оборудование, грузовые лифты-подъемники), имеющееся на объекте Заказчика, и необходимое Исполнителю для оказания Услуг по настоящему Contractу (приложение ___ к настоящему Contractу) на подготовительном этапе оказания услуг. Факт передачи движимого и недвижимого имущества подтверждается Актом приема-передачи оборудования и помещений. При этом срок договора

передачи в безвозмездное пользование не может превышать срок действия настоящего Контракта.

6.2.6. В случае дополнительной потребности Заказчика заключить с Исполнителем Договор на оказание услуг по организации питания для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Порядок, стоимость и объем услуг по организации питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья оформляется Сторонами отдельным Договором, в срок не позднее 5 рабочих дней от уведомления Заказчика о необходимости организации питания для данной категории обучающихся.

6.2.7. В случае дополнительной потребности Заказчика заключить с Исполнителем Договор на организацию питания обучающихся за родительскую плату, преподавательского состава и обслуживающего персонала образовательного учреждения. Порядок оказания услуг оформляется Сторонами отдельным Договором, в срок не позднее 5 рабочих дней от уведомления Заказчика о необходимости организации питания для данных категорий. Условия Договора на оказание услуг за плату должны максимально соответствовать условиям настоящего Контракта. Для учащихся средних и старших классов питание осуществляется по меню разработанному на основе меню для младших классов, с учетом увеличенных порций применительно для соответствующей возрастной группы.

6.2.8. Заключить с Исполнителем Договор на обеспечение буфетной продукцией обучающихся, преподавательского состава и обслуживающего персонала образовательного учреждения.

6.2.9. Обеспечить на период оказания Услуг Исполнителя электроэнергией, горячей и холодной водой, отоплением и освещением, контролировать их использование исключительно на нужды Заказчика, связанные с организацией питания по настоящему Контракту.

6.2.10. Организовать на территории Заказчика и предоставить Исполнителю место для хранения отходов, образующихся в результате оказания Исполнителем Услуг по Контракту, либо заключить договор о возмещении Исполнителем расходов Заказчика в случае принятия обязательств по хранению и вывозу отходов Заказчиком.

6.2.11. Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия.

6.2.12. Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Исполнителем Услуг по настоящему Контракту. При необходимости инициировать проведение проверки указанных в обращении фактов, в том числе с привлечением уполномоченных органов, либо независимых экспертных организаций.

6.2.13. Осуществлять контроль за соблюдением условий Контракта и соответствием оказываемых Услуг требованиям настоящего Контракта, в том числе контроль за объемом, качеством и сроками оказания услуг на любом этапе технологического цикла оказания Услуг.

6.2.14. Отказаться от приемки Услуг в случае их несоответствия требованиям Контракта и Технического задания, выставить Исполнителю претензии по качеству оказываемых Услуг путем оформления Претензионного акта, требовать от Исполнителя устранения нарушений и недостатков в сроки, указанные в Претензионном акте.

6.2.15. Обеспечивать беспрепятственный доступ работников Исполнителя на объекты (пищеблоки) Заказчика для осуществления контроля с соблюдением требований внутриобъектового и пропускного режимов.

6.2.16. Исполнять иные обязанности, предусмотренные действующим законодательством, настоящим Контрактом и Техническим заданием.

6.3. Исполнитель имеет право

6.3.1. Требовать своевременной оплаты фактически оказанных услуг.

6.3.2. Письменно запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания услуг в рамках настоящего Контракта.

6.3.3. Оказывать, в рамках заключенных договоров, услуги по организации питания обучающимся с ОБЗ, обучающимся за родительскую плату, преподавательскому составу и обсуживающему персоналу образовательной организации.

6.3.4. Оказывать, в рамках заключенного договора, услуги по обеспечению буфетной продукцией обучающихся, преподавательский состав и обсуживающий персонал Заказчика.

6.3.5. Письменно запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания услуг в рамках настоящего Контракта.

6.3.6. Получать от Заказчика содействие при оказании услуг в соответствии с условиями Контракта.

6.3.7. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания, в том числе в мероприятиях с участием обучающихся и(или) родителей (законных представителей).

6.3.8. В ходе исполнения Контракта изменить способ обеспечения исполнения Контракта и (или) предоставить взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта новое обеспечение исполнения Контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ.

6.3.9. Изменить способ обеспечения гарантийных обязательств и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения гарантийных обязательств новое обеспечение гарантийных обязательств.

6.3.10. Осуществлять иные права, предусмотренные Контрактом и законодательством Российской Федерации

6.4. Исполнитель обязан:

6.4.1. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги в соответствии с требованиями Технического задания (Приложение № 1 к настоящему Контракту) и представить Заказчику отчетную документацию по итогам исполнения настоящего Контракта.

6.4.2. Обеспечивать соответствие результатов услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам и т.п.), лицензирования, установленным действующим законодательством Российской Федерации, в том числе обеспечить систематический лабораторно-инструментальный контроль состава пищевых продуктов промышленного производства.

6.4.3. Незамедлительно информировать Заказчика о наступлении обстоятельств, препятствующих исполнению (качественному исполнению) обязательств по настоящему Контракту.

6.4.4. Обеспечить устранение нарушений и недостатков, выявленных в ходе оказания услуг в сроки, установленные Заказчиком в Претензионном акте, а также выявленных при сдаче-приемке услуг и в течение гарантийного срока, за свой счет.

6.4.5. Обеспечивать постоянное (в период работы пищеблока) присутствие на пищеблоках образовательной организации своих уполномоченных (письменной доверенностью) представителей (из числа работников на пищеблоках);

6.4.6. Заключение Договора, в срок не позднее ____ рабочих дней с момента уведомления Заказчика о возникновении потребности, и организовать горячее питание для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

6.4.7. Заключение Договора, в срок не позднее ____ рабочих дней с момента уведомления Заказчика о возникновении потребности, и организовать горячее питание для обучающихся за родительскую плату, преподавательского состава и обслуживающего персонала образовательного учреждения. Цена за единицу услуг,

требования оказаниям услуг в Договоре, должны быть идентичны условиям настоящего Контракта.

6.4.8. Заключить Договор, в срок не позднее ____ рабочих дней с момента уведомления Заказчика о возникновении потребности, и организовать обеспечение буфетной продукцией обучающихся, преподавательского состава и обслуживающего персонала образовательного учреждения.

6.4.9. Приостановить оказание услуг в случае обнаружения не зависящих от Исполнителя обстоятельств, которые могут оказать негативное влияние на годность результатов оказываемых услуг или создать невозможность их завершения в установленный настоящим Контрактом срок, и сообщить об этом Заказчику в течение 3 (трех) дней после приостановления оказания услуг.

6.4.10. Обеспечить допуск представителей Заказчика и органов исполнительной власти, осуществляющего функции по контролю (надзору) в сфере организации питания на предмет выполнения санитарно-эпидемиологических требований и соблюдения прав потребителей, с правом посещения в любое время помещений для приема и раздачи пищи при проведении в установленном порядке проверок образовательной организации, а также в иных установленных законом случаях.

Обеспечить допуск законных представителей потребителей услуг, общественных организаций, с правом посещения помещений для приема и раздачи пищи при проведении в порядке, предусмотренном о родительском и общественном контроле Лица, допущенные на предприятие Исполнителя и на пищеблока Заказчика, должны соблюдать требования санитарного законодательства Российской Федерации и ведомственных регламентов проведения контрольных мероприятий.

6.4.11. Осуществлять содействие уполномоченным контролирующим органам и организациям при проведении контрольных мероприятий.

6.4.12. Использовать объекты (помещения) Заказчика, оборудование и имущество, переданные Исполнителю во временное пользование по прямому назначению. Выполнять требования по обеспечению безопасности на объектах Заказчика. Соблюдать требования внутриобъектового и пропускного режима на территории Заказчика.

6.4.13. Соблюдать сроки, установленные Заказчиком режим работы учреждения и режимы питания обучающихся.

6.4.14. При оказании Услуг использовать пищевую продукцию в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 1 к настоящему контракту). Исключить использование небезопасной, фальсифицированной, контрафактной пищевой продукции. В случае опубликования (информирования) сведений о случаях выявления в регионе фальсифицированной и/или небезопасной пищевой продукции, принять меры по недопущению (до устранения причин, до особого указания) использования пищевой продукции данных производителей.

6.4.15. Доукомплектовать (в случае возникновения потребности и требования Заказчика) пищеблок образовательного учреждения (в том числе за счет собственных средств), на все время оказания услуг, исправным оборудованием, в объеме необходимом для качественного исполнения услуг по организации питания, из расчета списочной численности обучающихся, преподавательского состава и обслуживающего персонала образовательного учреждения.

6.4.16. Производить все виды технического обслуживания и ремонта, принятого в безвозмездное пользование технологического, холодильного, немеханического, весоизмерительного оборудования (за исключением котлов пищеварочных), в том числе демонтаж оборудования, выслужившего установленные сроки эксплуатации (подлежащего списанию) и монтаж нового аналогичного по своим характеристикам оборудования взамен демонтируемого.

6.4.17. Обеспечить безопасность эксплуатации оборудования пищеблока, возврата Заказчику по окончании срока оказания Услуг движимого имущества в

рабочем состоянии с учетом нормального износа и проведения мероприятий технического обслуживания в период использования имущества

6.4.18. По требованию Заказчика (контрольных органов) представить надлежащим образом оформленную отчетную документацию и материалы, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с условиями Контракта, в том числе документы, подтверждающие качество и безопасность пищевой продукции;

6.4.19. Содержать на время оказания услуг на пищеблоке образовательной организации персонал, состоящий с Исполнителем в трудовых отношениях, в численности необходимой для оказания услуг надлежащего качества по настоящему Контракту и дополнительному Договору. Оказывать услуги по настоящему Контракту с привлечением работников имеющих необходимую квалификацию, своевременно обеспечивать обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение, профессиональную подготовку и аттестацию таких работников.

6.14.19. В случае получения претензий со стороны Заказчика к качеству и количеству продукции или готовых блюд, произвести замену на аналогичную качественную продукцию или допоставку аналогичной качественной продукции в срок, указанный Заказчиком в Претензионном акте

6.14.20. Производить отбор и хранение (за счет средств Заказчика) суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

6.14.21. Совместно с Заказчиком, получателями услуг и их законными представителями, проводить периодический (не реже раза в полугодие) анализ пищевых предпочтений обучающихся и корректировать (при необходимости) ассортимент готовых блюд и буфетной продукции.

6.14.22. Устранить выявленные недостатки в части касающейся количества и/или качества, порядка оказания услуг в сроки, согласованные с Заказчиком.

6.14.23. Обеспечивать на объектах Заказчика экономию электроэнергии, горячей и холодной воды, а также использовать указанные и иные ресурсы исключительно на нужды Заказчика.

6.14.24. В случае получения претензий со стороны Заказчика к качеству и количеству продукции или готовых блюд, произвести замену на аналогичную качественную продукцию или допоставку аналогичной качественной продукции в срок, указанный Заказчиком в Претензионном акте.

6.14.25. Осуществлять сбор, хранение и вывоз отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства и условиями настоящего Контракта за свой счет. В случае согласования Сторонами условия о принятии обязательств по хранению и вывозу отходов Заказчиком заключить договор о компенсации расходов Заказчика.

6.14.26. Производить отбор и хранение (за свой счет) контрольного образца (пробы) молочной продукции в промышленной упаковке в порядке, установленном Техническим заданием. Обеспечить хранение контрольного образца в течение ____ календарных дней с даты поставки партии пищевого продукта.

6.14.27. Сохранять в тайне и не разглашать третьим лицам (в том числе не публиковать в сети «Интернет»), не собирать и не обрабатывать информацию любую информацию служебного, коммерческого, финансового, личного характера, информацию о персональных данных вне зависимости от формы ее предоставления и получения, прямо или косвенно относящуюся к взаимоотношениям Сторон, не обнародованную или иным способом не переданную для свободного доступа и ставшую известной Исполнителю в ходе исполнения настоящего Контракта, за исключением случаев, прямо предусмотренных Контрактом.

Предпринимать все необходимые меры для предотвращения случаев разглашения указанной информации. Использовать предоставленную Заказчиком информацию только в целях исполнения настоящего Контракта.

Исполнитель обязан обеспечивать защиту персональных данных и иной конфиденциальной информации, полученной в ходе исполнения Контракта, при их обработке в соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных», Федеральным законом от 27.07.2006 № 149-ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации».

6.14.28. Исполнять иные обязательства, предусмотренные действующим законодательством и Контрактом.

7. Ответственность сторон

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.2. Ответственность Заказчика:

7.2.1. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

7.2.2. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Размер пени устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от неуплаченной в срок суммы.

7.2.3. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе взыскать с Заказчика штраф в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042, определяемый в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);

б) 5000 рублей, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 10000 рублей, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

7.2.4. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

7.3. Ответственность Исполнитель:

7.3.1. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом (в том числе обязательства, предусмотренного п. 9.2 Контракта), а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

7.3.2. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом (в том числе обязательства, предусмотренного п. 9.2. настоящего Контракта), начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем, за

исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

7.3.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона о контрактной системе, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом (в том числе обязательства, предусмотренного п. 9.2. Контракта), Исполнителем выплачивает Заказчику штраф в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 в размере 1 процента цены Контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей (за исключением случаев, предусмотренных п. 6.3.4., п. 6.3.5. настоящего Контракта).

Данный порядок не применяется, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов

7.3.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения (при наличии в Контракте таких обязательств), Исполнитель выплачивает Заказчику штраф в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 №1042 определяемый в следующем порядке:

- а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;
- б) 5000 рублей, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

7.3.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных

Законом о контрактной системе, предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе обязательства, предусмотренного п. 9.2.Контракта), предусмотренных Контрактом, Исполнитель выплачивает штраф в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 №1042, определяемый в следующем порядке:

а) в случае, если цена Контракта не превышает начальную (максимальную) цену Контракта:

10 процентов начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

б) в случае, если цена Контракта превышает начальную (максимальную) цену Контракта:

10 процентов цены Контракта, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов цены Контракта, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент цены Контракта, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

Настоящий пункт применяется только при наступлении обстоятельств, установленных данным пунктом.

7.3.6. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

7.4. Неустойка (пени, штраф) уплачиваются Исполнителем в пятидневный срок после получения соответствующего требования от Заказчика.

7.5. В случае неоплаты неустойки (пени, штрафов) Исполнителем в пятидневный срок со дня получения требования, Заказчик вправе уменьшить сумму оплаты за оказанные услуги на сумму неоплаченной по требованию Заказчика неустойки (пени, штрафов).

7.6. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

7.7. В случае выявления нецелевого использования выданного аванса, Исполнитель обязан вернуть Заказчику денежные средства, использованные не по прямому назначению, в течение 10 дней с момента получения требования Заказчика и оплатить штраф в размере 5 % от цены Контракта.

7.8. В случае непредставления надлежащего обеспечения исполнения Контракта, Исполнитель обязан вернуть Заказчику сумму непогашенного аванса в течение 5 рабочих дней с момента истечения срока представления иного (нового) надлежащего обеспечения. За каждый день просрочки возврата суммы непогашенного аванса Исполнитель уплачивает Заказчику пени в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от суммы непогашенного аванса.

8. Порядок разрешения споров

8.1. Спорные вопросы, возникающие в ходе исполнения Контракта, не урегулированные Сторонами путем переговоров, подлежат рассмотрению в Арбитражном суде ХХХ области за исключением случаев, указанных в п. 8.3 Контракта.

8.2. Ни одна из Сторон не вправе передавать свои права (обязательства) по Контракту третьей стороне, за исключением случаев, предусмотренных законодательством Российской Федерации и Контрактом.

8.3. В случае возникновения споров, связанных с качеством, комплектностью и количеством принимаемого Товара, Грузополучатели, указанные Заказчиком в Разнарядке, предъявляют от имени Заказчика претензии к Исполнителю, а также вправе направлять иски в арбитражный суд по месту нахождения Грузополучателя.

8.4. До передачи спора на разрешение арбитражных судов, указанных в п.п. 8.1 и 8.3 Контракта, Стороны принимают меры к его урегулированию в претензионном порядке. Претензию необходимо рассмотреть и дать на нее письменный ответ по существу в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней с даты ее получения.

8.5. Расторжение Контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

9. Обстоятельства непреодолимой силы

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение обязательств по Контракту, если неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, а именно: природных стихийных явлений (землетрясение, наводнение, пожар, тайфун), некоторых обстоятельств общественной жизни (военные действия, изменения законодательства), препятствующих надлежащему исполнению обязательств по Контракту, а также других чрезвычайных обстоятельств, подтвержденных компетентными органами, которые возникли после заключения Контракта и непосредственно повлияли на исполнение Сторонами своих обязательств, а также которые Стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

9.2. Срок исполнения обязательств по Контракту отодвигается соразмерно времени, в течение которого будут действовать такие обстоятельства.

9.3. Сторона, попавшая в чрезвычайные и непредотвратимые обстоятельства, должна в течение 5 (пяти) дней известить другую Сторону о типе и возможной продолжительности обстоятельств, препятствующих исполнению обязательств по Контракту. Неуведомление или несвоевременное уведомление лишает Сторону права ссылаться на любое вышеуказанное обстоятельство как на основание, освобождающее от ответственности за неисполнение обязательств по Контракту.

10. Обеспечение исполнения обязательств

10.1. Исполнение Контракта, обеспечено в размере _____ (_____) рублей __ копеек, банковской гарантией или внесением денежных средств на счет Заказчика по следующим реквизитам: _____⁵⁴. В случае если предложенная Исполнителем цена Контракта снижена на 25% и более по отношению к начальной (максимальной) цене Контракта, обеспечение исполнения Контракта предоставляется в соответствии со статьей 37 Закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ.

10.2. В случае если по каким-либо причинам обеспечение исполнения Контракта, перестало быть действительным, содержит недостоверные сведения, закончило свое действие или иным образом перестало обеспечивать исполнение Исполнителем своих обязательств по Контракту, в том числе в случае отзыва или прекращения действия лицензии банка или ликвидации банка, выдавшего безотзывную банковскую гарантию в обеспечение исполнения Контракта, гарантийных обязательств, Исполнитель обязуется в течение одного месяца с момента надлежащего уведомления Заказчиком представить Заказчику иное

⁵⁴ Размер обеспечения исполнения контракта, в том числе предоставляемого с учетом положений статьи 37 44-ФЗ, устанавливается от цены, по которой заключается контракт, но не может составлять менее чем размер аванса.

(новое) надлежащее обеспечение исполнение Контракта на тех же условиях и в размере не менее установленного в данном разделе Контракта.

10.4. Непредставление надлежащего обеспечения в установленный пунктом 10.3 Контракта срок является существенным нарушением условий Контракта, и Заказчик вправе обратиться в арбитражный суд с исковым заявлением о расторжении Контракта.

10.5. Обеспечение исполнения Контракта распространяется на все обязательства Исполнителя по Контракту, уплату процентов за пользование чужими денежными средствами, неустоек в виде штрафа, пени, предусмотренных Контрактом, а также убытков, понесенных Заказчиком в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем своих обязательств по Контракту.

10.6. В случае если обеспечение исполнения Контракта, гарантийных обязательств предоставлено Исполнителем в виде внесения денежных средств на указанный Заказчиком счет, то возврат денежных средств осуществляется в течение 30 (тридцати) дней (для СМП – 15 дней) с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, гарантийных обязательств. Денежные средства возвращаются на банковский счет Исполнителя.

10.7. В случае представления Исполнителем обеспечения исполнения Контракта, гарантийных обязательств путем перечисления денежных средств на указанный Заказчиком счет, Заказчик вправе обратиться с иском на эти средства без обращения в суд при условии неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств по Контракту, уведомив Исполнителя.

11. Особые условия

11.1. Срок действия Контракта устанавливается со дня его заключения по _____ 20__ года включительно, а по гарантийным обязательствам – до дня их полного исполнения.

11.2. Контракт считается заключенным с момента размещения в Единой информационной системе в сфере закупок Контракта, подписанного Заказчиком усиленной электронной подписью, в соответствии со статьей 83.2 Закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ.

11.3. Окончание срока действия Контракта влечет за собой прекращение обязательств Сторон по нему за исключением гарантийных обязательств, но не освобождает Стороны от ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Контракту, если таковые имели место при исполнении Контракта.

11.4. В случае изменения места нахождения, банковских и отгрузочных реквизитов Сторона обязана сообщить об этом другой Стороне в течение 10 (десяти) дней в письменном виде в срок действия Контракта. При не исполнении Исполнителем обязательства по информированию Заказчика о смене банковских реквизитов, все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в Контракте счет Исполнителя, несет Исполнитель.

11.5. Любые изменения и дополнения к Контракту, не противоречащие законодательству Российской Федерации, оформляются дополнительными соглашениями Сторон в письменной форме и являются его неотъемлемой частью.

11.6. При выполнении Контракта Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

12. Антикоррупционные оговорки

12.1. При исполнении своих обязательств по Контракту Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей прямо или косвенно любым лицам для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или для достижения иных неправомерных целей.

12.2. При исполнении своих обязательств по Контракту Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей Контракта законодательством Российской Федерации как дача (получение) взятки, коммерческий подкуп, а также иные действия, нарушающие требования законодательства Российской Федерации и международных актов о противодействии коррупции, и обязуются принимать меры по недопущению любой возможности возникновения конфликта интересов в связи с исполнением условий Контракта.

12.3. В случае возникновения у Стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений пунктов 12.1-12.2 Контракта, а также возникновения личной заинтересованности при исполнении условий Контракта, которая приводит или может привести к конфликту интересов, соответствующая Сторона обязуется уведомить в письменной форме об этом другую Сторону. В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений пунктов 12.1-12.2 Контракта другой Стороной, ее аффилированными лицами, работниками или посредниками.

12.4. Канал уведомления Заказчика о нарушениях каких-либо положений пунктов 12.1-12.2 Контракта: индекс, г. _____, ул. _____, д. ____; официальный сайт: _____ в разделе «для граждан», далее - «прием обращений», в нем «подать обращение в форме электронного документа».

12.5. Каналы уведомления Исполнителя о нарушениях каких-либо положений пунктов 12.1-12.2 Контракта: _____.

12.6. Сторона, получившая уведомление о нарушении каких-либо положений пунктов 12.1-12.2 Контракта, обязана рассмотреть уведомление и дать другой Стороне письменный ответ по существу поставленных в уведомлении вопросов в

течение 30 (тридцати) календарных дней с даты получения письменного уведомления.

12.7. Стороны гарантируют осуществление надлежащего разбирательства по фактам нарушения положений пунктов 12.1-12.2 Контракта с соблюдением принципов конфиденциальности и применение эффективных мер по предотвращению возможных конфликтных ситуаций. Стороны гарантируют отсутствие негативных последствий как для уведомившей Стороны в целом, так и для конкретных работников уведомившей Стороны, сообщивших о факте нарушений.

13. Заключительные положения

13.1. Контракт составлен в электронной форме.

13.2. К Контракту прилагаются и являются его неотъемлемой частью:

13.2.1. Техническое задание (Приложение № 1 к Контракту).

13.2.2. Спецификация (Приложение № 2 к Контракту).

13.2.3. Акт сверки (Приложение № 3 к Контракту).

13.2.4. Акт о приемке услуг (Приложение № 4 к Контракту).

13.2.5. Сводный акт приемки услуг (Приложение № 5 к Контракту).

13.2.6. Типовое 2-недельное меню (Приложение № 6 к Контракту).

13.2.7. Разрешенные замены (Приложение № 7 к Контракту).

13.2.8. Ассортиментный перечень используемых пищевых продуктов (Приложение № 8 к Контракту).

13.2.9. Заявка на оказание услуг (Приложение № 9 к Контракту).

13.2.10. Журнал приемки услуг (Приложение № 10 к Контракту).

13.2.11. Претензионный акт (Приложение № 11 к Контракту).

13.2.12. Перечень нормативно-правовых актов (Приложение № 12 к Контракту).

13.2.13. Акт передачи оборудования и помещений (Приложение № 13 к Контракту).

13.2.14. Договор передачи оборудования и помещений (Приложение № 14 к Контракту).

13.2.15. Расчет потребности и обеспеченности оборудованием (Приложение № 15 к Контракту).

14. Юридические адреса, реквизиты и подписи сторон

Заказчик

Исполнитель

Приложение № 1
к Контракту на оказание услуг
по организации горячего питания в общеобразовательных организациях
от _____ № _____

Техническое задание

1. Место оказания услуг _____.

Период оказания услуг _____;

Наименование, цена и количество оказываемых услуг указаны в Спецификации, Приложение № 2 к Контракту

2. Основные термины и понятия, применяемые в Контракте:

Под услугами по организации питания понимается комплекс услуг, включающий приобретение продуктов питания и продовольственного сырья, доставку их до места оказания услуг, их хранение, приготовление из них пищи,

выдачу готовой пищи, содержание помещений, содержание, ремонт и обслуживание оборудования.

Рацион питания - набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания или питания отдельных категорий потребителей.

Рацион обеспечения – в рамках исполнения настоящего Контракта под рационом понимается набор готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий и отдельных продуктов, скомплектованных в соответствии с циклическим примерным меню на отдельный прием пищи для конкретной категории получателей услуг.

3. В рамках исполнения настоящего Контракта предусматриваются примы пищи Завтрак, Обед.

В рамках исполнения настоящего Контракта в качестве Единицы измерения услуг применяется Рацион обеспечения на прием пищи (далее – Рацион завтраков, рацион обедов).

Горячее питание - организованное питание обучающихся, предусматривающее наличие на каждый приём пищи не менее одного (на завтрак) и не менее двух (на обед) горячего блюда, не считая горячего напитка.

Набор продуктов питания (сухой паек) - набор кулинарных изделий, продуктов, напитков для обеспечения обучающихся, применяемый в случае невозможности обеспечить горячие питание.

Партия пищевой продукции – количество продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним производителем, по одному (региональному, национальному, межгосударственному) стандарту, оформленное одним документом (пакетом документов), удостоверяющим качество и безопасность, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции, доставленное в одном транспортном средстве.

4. Прочие специальные термины и понятия, используемые Сторонами при исполнении настоящего Контракта, применяются в редакции СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ГОСТ 31985-2013, ТР ТС 021-2011, Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», и иных нормативно-правовых актов РФ.

5. График оказания услуг:

- завтрак 1-4 класс с ... по ...
- завтрак 5 по 11 класс с ... по ...
- обед 1-4 класс с ... по ...
- обед 5 по 11 класс с ... по ...

6. В рамках исполнения настоящего Контракта предусматриваются следующие категории получателей услуг:

- обучающиеся, осваивающие общеобразовательные программы начального общего образования 1-4 класса;
- обучающиеся льготных категорий, осваивающие общеобразовательные программы основного и среднего общего образования 5-11 классов.

Рацион обеспечения доводится по получателей услуг в виде горячего питания, в отдельных случаях в виде набора продуктов питания (сухого пайка).

8. Услуги по организации питания обучающихся образовательной организации предоставляются Исполнителем в соответствии с:

- требованиями действующего законодательства Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими требованиями, национальными стандартами Российской Федерации и действующими в Российской Федерации межгосударственными стандартами;

- примерным (и) двухнедельным(и) цикличным(и) меню (далее – цикличным Меню), Приложение № 6, являющегося неотъемлемой частью настоящего Контракта;

- в соответствии с положениями настоящего Контракта.

9. Исполнитель оказывает услуги в срок и в объеме, которые указаны в Заявках в соответствии с Приложением № 9 «Форма Заявки» к Контракту, подаваемых уполномоченным лицом Заказчика. В Заявке Заказчик указывает потребность в рационах питания отдельно по каждой категории питающихся. Заявка доводится до Исполнителя письменно, и (или) по электронной почте (указать) в срок не позднее _____.

Заказчик вправе изменить заявку в срок до _____.

В Заявке может указываться потребность в объеме услуг как по настоящему Контракту, так и по Договору на оказание услуг платным потребителям.

10. Исполнитель осуществляет приготовление пищи в соответствии с СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, и цикличным Меню, Приложение № 6 к Контракту.

11. В случае невозможности, по объективным причинам, осуществить приготовление пищи в строгом соответствии с цикличным Меню, по согласованию Сторон допускается корректировка меню. Замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие производится при условии их соответствия пищевой ценности и таблице замены пищевых продуктов, указанной в санитарно-эпидемиологических требованиях, в соответствии с Перечнем, разрешенным замен (Приложение № 7 к Контракту), являющимся неотъемлемой частью Контракта. О каждом случае необходимости такой замены Исполнитель обязан незамедлительно письменно известить Заказчика с обоснованием необходимости случая замены.

12. Цикличное Меню по согласованию Сторон может корректироваться с учетом требований и рекомендаций контрольно-надзорных органов, социально-демографических, национальных, конфессиональных факторов.

13. Фактический рацион питания должен по всем параметрам, в том числе по количеству и наименованию блюд, по массе выхода порций, содержанию питательных веществ и микроэлементов и т. д., соответствовать утвержденному Цикличному (ым) меню.

14. По требованию Заказчика Исполнитель обязан организовать питание для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Порядок, стоимость и объем услуг по организации питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья оформляется Сторонами отдельным Договором, в срок не позднее 5 рабочих дней от уведомления Заказчика о необходимости организации питания для данной категории обучающихся.

15. По требованию Заказчика Исполнитель обязан организовать питание для обучающихся за родительскую плату, преподавательского состава и обслуживающего персонала образовательного учреждения. Порядок оказания услуг оформляется Сторонами отдельным Договором, в срок не позднее 5 рабочих дней от уведомления Заказчика о необходимости организации питания для данных категорий. Услуги по организации питания для обучающихся по Договору должны оказываться в соответствии с положениями настоящего Контракта. Для учащихся средних и старших классов питание осуществляется по меню разработанному на основе меню для младших классов, с учетом увеличенных порций применительно для соответствующей возрастной группы.

16. По требованию Заказчика Исполнитель обязан организовать обеспечение обучающихся, преподавательского состава и обслуживающего персонала образовательного учреждения буфетной продукцией. Порядок оказания услуг оформляется Сторонами отдельным Договором, в срок не позднее 5 рабочих дней от уведомления Заказчика о необходимости обеспечения буфетной продукцией.

17. До начала фактического оказания услуг Исполнитель предоставляет Заказчику технологические (технико-технологические) карты блюд, в соответствии с цикличным меню, прошедшие экспертизу в уполномоченных организациях.

18. Исполнитель в обеденном зале в месте, согласованном Заказчиком, вывешивает ежедневное меню на дату оказания услуг, в котором указываются сведения о наименованиях и объемах (выходах) блюд, кулинарных, кондитерских

и хлебобулочных изделий, напитков, об их основных ингредиентах и пищевой ценности. Дополнительно Исполнитель по запросу Заказчика обеспечивает предоставление Потребителям услуг и их законным представителям информации об оказываемых услугах и реализуемой продукции общественного питания.

19. Приемка услуг по количеству и качеству осуществляется после каждого приема пищи уполномоченным представителем Заказчика. Фактический объем рационов и замечания по качеству услуг фиксируются в Журнале приемки услуг (Приложение № 10 к Контракту) и оформляются ежедневно в виде Акта приёмки (Приложение № 10 к Контракту). Еженедельно (ежемесячно) оформляется сводный Акт приёмки услуг.

20. Исполнитель организует приготовление готовых блюд на месте оказания услуг. Разрешается приготовление блюд с использованием мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов, приготовленных на предприятиях пищевой промышленности и предприятиях Исполнителя. Приготовление блюд и кулинарных изделий вне пищеблока Заказчика не допускается*. *Вариативность для отдельных школ*

21. При организации питания используются пищевые продукты, продовольственное сырье и полуфабрикаты, в соответствии с Приложением № 8 к Контракту, с установленными показателями качества. Использование других видов пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов, а также с показателями качества, ниже указанных, не допускается. Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемых (используемых при организации питания) пищевых продуктов должны соответствовать нормативным документам Российской Федерации, показатели качества - соответствовать условиям и быть не ниже показателей качества, предусмотренных национальными стандартами Российской Федерации для аналогичных видов пищевых продуктов.

22. Не допускается использование при приготовлении блюд продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО).

23. Не допускается использование мяса птицы механической обвалки и выработанных из него продуктов; рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочного напитка и молочных продуктов, выработанных из/с использованием сухого молока (за исключением йогуртов); продукции, выработанной с применением коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; подсластителей, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания, усилителей вкуса и аромата, фосфатов, искусственных ароматизаторов, а также красителей и прочих пищевых добавок, не разрешенных для детского питания.

24. Каждая партия пищевой продукции должна сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность, в т.ч. декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения, свидетельствами о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского (дошкольного и школьного) питания, протоколами испытаний, а также товаросопроводительными документами, подтверждающими прослеживаемость происхождения продукции.

25. Поставляемые пищевые продукты, за исключением сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные, фруктовые и овощные соки прямого отжима, крупы и т. п.) на момент поставки на пищеблоки Заказчика должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 50% от установленного изготовителем срока годности, для продуктов со сроком годности до 10 (десяти) суток (включительно) - не менее 30% от установленного изготовителем срока годности.

26. Исполнителем должно обеспечиваться разнообразие (не менее 3 (трех) наименований) следующего ассортимента используемой для организации питания продукции: йогурты, кисломолочная продукция, творожные продукты, соковая продукция, филе рыбное, кондитерские изделия, фрукты.

27. По требованию Заказчика Исполнитель обязан предоставить (в виде извлечения на бумажном носителе, электронного документа или информации в пополняемую базу данных по пищевым продуктам) сведения о требованиях к качеству поставляемых пищевых продуктов и продукции, предусмотренных нормативными и техническими документами, необходимые для приемки продуктов по качеству.

28. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий, режимов и сроков годности, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства.

29. Скоропортящиеся пищевые продукты должны перевозиться транспортом, обеспечивающим сохранение установленных производителем температурных режимов хранения либо в изотермических контейнерах.

30. Результаты контроля качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступивших на пищеблок, заносятся Исполнителем в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

31. Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

32. Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.

33. Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, сроки реализации, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям, при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов

34. Кулинарная обработка продуктов и приготовление пищи осуществляется в соответствии с СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по принципу «щадящего питания», с использованием «химически и механически щадящих» режимов.

35. Выдача готовых блюд и кулинарных изделий разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 (трех) человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Бракеражный журнал заполняется Исполнителем и подписывается бракеражной комиссией, сформированной из представителей Заказчика и Исполнителя, хранится на пищеблоке и передается по первому требованию Заказчика и/или контролирующего органа. В случае замены готовых блюд или кулинарных изделий бракеражной комиссией производится дополнительная запись в бракеражном журнале.

36. Возврат журнала на пищеблок производится до момента его оформления бракеражной комиссией перед очередным приемом пищи.

37. Исполнитель обеспечивает нахождение готовых для выдачи первых и вторых блюд на мармите или горячей плите не более 2 (двух) часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 (двух) часов. Не допускается подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи

38. Исполнитель обеспечивает постоянное (в период работы пищеблока) присутствие на пищеблоках образовательной организации своих уполномоченных (письменной доверенностью) представителей (работников на пищеблоках), наделенных правом приема Заявок, оформления Журнала приемки услуг, Акта приемки услуг и получения Претензионных актов

39. При организации питания обучающихся 1-4 классов и детей с ограниченными возможностями здоровья (вне зависимости от класса обучения) –

выдача готовой пищи осуществляется путем предварительного накрытия столов силами Исполнителя.

При организации питания обучающихся 5-11 классов выдача готовой пищи осуществляется на линии раздачи.

40. Исполнитель производит отбор и хранение на пищеблоках (за счет средств Исполнителя) суточной пробы в полном объеме по видам отдельных приемов пищи согласно Циклическому меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Исполнитель проводит систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

за качеством и безопасностью услуг. При необходимости проводит идентификацию состава продукта;

за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации потребления услуг;

за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

41. Исполнитель привлекает к оказанию услуг на пищеблоках работников, прошедших обучение по основным профессиональным образовательным программам или дополнительным программам профессионального обучения по профилю занимаемой должности в количестве достаточном для качественного оказания услуг.

42. Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего в Российской Федерации законодательства, а также условиям Контракта, в том числе качество и безопасность пищевых продуктов, кулинарной продукции. При выявлении недостатков по качеству и/или объему

оказываемых услуг Исполнитель производит их устранение за свой счет в срок, установленный Заказчиком.

43. Исполнитель обязан осуществлять производственный контроль в соответствии с действующими санитарными правилами, должен соблюдать сроки и условия хранения продуктов на складах, сроки и условия поставки в образовательные учреждения. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, Исполнитель проводит процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points).

44. При возникновении разногласий в оценке соответствия продукции требованиям по качеству, указанным в контракте, заказчик вправе привлекать независимых экспертов, выбор которых осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

45. Исполнитель обязан проводить техническое обслуживание технологического и холодильного и иного оборудования пищеблока, а в случае необходимости, проводить ремонт или доставку и установку оборудования и инвентаря, необходимого Исполнителю для оказания услуги в соответствии с требованиями Контракта. Перед началом нового учебного года Исполнитель обеспечивает проведение технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам.

46. Исполнитель обязан обеспечить чистоту и порядок в помещениях пищеблока и обеденного зала.

47. Исполнитель обязан укомплектовать пищеблок необходимым уборочным инвентарем. Инвентарь должен быть промаркирован.

48. Исполнитель обязан обеспечить работников пищеблока специальной санитарной одеждой и обеспечить ее обработку (стирку). Работники обязаны представить медицинскую книжку в установленном порядке.

49. Исполнитель обязан исключить возможность употребления работниками на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а также появление работников Исполнителя на пищеблоке Заказчика в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения, а также наличие на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и психотропных веществ. Не допускать наличия на пищеблоке упаковок и/или иной тары из-под вышеперечисленных веществ (упаковки из-под наркотических средств и/или психотропных веществ, тары из-под алкоголя и т. п.). Исполнитель обязан исключить возможность курения работника на пищеблоке, в помещениях и на территории Заказчика.

50. Исполнитель обязан своевременно формировать и предоставлять отчетные документы в соответствии с требованиями Контракта и настоящего Технического задания.

51. Исполнитель обязан не допускать наличия насекомых и грызунов на пищеблоке Заказчика, периодически проводить мероприятия по дезинсекции и дератизации.

52. Исполнитель обязан соблюдать установленные санитарные правила и требования технической и пожарной инспекции, правильно эксплуатировать холодильное, торгово-технологического и другое оборудование и содержать его в постоянной исправности.

Исполнитель обязан возмещать часть коммунальных услуг, согласно актам, выставленным заказчиком.

53. Услуги по организации питания в, пищевые продукты, блюда и кулинарные изделия должны соответствовать требованиям настоящего Контракта, иным действующим нормативным документам (Приложения № 12). В случае если указанные в Приложении документы утратили силу, необходимо руководствоваться документами, принятыми взамен.

Приложение № 2
к Контракту на оказание услуг
по организации горячего питания
от _____ № _____

Количество, цена, сумма оказываемых услуг по организации питания

Количество, цена, сумма оказываемых услуг по организации питания Наименование услуг	Ед.измерения	Цена за единицу, руб.	Количество, ед.	Сумма, руб.
Организация горячего питания для обучающихся, осваивающих общеобразовательные программы начального общего образования 1-4 кл. учащихся в первую смену	Рацион завтраков 7-11 лет			
Организация горячего питания для обучающихся, осваивающих общеобразовательные программы начального общего образования 1-4 кл. учащихся во вторую смену	Рацион обедов 7-11 лет			
Организация горячего питания для обучающихся (льготных категорий), осваивающих общеобразовательные программы основного и среднего общего образования 5-11 кл. учащихся в первую смену	Рацион завтраков 12-18 лет			
Организация горячего питания для обучающихся (льготных категорий), осваивающих общеобразовательные программы основного и среднего общего образования 5-11 кл. учащихся во вторую смену	Рацион обедов 12-18 лет			
ИТОГО:				

Заказчик

Исполнитель

М.П.

М.П.

Приложение № 3
к контракту на оказание услуг
по организации горячего питания
от _____ № _____

ФОРМА

АКТ СВЕРКИ

взаимных расчетов за период: _____
по контракту на оказание услуг по организации горячего питания от
_____ № _____
между _____
(ИНН _____)
и _____ (ИНН _____)
г. _____ 202__ г.

Мы,

_____, с одной стороны и

_____ с другой стороны составили настоящий акт сверки расчетов по
контракту на оказание услуг по организации горячего питания от _____
№ _____ о том, что состояние взаимных расчетов по данным учета
следующее:

Примечание:

Если от лица контрагента акт сверки подписывает не руководитель организации, а другое лицо, рекомендуется убедиться в наличии у него полномочий действовать от имени организации–контрагента. Такие полномочия могут быть прописаны в уставе организации и приказе о назначении/протоколе об избрании на должность или в доверенности, которая выдана этому лицу. Рекомендуется требовать у контрагента представить заверенные копии данных документов.

Акт, подписанный неуполномоченным лицом, не будет создавать права и обязанности для организации. Например, не сможет быть доказательством признания долга.

По данным _____ (Заказчика), руб.				По данным _____ (Исполнителя), руб.			
Дата	Документ	Дебет	Кредит	Дата	Документ	Дебет	Кредит
Сальдо входящее на				Сальдо входящее на			
Обороты за период				Обороты за период			
Сальдо исходящее				Сальдо исходящее			

По данным _____ на _____ задолженность в пользу _____ руб. (_____)	По данным _____ на _____ задолженность в пользу _____ руб. (_____)
--	---

Примечание:

Рекомендуется включить в текст акта ссылки на первичные документы. Они позволят доказать, исполнение каких именно обязательств учитываются в акте сверки.

от Заказчика от Исполнителя

_____/_____/_____/_____/_____
М.П. М.П.

Приложение № 4
к контракту на оказание услуг
по организации горячего питания
от _____ № _____

ФОРМА

Акт
сдачи-приемки оказанных услуг

ДАТА

_____, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице _____, действующего на основании _____, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «_____», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице _____, действующего на основании _____, с другой стороны, совместно именуемые в дальнейшем «Стороны» и каждый в отдельности «Сторона», составили настоящий Акт о нижеследующем:

1. В соответствии с условиями Контракта от « _____ 2020г. № _____ (далее - Контракт) _____ 2020 г Исполнителем оказаны услуги, а Заказчиком приняты услуги по организации питания обучающихся.

Наименование услуги	Ед.из м.	Количество	Качество

Организация горячего питания для обучающихся, осваивающих общеобразовательные программы начального общего образования 1-4 кл. учащихся в первую смену			
Организация горячего питания для обучающихся, осваивающих общеобразовательные программы начального общего образования 1-4 кл. учащихся во вторую смену			
Организация горячего питания для обучающихся (льготных категорий), осваивающих общеобразовательные программы основного и среднего общего образования 5-11 кл. учащихся в первую смену			
Организация горячего питания для обучающихся (льготных категорий), осваивающих общеобразовательные программы основного и среднего общего образования 5-11 кл. учащихся во вторую смену			

2. Зафиксировано нарушений условий Контракта _____ фактов, в том числе :
3. Дополнительные сведения:

Председатель приемочной комиссии _____

_____/ФИО/

Члены приемочной комиссии _____

_____/ФИО/

_____/ФИО/

_____/ФИО/

Примечание:

Укажите реквизиты договора. Без них может быть сложно определить, к какому договору относится акт (Постановление Арбитражного суда Северо-Кавказского округа от 10.08.2015 N Ф08-4898/2015).

Укажите вид и объем услуг. В противном случае суд может не принять акт в качестве доказательства факта оказания услуг (Постановление ФАС Восточно-Сибирского округа от 24.04.2012 № А33-7310/2011).

Примечание:

Данный пункт рекомендуем включать, только если услуги надлежащего качества. Если при приемке услуг обнаружены недостатки, но акт подписывается без замечаний, то по общему правилу в дальнейшем ссылаться на имеющиеся недостатки, которые были обнаружены, но не зафиксированы, или могли быть обнаружены в результате проверки при приемке услуг, нецелесообразно (см. п. 3 ст. 720, ст. 783 ГК РФ).

1. Акт составлен в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

Заказчик:

Исполнитель:

/ _____ /

/ _____ /

Приложение № 5
к контракту на оказание услуг
по организации горячего питания
от _____ № _____

ФОРМА

Сводный акт о приемке

« ____ » _____ 20__ г.

_____, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице _____, действующего на основании _____, с одной стороны и _____ именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице _____ действующего на основании _____, с другой стороны, по результатам приемки услуг и проведенной экспертизы от « ____ » _____ составили настоящий акт о нижеследующем:

Исполнитель оказал Заказчику услуги по контракту об оказании услуг по организации горячего питания № _____ от _____ 20__ г., а Заказчик принял их согласно следующей спецификации:

№ п/п	Наименование услуг	Усл. ед.	объем	Цена за единицу, руб.	Сумма, руб.
ИТОГО:					

1. Зафиксировано нарушений условий Контракта _____ фактов, в том числе :
2. Назначен штраф в соответствии с п. _____ Контракта в сумме, руб.
3. Назначены пени в соответствии с п. _____ Контракта в сумме, руб.

4. Назначена неустойка в соответствии с п. _____ Контракта в сумме,
руб.*

Или

Результаты оказанных услуг соответствуют требованиям Контракта _____.

Претензий по объему, качеству и иным показателям Заказчик не имеет.

Настоящий акт составлен в 2 (двух) экземплярах, каждый из которых имеет
равную юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

Заказчик

Исполнитель

/ _____ /

М.П.

/ _____ /

М.П. (при наличии)

Приложение № 6
к контракту на оказание услуг
по организации горячего питания
от _____ № _____

Типовое 10-ти дневное меню
для обучающихся общеобразовательных организаций xxx области (возраст 7-11 лет) *

№ рец.	Наименование дней недели, блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Мg	Fe			
	День/неделя: Понедельник-1																
	Завтрак																
	Обед																
	Всего за Понедельник-1																

ПРИЛОЖЕНИЕ № 33
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся
общеобразовательных организаций
Магаданской области

**Основные направления компетенции в сфере формирования культуры
здорового питания для применения педагогическим работником**

Педагогическому работнику в сфере формирования культуры здорового питания необходимо:

1) 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;
- информацией о принципах рационального питания, свойствах компонентов пищи, аспектах их влияния на здоровье человека;
- способами профилактики возникновения рисков для здоровья, связанных с неправильным питанием;
- возрастные особенности здорового питания детей и подростков;

2) владеть:

- умением разрабатывать образовательные программы, отдельные образовательные модули, элективные курсы по тематике формирования культуры питания у обучающихся, обеспечивая их интеграцию в образовательный процесс;
- современными средствами, формами и методами пропаганды здорового образа жизни, в том числе культуры здорового питания;
- здоровье сберегающими образовательными технологиями;

3) обладать умениями:

- 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 образовательных организаций 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 и педагогов (осуществление и оценка любой деятельности в образовательной организации 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.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 34
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся
общеобразовательных организаций
Магаданской области

Примеры типовых меню для организации питания детей, нуждающихся в специализированном питании

Проект типового 10-ти дневного меню диетического питания (безмолочная диета)
для общеобразовательных организаций Магаданской области
возрастная категория 7 - 11 лет

Возрастная группа 7-11 лет
 День: понедельник
 Неделя: I

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)				ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	Y		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
Завтрак																	
291/М/ССЖ	Плов с отварной птицей, 100/180	240	26,68	13,56	40,69	387,1	0,17	3,2	777,5	1,7	29,39	307,48	63,83	1,77			
71/М	Подгарнировка из свежих помидоров	30	0,33	0,06	1,14	7,2	0,02	7,5	39,9	0,21	4,2	7,8	6	0,27			
377/М/ССЖ	Чай с сахаром и лимоном, 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79		2,9	0,5	0,01	8,08	9,78	5,24	0,9			
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8			
338	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2			
Итого за Завтрак		610	30,83	14,45	82,21	583,09	0,28	23,6	822,9	2,64	66,87	370,86	97,27	5,94			

Промежуточное питание													
428/М/БМД	Булочка постная с кунжутом	50	4,17	4,9	30,72	183,47	0,1	0,09	1,88	51,59	53,41	21,9	0,93
	Напиток овсяный	200	2	6,4	13	120				240			
Итого за Промежуточное питание		250	6,17	11,30	43,72	303,47	0,1	0,09	1,88	291,59	53,41	21,9	0,93
Обед													
20/М/ССЖ	Салат из свежих огурцов	60	0,85	3,11	2,85	42,66	0,03	9,06	1,43	25,67	40,59	14,92	0,63
82/М/ССЖ	Борщ с капустой и картофелем с курцей, 200/25	225	8,80	7,43	9,84	140,11	0,07	15,88	1,90	37,31	107,16	26,48	1,22
256/М/БМД	Мясо тушеное (баранина)	90	12,21	11,6	5,79	176,99	0,1	2,65	1,44	12,68	135,13	22,26	1,71
125/М/БМД	Картофель отварной	150	3,1	4,61	25,27	155,27	0,19	31	0,64	16,6	90,21	35,72	1,42
349/М/ССЖ	Компот из сухофруктов, 200/11	200	0,37	0,02	21,01	86,9		0,34	0,17	19,2	13,09	5,1	1,05
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	47	0,03		0,26	4,6	17,4	6,6	0,4
	Хлеб ржаной	40	1,96	0,4	17,92	84	0,04		0,28	7,2	36,8	8	1,16
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	0,4	19	16	12	2,3
Итого за Обед		885	29,27	27,67	102,64	779,93	0,48	63,93	6,52	142,26	456,38	131,08	9,89
Промежуточное питание													
428/М/БМД	Булочка постная с маком	50	4,52	8,93	27,89	209,86	0,11	0,07	2,77	124,26	94,6	36,08	1,14
376/М/ССЖ	Чай с шиповником, 200/11	200	0,3	0,06	12,5	53,93		30,1	0,11	7,08	8,75	4,91	0,94
Итого за Промежуточное питание		250	4,82	8,99	40,39	263,79	0,11	30,17	2,88	131,34	103,35	40,99	2,08
Итого за день		1 995	71,09	62,41	268,96	1930,28	0,97	117,7	13,92	632,06	984	291,24	18,84

Возрастная группа 7-11 лет

Сезон: осенне-зимний

День: вторник

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																
294/М/ССЖ	Биточки из индейки	90	17,56	4,55	10,62	158,92	0,07	0,5	6,3	1,67	15,12	161,57	21,04	1,1		
142/М/ССЖ	Рагу овощное	150	3,07	8,42	17,94	160,95	0,13	38,75	703,39	3,85	43,53	85,09	40,81	1,37		
376/М/ССЖ	Чай с джемом, 200/11	200	0,23	0,03	13,76	54,87		0,33	3,8	0,03	6,63	8,24	4,4	0,87		
338/М	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8		
	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2	0,4	19	16	12	2,3		
Итого за Завтрак		580	24,42	13,70	71,94	515,74	0,28	44,58	715,49	6,47	93,48	305,7	91,45	6,44		
Промежуточное питание																
428/М/БМД	Булочка постная с маком	50	4,52	8,93	27,89	209,86	0,11	0,07	5,2	2,77	124,26	94,6	36,08	1,14		
	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92	0,02	4		0,2	14	14	8	2,8		
Итого за Промежуточное питание		250	5,52	9,13	48,09	301,86	0,13	4,07	5,2	2,97	138,26	108,6	44,08	3,94		
Обед																
62/К/ССЖ	Салат морковный	60	0,78	4,06	4,14	56,96	0,04	3	1200	2	19,88	33,83	23,02	0,45		
101/М/ССЖ	Суп картофельный с рисом с курицей, 200/25	225	9,22	11,63	14,3	197,32	0,1	10	167,2	3,64	16,72	115,93	26,06	0,92		
294/М/ССЖ	Биточки из курицы	90	14,08	6,83	8,23	148,14	0,09	0,5	9,9	0,66	12	132,57	18,86	0,89		
330/М/ССЖ	Соус томатный	30	0,85	1,05	5,08	34,03	0,03	5,95	300	0,61	13,23	23,64	12,17	0,44		

202/М/ССЖ	Макароны отварные	150	6,64	4,41	42,37	235,85	0,1	22,5	0,95	14,44	54,08	9,74	0,98
	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92	0,02	4	0,2	14	14	8	2,8
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	47	0,03		0,26	4,6	17,4	6,6	0,4
	Хлеб ржаной	40	1,96	0,4	17,92	84	0,04		0,28	7,2	36,8	8	1,16
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Обед		915	36,51	29,18	131,70	942,3	0,48	33,45	8,8	118,07	439,25	121,45	10,24

Промежуточное питание

428/М/БМД	Булочка постная с кунжутом	50	4,17	4,9	30,72	183,47	0,1	0,09	1,88	51,59	53,41	21,9	0,93
377/М/ССЖ	Чай с сахаром и лимоном, 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79		2,9	0,01	8,08	9,78	5,24	0,9
Итого за Промежуточное питание		250	4,43	4,93	41,98	231,26	0,1	2,9	1,89	59,67	63,19	27,14	1,83
Итого за день		1 995	70,88	56,94	293,71	1991,16	0,99	85	2425,88	409,48	916,74	284,12	22,45

Возрастная группа 7-11 лет

Сезон осенне-зимний

День: среда

Неделя: 1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
259/М/БМД	Жаркое по- домашнему (баранина)	240	19,57	16,3	26,47	332,01	0,31	33,55	4,5	1,68	33,21	272,58	62,79	3,69
70/М	Подгарнировка из соленых огурцов	30	0,24	0,03	0,51	3,9	0,01	1,5	1,5	0,03	6,3	7,2	4,2	0,18

376/М/ССЖ	Чай с шиповником, 200/11	200	0,3	0,06	12,5	53,93	30,1	25,01	0,11	7,08	8,75	4,91	0,94
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06		0,52	9,2	34,8	13,2	0,8
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Завтрак		610	23,67	17,19	68,60	530,84	0,41	36,01	2,54	71,79	334,33	94,1	7,81
Промежуточное питание													
428/М/БМД	Булочка постная с кунжутом	50	4,17	4,9	30,72	183,47	0,1	0,09	1,88	51,59	53,41	21,9	0,93
377/М/ССЖ	Чай с сахаром и лимоном, 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79	2,9	0,5	0,01	8,08	9,78	5,24	0,9
Итого за Промежуточное питание		250	4,43	4,93	41,98	231,26	0,1	0,59	1,89	59,67	63,19	27,14	1,83
Обед													
24/М/ССЖ	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	0,76	3,12	2,73	42,71	0,03	11,79	1,58	19,02	28,83	13,3	0,6
99/М/ССЖ	Суп из овощей, 200/25	225	8,87	7,50	8,87	137,12	0,10	170,42	1,88	25,59	108,81	24,84	0,94
266/М/ССЖ	Бифштек рубленый	90	19,95	13,6	1,12	212,58	0,91	2	0,67	24	204,05	22,77	0,89
330/М/ССЖ	Соус красный основной	30	0,35	1,03	3	22,81	0,01	40	0,5	5,32	5,53	2,44	0,12
171/М/ССЖ	Каша пшеничная рассыпчатая	150	3,63	0,4	22,61	108,57	0,1		0,56	15,04	91,46	19,91	1,57
342/М/ССЖ	Компот из свежих яблок, 200/11	200	0,16	0,16	14,9	62,69	0,01	2	0,08	6,73	4,4	3,6	0,91
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	47	0,03		0,26	4,6	17,4	6,6	0,4
	Хлеб ржаной	40	1,96	0,4	17,92	84	0,04		0,28	7,2	36,8	8	1,16
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	2	0,4	19	16	12	2,3
Итого за Обед		915	37,66	26,71	91,11	764,48	1,25	257,19	6,21	126,5	513,28	113,46	8,89
Промежуточное питание													

428/М/БМД	Булочка постная с маком	50	4,52	8,93	27,89	209,86	0,11	0,07	5,2	2,77	124,26	94,6	36,08	1,14
377/М/ССЖ	Чай ягодный, 200/11	200	0,25	0,06	11,62	48,63		1,15	1,06	0,07	7,03	9,36	4,89	0,88
Итого за Промежуточное питание		250	4,77	8,99	39,51	258,49	0,11	1,22	6,26	2,84	131,29	103,96	40,97	2,02
Итого за день		2 025	70,53	57,82	241,20	1785,07	1,87	122,26	300,05	13,48	389,25	1014,76	275,67	20,55

Возрастная группа 7-11 лет

Сезон осенне-зимний

День: четверг

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)						ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	Y	VI	C		A	E	Ca	P	Mg	Fe				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15					

Завтрак

251/М/ССЖ	Поджарка из свинины	90	20,02	14,26	4,2	231,72	0,9	7,88	1,94	1,24	29,24	214,4	29,36	1,23
202/М/ССЖ	Макаронные отварные	150	6,64	4,41	42,37	235,85	0,1		22,5	0,95	14,44	54,08	9,74	0,98
377/М/ССЖ	Чай с сахаром и лимоном, 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79		2,9	0,5	0,01	8,08	9,78	5,24	0,9
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,5	0,05			0,39	6,9	26,1	9,9	0,6
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2	0,4	19	16	12	2,3
Итого за Завтрак		570	29,69	19,30	82,62	632,86	1,07	15,78	26,94	2,99	77,66	320,36	66,24	6,01

Промежуточное питание

428/М/БМД	Булочка постная с маком	50	4,52	8,93	27,89	209,86	0,11	0,07	5,2	2,77	124,26	94,6	36,08	1,14
377/М/ССЖ	Чай ягодный, 200/11	200	0,25	0,06	11,62	48,63		1,15	1,06	0,07	7,03	9,36	4,89	0,88
Итого за Промежуточное питание		250	4,77	8,99	39,51	258,49	0,11	1,22	6,26	2,84	131,29	103,96	40,97	2,02

Обед														
64/К/ССЖ	Салат из морской капусты и моркови с яйцом	60	1,26	4,2	3,79	58,33	0,03	1,89	553,68	0,77	21,94	39,54	56,83	4,64
119/М/ССЖ	Суп с фасолью и индейкой, 250/20	220	15,89	6,47	21,02	212,89	0,24	17,33	74,79	2,9	72,33	262,99	58,08	3,1
294/М/ССЖ	Биточки из индейки	90	17,56	4,55	10,62	158,92	0,07	0,5	6,3	1,67	15,12	161,57	21,04	1,1
142/М/ССЖ	Рагу овощное	150	3,07	8,42	17,94	160,95	0,13	38,75	703,39	3,85	43,53	85,09	40,81	1,37
388/М/ССЖ	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	29,62	136,6	0,01	200	163,4	0,76	12,6	3,4	3,4	0,66
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	47	0,03			0,26	4,6	17,4	6,6	0,4
	Хлеб ржаной	40	1,96	0,4	17,92	84	0,04			0,28	7,2	36,8	8	1,16
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Обед		880	42,40	24,92	120,37	905,69	0,58	268,47	1506,56	10,69	193,32	617,79	203,76	14,63
Промежуточное питание														
428/М/БМД	Булочка постная с кунжутом	50	4,17	4,9	30,72	183,47	0,1		0,09	1,88	51,59	53,41	21,9	0,93
	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92	0,02	4		0,2	14	14	8	2,8
Итого за Промежуточное питание		250	5,17	5,10	50,92	275,47	0,12	4	0,09	2,08	65,59	67,41	29,9	3,73
Итого за день		1 950	82,03	58,31	293,42	2072,51	1,88	289,47	1539,85	18,6	467,86	1109,52	340,87	26,39

Возрастная группа 7-11 лет

Сезон осенне-зимний

День: пятница

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)						ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У	В1	С	А		Е	Са	Р	Мg	Fe							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15							

Завтрак														
234/М/БМД	Котлеты рыбные	90	13,36	8,83	12,65	183,6	0,15	0,5	16,5	3,37	20,61	133,82	25,43	0,92
333/М/ССЖ	Соус томатный	30	0,85	1,05	5,08	34,03	0,03	5,95	300	0,61	13,23	23,64	12,17	0,44
125/М/БМД	Картофель отварной	150	3,1	4,61	25,27	155,27	0,19	31	4,65	0,64	16,6	90,21	35,72	1,42
377/М/ССЖ	Чай ягодный, 200/11	200	0,25	0,06	11,62	48,63		1,15	1,06	0,07	7,03	9,36	4,89	0,88
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Завтрак		610	21,12	15,35	83,74	562,53	0,46	48,6	327,21	5,41	82,67	302,83	100,41	6,66
Промежуточное питание														
428/М/БМД	Булочка постная с кунжутом	50	4,17	4,9	30,72	183,47	0,1		0,09	1,88	51,59	53,41	21,9	0,93
376/М/ССЖ	Чай с шиповником, 200/11	200	0,3	0,06	12,5	53,93		30,1	25,01	0,11	7,08	8,75	4,91	0,94
Итого за Промежуточное питание		250	4,47	4,96	43,22	237,4	0,1	30,1	25,1	1,99	58,67	62,16	26,81	1,87
Обед														
21/М/ССЖ	Салат из соленых огурцов с луком	60	0,51	3,06	1,56	36,98	0,01	3,33	2,43	1,39	13	16,94	8,06	0,36
104/М/ССЖ	Суп картофельный с мясными фрикадельками (свинина, баранина), 250/20	220	5,19	5,51	14,15	128,02	0,19	17,57	167,68	1,11	18,2	92,67	27,05	1,21
268/М/БМД	Котлеты из свинины с бараниной	90	13,27	11,5	12,6	209,25	0,35	1,18	0,6	1,91	18,24	143,28	23,62	1,53
330/М/ССЖ	Соус красный основной	30	0,35	1,03	3	22,81	0,01	1,1	40	0,5	5,32	5,53	2,44	0,12
171/М/ССЖ	Каша гречневая рассыпчатая	150	6,59	5,34	29,76	193,21	0,22		23,54	0,47	13,44	156,84	104,14	3,51

342/М/ССЖ	Море из брусники, 200/11 С	200	0,14	0,1	12,62	53,09	3	1,6	0,2	5,33	3,2	1,4	0,11
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	47	0,03		0,26	4,6	17,4	6,6	0,4
	Хлеб ржаной	40	1,96	0,4	17,92	84	0,04		0,28	7,2	36,8	8	1,16
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	0,4	19	16	12	2,3
Итого за Обед		910	29,99	27,44	111,57	821,36	0,87	31,18	6,52	104,33	488,66	193,31	10,7
Промежуточное питание													
428/М/БМД	Булочка постная с маком	50	4,52	8,93	27,89	209,86	0,11	0,07	2,77	124,26	94,6	36,08	1,14
	Напиток овсяный	200	2	6,4	13	120				240			
Итого за Промежуточное питание		250	6,52	15,33	40,89	329,86	0,11	0,07	2,77	364,26	94,6	36,08	1,14
Итого за день		2 020	62,10	63,08	279,42	1951,15	1,54	109,95	16,69	609,93	948,25	356,61	20,37

Возрастная группа 7-11 лет

Сезон осенне-зимний

День: понедельник

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																
294/М/ССЖ	Биточки из курицы	90	14,08	6,83	8,23	148,14	0,09	0,5	9,9	0,66	12	132,57	18,86	0,89		
142/М/ССЖ	Рагу овощное	150	3,07	8,42	17,94	160,95	0,13	38,75	703,39	3,85	43,53	85,09	40,81	1,37		
376/М/ССЖ	Чай с джемом, 200/11	200	0,23	0,03	13,76	54,87		0,33	3,8	0,03	6,63	8,24	4,4	0,87		
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8		
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2	0,4	19	16	12	2,3		
Итого за Завтрак		580	20,94	15,98	69,55	504,96	0,3	44,58	719,09	5,46	90,36	276,7	89,27	6,23		

Промежуточное питание														
428/М/БМД	Булочка постная с маком	50	4,52	8,93	27,89	209,86	0,11	0,07	5,2	2,77	124,26	94,6	36,08	1,14
	Напиток овсяный	200	2	6,4	13	120					240			
Итого за Промежуточное питание		250	6,52	15,33	40,89	329,86	0,11	0,07	5,2	2,77	364,26	94,6	36,08	1,14
Обед														
23/М/ССЖ	Салат из свежих помидоров	60	0,65	3,11	2,56	42,18	0,03	12,9	63,84	1,67	13,19	18,51	11,08	0,53
102/М/ССЖ	Суп картофельный с бобовыми (горохом), 200/25	225	12,08	5,72	15,43	160,13	0,23	9,20	167,26	1,05	27,63	135,58	34,91	1,90
251/М/ССЖ	Поджарка из свинины	90	20,02	14,26	4,2	231,72	0,9	7,88	1,94	1,24	29,24	214,4	29,36	1,23
202/М/ССЖ	Макаронные отварные	150	6,64	4,41	42,37	235,85	0,1		22,5	0,95	14,44	54,08	9,74	0,98
348/М/ССЖ	Компот из кураги, 200/11	200	0,78	0,05	18,63	78,69	0,02	0,6	87,45	0,83	24,33	21,9	15,75	0,51
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	47	0,03			0,26	4,6	17,4	6,6	0,4
	Хлеб ржаной	40	1,96	0,4	17,92	84	0,04			0,28	7,2	36,8	8	1,16
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Обед		885	44,11	28,55	120,57	926,57	1,38	40,58	347,99	6,48	136,63	509,67	124,44	8,91
Промежуточное питание														
428/М/БМД	Булочка постная с кунжутом	50	4,17	4,9	30,72	183,47	0,1		0,09	1,88	51,59	53,41	21,9	0,93
377/М/ССЖ	Чай с сахаром и лимоном, 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79		2,9	0,5	0,01	8,08	9,78	5,24	0,9
Итого за Промежуточное питание		250	4,43	4,93	41,98	231,26	0,1	2,9	0,59	1,89	59,67	63,19	27,14	1,83
Итого за день		1 965	76,00	64,79	272,99	1992,65	1,89	88,13	1072,87	16,6	650,92	944,16	276,93	18,11

Возрастная группа 7-11 лет

Сезон осенне-зимний

День: вторник

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																
256/М/БМД	Мясо тушеное (баранина)	90	12,21	11,6	5,79	176,99	0,1	2,65	100	1,44	12,68	135,13	22,26	1,71		
171/М/ССЖ	Каша гречневая рассыпчатая	150	6,59	5,34	29,76	193,21	0,22		23,54	0,47	13,44	156,84	104,14	3,51		
377/М/ССЖ	Чай ягодный, 200/л	200	0,25	0,06	11,62	48,63		1,15	1,06	0,07	7,03	9,36	4,89	0,88		
338/М	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8		
	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2		
Итого за Завтрак		580	22,61	17,80	76,29	559,83	0,41	13,8	129,6	2,7	58,35	347,13	153,49	9,1		
Промежуточное питание																
428/М/БМД	Булочка постная с кунжутом	50	4,17	4,9	30,72	183,47	0,1		0,09	1,88	51,59	53,41	21,9	0,93		
	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92	0,02	4		0,2	14	14	8	2,8		
Итого за Промежуточное питание		250	5,17	5,10	50,92	275,47	0,12	4	0,09	2,08	65,59	67,41	29,9	3,73		
Обед																
39/М/ССЖ	Салат из картофеля, кукурузы консервированной, огурца соленого и моркови	60	0,9	3,27	5,29	54,3	0,03	4,87	221,05	1,4	12,48	26,67	11,66	0,38		
ТТК	Суп из морской капусты на курином бульоне	200	5,56	5,5	14,56	129,5	0,12	16,22	169,51	0,44	30,16	100,63	85	6,7		
293/М/ССЖ	Куриное филе запеченное	90	29,97	4,41	0,51	161,49	0,09	2,54	11,43	1,59	11,26	217,44	109,29	1,79		

333/М/ССЖ	Соус томатный	30	0,92	4,05	5,38	62,49	0,03	6,05	300	1,94	17,61	25,22	12,62	0,47
137/М/ССЖ	Каша из тыквы	150	3,26	5,32	19,91	139,9	0,1	11,28	352,5	3,03	39,98	50,88	23,05	0,76
342/М/ССЖ	Компот из свежих плодов (груша)	200	0,16	0,12	15,1	62,69	0,01	2	0,8	0,16	7,93	6,4	4,8	0,95
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	47	0,03			0,26	4,6	17,4	6,6	0,4
	Хлеб ржаной	40	1,96	0,4	17,92	84	0,04			0,28	7,2	36,8	8	1,16
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2	0,4	19	16	12	2,3
Итого за Обед		890	44,71	23,57	98,63	788,37	0,47	47,96	1057,29	9,5	150,22	497,44	273,02	14,91

Промежуточное питание

428/М/БМД	Булочка постная с маком	50	4,52	8,93	27,89	209,86	0,11	0,07	5,2	2,77	124,26	94,6	36,08	1,14
377/М/ССЖ	Чай с сахаром и лимоном, 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79		2,9	0,5	0,01	8,08	9,78	5,24	0,9
Итого за Промежуточное питание		250	4,78	8,96	39,15	257,65	0,11	2,97	5,7	2,78	132,34	104,38	41,32	2,04
Итого за день		1 970	77,27	55,43	264,99	1881,32	1,11	68,73	1192,68	17,06	406,5	1016,36	497,73	29,78

Возрастная группа 7-11 лет

Сезон осенне-зимний

День: среда

Неделя: 2

№ реч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)						ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У	Y	В1	С		А	Е	Ca	Р	Mg	Fe						
1	2	3	4	5	6	7		8	9	10	11	12	13	14	15						
Завтрак																					
268/М/БМД	Шницель из свинины	90	15,07	9,96	9,77	193,02	0,62	1,19	14,3	0,87	21,23	158,71	21,59	1,09							
333/М/ССЖ	Соус томатный	30	0,92	4,05	5,38	62,49	0,03	6,05	300	1,94	17,61	25,22	12,62	0,47							
202/М/ССЖ	Макаронные отварные	150	6,64	4,41	42,37	235,85	0,1		22,5	0,95	14,44	54,08	9,74	0,98							

376/М/ССЖ	Чай с шиповником, 200/11	200	0,3	0,06	12,5	53,93		30,1	25,01	0,11	7,08	8,75	4,91	0,94
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,5	0,05			0,39	6,9	26,1	9,9	0,6
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2	0,4	19	16	12	2,3
Итого за Завтрак		600	25,70	19,08	94,81	662,79	0,82	42,34	363,81	4,66	86,26	288,86	70,76	6,38
Промежуточное питание														
428/М/БМД	Булочка постная с маком	50	4,52	8,93	27,89	209,86	0,11	0,07	5,2	2,77	124,26	94,6	36,08	1,14
377/М/ССЖ	Чай с сахаром и лимоном, 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79		2,9	0,5	0,01	8,08	9,78	5,24	0,9
Итого за Промежуточное питание		250	4,78	8,96	39,15	257,65	0,11	2,97	5,7	2,78	132,34	104,38	41,32	2,04
Обед														
21/М/ССЖ	Салат из соленых огурцов с луком	60	0,51	3,06	1,56	36,98	0,01	3,33	2,43	1,39	13	16,94	8,06	0,36
116/М/ССЖ	Суп с рисом с томатом со свиной, 250/20	220	7,2	8,11	13,64	158,54	0,28	3,73	0,66	1,08	9,91	92,82	18,06	0,71
259/М/БМД	Жаркое по-домашнему (баранина)	240	19,57	16,3	26,47	332,01	0,31	33,55	4,5	1,68	33,21	272,58	62,79	3,69
349/М/ССЖ	Компот из сухофруктов, 200/11	200	0,37	0,02	21,01	86,9		0,34	0,51	0,17	19,2	13,09	5,1	1,05
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	47	0,03			0,26	4,6	17,4	6,6	0,4
	Хлеб ржаной	40	1,96	0,4	17,92	84	0,04			0,28	7,2	36,8	8	1,16
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Обед		880	31,59	28,49	100,06	792,43	0,7	50,95	13,1	5,06	103,12	460,63	117,61	9,57
Промежуточное питание														
428/М/БМД	Булочка постная с кунжутом	50	4,17	4,9	30,72	183,47	0,1		0,09	1,88	51,59	53,41	21,9	0,93

	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92	0,02	4		0,2	14	14	8	2,8
Итого за Промежуточное питание		250	5,17	5,10	50,92	275,47	0,12	4	0,09	2,08	65,59	67,41	29,9	3,73
Итого за день		1 980	67,24	61,63	284,94	1988,34	1,75	100,26	382,7	14,58	387,31	921,28	259,59	21,72

Возрастная группа 7-11 лет

Сезон осенне-зимний

День: четверг

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																
293/М/ССЖ	Куриное филе запеченное	90	29,97	4,41	0,51	161,49	0,09	2,54	11,43	1,59	11,26	217,44	109,29	1,79		
142/М/ССЖ	Рагу овощное	150	3,07	8,42	17,94	160,95	0,13	38,75	703,39	3,85	43,53	85,09	40,81	1,37		
377/М/ССЖ	Чай с сахаром и лимоном, 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79		2,9	0,5	0,01	8,08	9,78	5,24	0,9		
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8		
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2		
Итого за Завтрак		580	36,86	13,66	58,83	511,23	0,31	54,19	720,32	6,17	88,07	358,11	177,54	7,06		
Промежуточное питание																
428/М/БМД	Булочка постная с кунжутом	50	4,17	4,9	30,72	183,47	0,1		0,09	1,88	51,59	53,41	21,9	0,93		
377/М/ССЖ	Чай ягодный, 200/11	200	0,25	0,06	11,62	48,63		1,15	1,06	0,07	7,03	9,36	4,89	0,88		
Итого за Промежуточное питание		250	4,42	4,96	42,34	232,1	0,1	1,15	1,15	1,95	58,62	62,77	26,79	1,81		
Обед																
20/М/ССЖ	Салат из свежих огурцов	60	0,85	3,11	2,85	42,66	0,03	9,06	4,8	1,43	25,67	40,59	14,92	0,63		

106/М/ССЖ	Суп картофеля с рыбными фрикадельками, 250/20	220	5,89	3,69	14,74	116,04	0,15	18,13	170,64	1,31	19,45	98,09	29,35	1,04
234/М/БМД	Котлеты рыбные	90	13,36	8,83	12,65	183,6	0,15	0,5	16,5	3,37	20,61	133,82	25,43	0,92
330/М/ССЖ	Соус красный основной	30	0,35	1,03	3	22,81	0,01	1,1	40	0,5	5,32	5,53	2,44	0,12
125/М/БМД	Картофель отварной	150	3,1	4,61	25,27	155,27	0,19	31	4,65	0,64	16,6	90,21	35,72	1,42
342/М/ССЖ	Компот из яблок и вишни	200	0,24	0,13	11,15	48,1	0,01	5	1,15	0,1	10,55	7,93	6,75	0,62
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	47	0,03			0,26	4,6	17,4	6,6	0,4
	Хлеб ржаной	40	1,96	0,4	17,92	84	0,04			0,28	7,2	36,8	8	1,16
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2	0,4	19	16	12	2,3
Итого за Обед		910	27,73	22,30	107,54	746,48	0,63	69,79	239,74	8,29	129	446,37	141,21	8,61
Промежуточное питание														
428	Булочка постная с маком	50	4,52	8,93	27,89	209,86	0,11	0,07	5,2	2,77	124,26	94,6	36,08	1,14
	Напиток овсяный	200	2	6,4	13	120					240			
Итого за Промежуточное питание		250	6,52	15,33	40,89	329,86	0,11	0,07	5,2	2,77	364,26	94,6	36,08	1,14
Итого за день		1990	75,53	56,25	249,60	1819,67	1,15	125,2	966,41	19,18	639,95	961,85	381,62	18,62

Возрастная группа 7-11 лет

Сезон осенне-зимний

День: пятница

Неделя: 2

№ реч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																

266/М/ССЖ	Бифштекс рубленый	90	19,95	13,6	1,12	212,58	0,91	1,7	2	0,67	24	204,05	22,77	0,89
330/М/ССЖ	Соус красный основной	30	0,35	1,03	3	22,81	0,01	1,1	40	0,5	5,32	5,53	2,44	0,12
147/М/ССЖ	Картофель запеченный по-деревенски	150	4,5	2,9	36,68	191,23	0,27	45	6,75	1,11	24,34	130,92	51,86	2,04
376/М/ССЖ	Чай с джемом, 200/11	200	0,23	0,03	13,76	54,87		0,33	3,8	0,03	6,63	8,24	4,4	0,87
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2	0,4	19	16	12	2,3
Итого за Завтрак		610	28,59	18,26	84,18	622,49	1,27	53,13	54,55	3,23	88,49	399,54	106,67	7,02
Промежуточное питание														
428/М/БМД	Булочка постная с маком	50	4,52	8,93	27,89	209,86	0,11	0,07	5,2	2,77	124,26	94,6	36,08	1,14
376/М/ССЖ	Чай с шиповником, 200/11	200	0,3	0,06	12,5	53,93		30,1	25,01	0,11	7,08	8,75	4,91	0,94
Итого за Промежуточное питание		250	4,82	8,99	40,39	263,79	0,11	30,17	30,21	2,88	131,34	103,35	40,99	2,08
Обед														
49/М/ССЖ	Салат витаминный /2 вариант/	60	1,26	3,11	4,46	51	0,04	20,6	169,9	1,43	25,11	27,99	12,4	0,43
101/М/ССЖ	Суп картофельный с макаронами, 200/25	225	9,68	6,65	16,63	163,69	0,12	13,20	167,54	1,55	19,49	118,52	26,86	1,11
268/М/БМД	Шницель из свинины	90	15,07	9,96	9,77	193,02	0,62	1,19	14,3	0,87	21,23	158,71	21,59	1,09
333/М/ССЖ	Соус томатный	30	0,92	4,05	5,38	62,49	0,03	6,05	300	1,94	17,61	25,22	12,62	0,47
171/М/ССЖ	Каша гречневая рассыпчатая	150	6,59	5,34	29,76	193,21	0,22		23,54	0,47	13,44	156,84	104,14	3,51
342/М/ССЖ	Морс из брусники, 200/11	200	0,14	0,1	12,62	53,09		3	1,6	0,2	5,33	3,2	1,4	0,11
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	47	0,03			0,26	4,6	17,4	6,6	0,4

	Хлеб ржаной	40	1,96	0,4	17,92	84	0,04			0,28	7,2	36,8	8	1,16
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Обед		915	37,60	30,21	116,00	894,5	1,13	54,04	681,88	7,2	130,01	555,68	202,61	10,48
Промежуточное питание														
428/М/БМД	Булочка постная с кунжутом	50	4,17	4,9	30,72	183,47	0,1		0,09	1,88	51,59	53,41	21,9	0,93
377/М/ССЖ	Чай ягодный, 200/11	200	0,25	0,06	11,62	48,63		1,15	1,06	0,07	7,03	9,36	4,89	0,88
Итого за Промежуточное питание		250	4,42	4,96	42,34	232,1	0,1	1,15	1,15	1,95	58,62	62,77	26,79	1,81
Итого за день		2 025	75,43	62,42	282,91	2012,88	2,61	138,49	767,79	15,26	408,46	1121,34	377,06	21,39

Проект типового 10-ти дневного меню диетического питания (безмолочная диета)
для общеобразовательных организаций Магаданской области
возрастная категория 12-18 лет

Возрастная группа 12-18 лет

Сезон осенне-зимний

День: понедельник

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е		Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																
291/М/ССЖ	Плов с отварной птицей, 100/180	280	29,32	14,53	47,19	432,1	0,19	3,7	899,0	1,8	33,34	341,90	72,38	1,98		
71/М	Подгарнировка из свежих помидоров	30	0,33	0,06	1,14	7,2	0,02	7,5	39,9	0,21	4,2	7,8	6	0,27		
377/М/ССЖ	Чай с сахаром и лимоном, 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79		2,9	0,5	0,01	8,08	9,78	5,24	0,9		

	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	118	0,08				0,65	11,5	43,5	16,5	1,0
338	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5		0,2	16	11	9	2,2
Итого за Завтрак		660	34,26	15,52	93,54	651,55	0,32	24,1	944,4		2,83	73,12	413,98	109,12	6,35
Промежуточное питание															
428/М/БМД	Булочка постная с кунжутом	50	4,17	4,9	30,72	183,47	0,1		0,09		1,88	51,59	53,41	21,9	0,93
	Напиток овсяный	200	2	6,4	13	120						240			
Итого за Промежуточное питание		250	6,17	11,30	43,72	303,47	0,1		0,09		1,88	291,59	53,41	21,9	0,93
Обед															
20/М/ССЖ	Салат из свежих огурцов	100	1,41	5,19	4,75	71,10	0,06	15,10	8,0		2,39	40,33	67,15	24,72	1,03
82/М/ССЖ	Борщ с капустой и картофелем с курицей, 250/25	275	9,15	8,47	12,79	162,78	0,08	19,85	207,7		2,4	47,58	117,60	31,36	1,47
256/М/БМД	Мясо тушеное (баранина)	100	13,53	13,6	6,64	203,94	0,1	2,80	120		1,94	14,25	149,98	24,70	1,89
125/М/БМД	Картофель отварной	180	3,7	5,73	30,32	188,12	0,22	37	5,58		0,79	19,7	108,21	42,85	1,70
349/М/ССЖ	Компот из сухофруктов, 200/11	200	0,37	0,02	21,01	86,9		0,34	0,51		0,17	19,2	13,09	5,1	1,05
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	71	0,05				0,39	6,9	26,1	9,9	0,6
	Хлеб ржаной	50	2,45	0,5	22,40	105	0,05				0,35	9,0	46,0	10	1,45
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2		0,4	19	16	12	2,3
Итого за Обед		1035	33,40	34,13	122,70	935,34	0,59	80,29	343,8		8,80	175,96	544,13	160,63	11,49
Промежуточное питание															
428/М/БМД	Булочка постная с маком	50	4,52	8,93	27,89	209,86	0,11	0,07	5,2		2,77	124,26	94,6	36,08	1,14
376/М/ССЖ	Чай с шиповником, 200/11	200	0,3	0,06	12,5	53,93		30,1	25,01		0,11	7,08	8,75	4,91	0,94
Итого за Промежуточное питание		250	4,82	8,99	40,39	263,79	0,11	30,17	30,21		2,88	131,34	103,35	40,99	2,08
Итого за день		2 195	78,65	69,94	300,35	2154,15	1,12	134,6	1318,6		16,39	672,01	1115	332,64	20,85

Возрастная группа 12-18 лет
Сезон осенне-зимний
День: вторник
Неделя: 1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Завтрак															
294/М/ССЖ	Биточки из индейки	100	16,94	6,50	10,99	175,26	0,07	0,6	6,0	2,56	15,25	156,69	20,80	1,1	
142/М/ССЖ	Рагу овощное	180	3,72	9,51	21,71	188,68	0,16	46,70	844,05	4,37	51,99	102,66	49,39	1,66	
376/М/ССЖ	Чай с джемом, 200/11	200	0,23	0,03	13,76	54,87		0,33	3,8	0,03	6,63	8,24	4,4	0,87	
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	118	0,08			0,65	11,5	43,5	16,5	1,0	
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2	0,4	19	16	12	2,3	
Итого за Завтрак		630	25,24	16,84	80,91	583,31	0,33	52,63	855,88	8,01	104,37	327,1	103,09	6,91	
Промежуточное питание															
428/М/БМД	Булочка постная с маком	50	4,52	8,93	27,89	209,86	0,11	0,07	5,2	2,77	124,26	94,6	36,08	1,14	
	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92	0,02	4		0,2	14	14	8	2,8	
Итого за Промежуточное питание		250	5,52	9,13	48,09	301,86	0,13	4,07	5,2	2,97	138,26	108,6	44,08	3,94	
Обед															
62/К/ССЖ	Салат морковный	100	1,30	5,10	6,90	79,95	0,06	5	2000	3	30,68	55,85	38,22	0,73	
101/М/ССЖ	Суп картофельный с рисом с курицей, 250/25	275	11,53	14,54	17,9	246,65	0,1	13	209,0	4,55	20,90	144,91	32,58	1,15	
294/М/ССЖ	Биточки из курицы	100	15,64	7,59	9,14	164,60	0,10	0,6	11,0	0,73	13	147,30	20,96	0,99	
330/М/ССЖ	Соус томатный	30	0,85	1,05	5,08	34,03	0,03	5,95	300	0,61	13,23	23,64	12,17	0,44	
202/М/ССЖ	Макаронны отварные	180	7,92	0,94	50,76	243,36	0,1			1,08	15,52	63,02	11,63	1,17	

	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92	0,02	4	0,2	14	14	8	2,8
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	71	0,05		0,39	6,9	26,1	9,9	0,6
	Хлеб ржаной	50	2,45	0,5	22,40	105	0,05		0,35	9,0	46,0	10	1,45
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	16	11	9	2,2
Итого за Обед		1065	43,46	30,62	156,65	1083,1	0,59	38,01	2525,0	139,56	531,82	152,46	11,53

Промежуточное питание

428/М/БМД	Булочка постная с кунжутом	50	4,17	4,9	30,72	183,47	0,1		0,09	1,88	51,59	53,41	21,9	0,93
377/М/ССЖ	Чай с сахаром и лимоном, 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79		2,9	0,5	0,01	8,08	9,78	5,24	0,9
Итого за Промежуточное питание		250	4,43	4,93	41,98	231,26	0,1	2,9	0,59	1,89	59,67	63,19	27,14	1,83
Итого за день		2 195	78,65	61,52	327,63	2199,52	1,15	98	3386,67	23,58	441,86	1030,70	326,77	24,21

Возрастная группа 12-18 лет

Сезон осенне-зимний

День: среда

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)						ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У	В1	С	А		Е	Ca	Р	Мg	Fe							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15							

Завтрак

259/М/БМД	Жаркое домашнему (баранина)	280	22,87	18,7	30,90	384,78	0,36	39,20	5,3	1,81	38,13	318,20	73,32	4,30
70/М	Подгарнировка из соленых огурцов	30	0,24	0,03	0,51	3,9	0,01	1,5	1,5	0,03	6,3	7,2	4,2	0,18
376/М/ССЖ	Чай с шиповником, 200/11	200	0,3	0,06	12,5	53,93		30,1	25,01	0,11	7,08	8,75	4,91	0,94
338/М	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	118	0,08			0,65	11,5	43,5	16,5	1,0
	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2

Итого за Завтрак		660	27,76	19,70	77,86	607,11	0,48	80,80	36,76	2,80	79,01	388,65	107,9	8,62
Промежуточное питание														
428/М/БМД	Булочка постная с кунжутом	50	4,17	4,9	30,72	183,47	0,1		0,09	1,88	51,59	53,41	21,9	0,93
377/М/ССЖ	Чай с сахаром и лимоном, 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79		2,9	0,5	0,01	8,08	9,78	5,24	0,9
Итого за Промежуточное питание		250	4,43	4,93	41,98	231,26	0,1	2,9	0,59	1,89	59,67	63,19	27,14	1,83
Обед														
24/М/ССЖ	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	1,27	3,19	4,52	53,07	0,06	19,59	67,54	1,76	29,23	47,47	22,0	1,0
99/М/ССЖ	Суп из овощей с курицей, 250/25	275	9,01	7,55	10,60	145,06	0,11	23,5	207,84	1,89	27,73	114,2	57,52	1,04
266/М/ССЖ	Бифштекс рубленый	100	22,72	15,4	1,20	240,71	1,03	1,9	2	0,70	27	232,23	25,85	1,01
330/М/ССЖ	Соус красный основной	30	0,35	1,03	3	22,81	0,01	1,1	40	0,5	5,32	5,53	2,44	0,12
171/М/ССЖ	Каша пшеничная рассыпчатая	180	4,40	0,5	27,40	131,60	0,1			0,68	17,10	110,63	24,07	1,89
342/М/ССЖ	Компот из свежих яблок, 200/11	200	0,16	0,16	14,9	62,69	0,01	4	2	0,08	6,73	4,4	3,6	0,91
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	71	0,05			0,39	6,9	26,1	9,9	0,6
	Хлеб ржаной	50	2,45	0,5	22,40	105	0,05			0,35	9,0	46,0	10	1,45
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2	0,4	19	16	12	2,3
Итого за Обед		1 065	43,13	28,88	108,81	878,44	1,46	55,07	321,66	6,75	148,0	602,60	137,38	10,29
Промежуточное питание														
428/М/БМД	Булочка постная с маком	50	4,52	8,93	27,89	209,86	0,11	0,07	5,2	2,77	124,26	94,6	36,08	1,14
377/М/ССЖ	Чай ягодный, 200/11	200	0,25	0,06	11,62	48,63		1,15	1,06	0,07	7,03	9,36	4,89	0,88
Итого за Промежуточное питание		250	4,77	8,99	39,51	258,49	0,11	1,22	6,26	2,84	131,29	103,96	40,97	2,02
Итого за день		2 225	80,09	62,50	268,16	1975,30	2,15	139,99	365,27	14,28	417,94	1158,40	313,42	22,76

Возрастная группа 12-18 лет

Сезон: осенне-зимний

День: четверг

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																
251/М/ССЖ	Поджарка из свинины	100	21,64	15,27	4,4	248,79	1,0	8,23	2,10	1,26	31,61	231,9	31,46	1,32		
202/М/ССЖ	Макаронны отварные	180	7,92	0,94	50,76	243,36	0,1			1,08	15,52	63,02	11,63	1,17		
377/М/ССЖ	Чай с сахаром и лимоном, 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79		2,9	0,5	0,01	8,08	9,78	5,24	0,9		
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94,0	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8		
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2	0,4	19	16	12	2,3		
Итого за Завтрак		620	33,38	16,94	96,08	680,94	1,18	16,13	4,60	3,27	83,41	355,50	73,53	6,49		
Промежуточное питание																
428/М/БМД	Булочка постная с маком	50	4,52	8,93	27,89	209,86	0,11	0,07	5,2	2,77	124,26	94,6	36,08	1,14		
377/М/ССЖ	Чай ягодный, 200/11	200	0,25	0,06	11,62	48,63		1,15	1,06	0,07	7,03	9,36	4,89	0,88		
Итого за Промежуточное питание		250	4,77	8,99	39,51	258,49	0,11	1,22	6,26	2,84	131,29	103,96	40,97	2,02		
Обед																
64/К/ССЖ	Салат из морской капусты и моркови с яйцом	100	2,05	7,0	6,31	96,70	0,05	3,15	921,93	1,28	36,39	65,27	94,67	7,73		
119/М/ССЖ	Суп с фасолью и индейкой, 250/20	270	19,86	8,09	26,28	266,11	0,30	21,66	93,49	3,6	90,41	328,74	72,60	3,9		
294/М/ССЖ	Биточки из индейки	100	16,94	6,50	10,99	175,26	0,07	0,6	6,0	2,56	15,25	156,69	20,80	1,1		
142/М/ССЖ	Рагу овощное	180	3,72	9,51	21,71	188,68	0,16	46,70	844,05	4,37	51,99	102,66	49,39	1,66		

388/М/ССЖ	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	29,62	136,6	0,01	200	163,4	0,76	12,6	3,4	3,4	0,66
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	71	0,05			0,39	6,9	26,1	9,9	0,6
	Хлеб ржаной	50	2,45	0,5	22,40	105	0,05			0,35	9,0	46,0	10	1,45
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Обед		1030	48,47	32,54	141,60	1085,85	0,72	282,11	2033,90	13,54	238,54	739,86	269,76	19,26
Промежуточное питание														
428/М/БМД	Булочка постная с кунжутом	50	4,17	4,9	30,72	183,47	0,1		0,09	1,88	51,59	53,41	21,9	0,93
	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92	0,02	4		0,2	14	14	8	2,8
Итого за Промежуточное питание		250	5,17	5,10	50,92	275,47	0,12	4	0,09	2,08	65,59	67,41	29,9	3,73
Итого за день		2 150	91,79	63,57	328,11	2300,75	2,13	303,46	2044,85	21,7	518,83	1266,73	414,16	31,50

Возрастная группа 12-18 лет

Сезон осенне-зимний

День: пятница

Неделя: I

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																
234/М/БМД	Котлеты рыбные	100	15,88	11,58	14,29	225,0	0,18	0,6	19,8	4,46	23,58	158,84	29,86	1,06		
333/М/ССЖ	Соус томатный	30	0,85	1,05	5,08	34,03	0,03	5,95	300	0,61	13,23	23,64	12,17	0,44		
125/М/БМД	Картофель отварной	180	3,72	0,74	30,3	143,22	0,22	37,2	5,58	0,19	20,1	108,18	42,87	1,7		
377/М/ССЖ	Чай ягодный, 200/11	200	0,25	0,06	11,62	48,63		1,15	1,06	0,07	7,03	9,36	4,89	0,88		
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	118	0,08			0,65	11,5	43,5	16,5	1,0		
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2		
Итого за Завтрак		660	25,05	14,33	95,26	615,36	0,54	54,9	331,44	6	91,41	354,52	115,29	7,27		

Промежуточное питание													
428/М/БМД	Булочка постная с кунжутом	50	4,17	4,9	30,72	183,47	0,1	0,09	1,88	51,59	53,41	21,9	0,93
376/М/ССЖ	Чай с шиповником, 200/11	200	0,3	0,06	12,5	53,93		30,1	0,11	7,08	8,75	4,91	0,94
Итого за Промежуточное питание		250	4,47	4,96	43,22	237,4	0,1	25,1	1,99	58,67	62,16	26,81	1,87
Обед													
21/М/ССЖ	Салат из соленых огурцов с луком	100	0,86	5,11	2,61	61,63	0,02	4,05	2,31	22	28,24	13,44	0,61
104/М/ССЖ	Суп картофельный с мясными фрикадельками (свинина, баранина), 250/20	270	6,27	6,23	17,23	151,31	0,23	208,23	1,15	21,9	112,17	32,88	1,46
268/М/БМД	Котлеты из свинины с бараниной	100	14,85	12,5	14,3	231,52	0,40	0,7	1,98	20,34	160,21	26,48	1,70
330/М/ССЖ	Соус красный основной	30	0,35	1,03	3	22,81	0,01	40	0,5	5,32	5,53	2,44	0,12
171/М/ССЖ	Каша гречневая рассыпчатая	180	7,81	2,05	35,40	190,96	0,27	1,24	0,50	14,24	185,14	124,11	4,17
342/М/ССЖ	Морс из брусники, 200/11 С	200	0,14	0,1	12,62	53,09		1,6	0,2	5,33	3,2	1,4	0,11
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	71	0,05		0,39	6,9	26,1	9,9	0,6
	Хлеб ржаной	50	2,45	0,5	22,40	105	0,05		0,35	9,0	46,0	10	1,45
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	2	0,4	19	16	12	2,3
Итого за Обед		1060	35,50	28,09	132,37	933,82	1,05	37,23	7,78	123,73	582,59	232,65	12,5
Промежуточное питание													
428/М/БМД	Булочка постная с маком	50	4,52	8,93	27,89	209,86	0,11	0,07	2,77	124,26	94,6	36,08	1,14
	Напиток овсяный	200	2	6,4	13	120				240			
Итого за Промежуточное питание		250	6,52	15,33	40,89	329,86	0,11	0,07	2,77	364,26	94,6	36,08	1,14
Итого за день		2 220	71,54	62,71	311,74	2116,44	1,80	122,29	18,72	638,07	1093,87	410,83	22,80

Возрастная группа 12-18 лет
Сезон осенне-зимний
День: понедельник
Неделя: 2

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Завтрак															
294/М/ССЖ	Биточки из курицы	100	15,64	7,59	9,14	164,60	0,10	0,6	11,0	0,73	13	147,30	20,96	0,99	
142/М/ССЖ	Рагу овощное	180	3,72	9,51	21,71	188,68	0,16	46,70	844,05	4,37	51,99	102,66	49,39	1,66	
376/М/ССЖ	Чай с джемом, 200/11	200	0,23	0,03	13,76	54,87		0,33	3,8	0,03	6,63	8,24	4,4	0,87	
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	118	0,08			0,65	11,5	43,5	16,5	1,0	
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2	0,4	19	16	12	2,3	
Итого за Завтрак		630	23,94	17,93	79,06	572,65	0,4	52,59	860,85	6,18	102,45	317,7	103,25	6,82	
Промежуточное питание															
428/М/БМД	Булочка постная с маком	50	4,52	8,93	27,89	209,86	0,11	0,07	5,2	2,77	124,26	94,6	36,08	1,14	
	Напиток овсяный	200	2	6,4	13	120					240				
Итого за Промежуточное питание		250	6,52	15,33	40,89	329,86	0,11	0,07	5,2	2,77	364,26	94,6	36,08	1,14	
Обед															
23/М/ССЖ	Салат из свежих помидоров	100	1,08	5,18	4,27	70,30	0,05	21,5	106,40	2,78	21,98	30,85	18,47	0,88	
102/М/ССЖ	Суп картофельный с бобовыми (горохом) с курицей, 250/25	275	13,3	6,83	19,29	190,31	0,3	11,5	207,64	1,53	34,09	152,85	41,81	2,30	
251/М/ССЖ	Поджарка из свинины	100	21,64	15,27	4,4	248,79	1,0	8,23	2,10	1,26	31,61	231,9	31,46	1,32	
202/М/ССЖ	Макаронны отварные	180	7,92	0,94	50,76	243,36	0,1			1,08	15,52	63,02	11,63	1,17	

348/М/ССЖ	Компот из кураги, 200/11	200	0,78	0,05	18,63	78,69	0,02	0,6	87,45	0,83	24,33	21,9	15,75	0,51
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	71	0,05			0,39	6,9	26,1	9,9	0,6
	Хлеб ржаной	50	2,45	0,5	22,40	105	0,05			0,35	9,0	46,0	10	1,45
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Обед		1035	49,89	29,47	144,08	1053,95	1,58	51,83	408,59	8,42	159,43	583,62	148,02	10,43
Промежуточное питание														
428/М/БМД	Булочка постная с кунжутом	50	4,17	4,9	30,72	183,47	0,1		0,09	1,88	51,59	53,41	21,9	0,93
377/М/ССЖ	Чай с сахаром и лимоном, 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79		2,9	0,5	0,01	8,08	9,78	5,24	0,9
Итого за Промежуточное питание		250	4,43	4,93	41,98	231,26	0,1	2,9	0,59	1,89	59,67	63,19	27,14	1,83
Итого за день		2 165	84,78	67,66	306,01	2187,72	2,15	107,39	1275,23	19,3	685,81	1059,11	314,49	20,22

Возрастная группа 12-18 лет

Сезон осенне-зимний

День: вторник

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
256/М/БМД	Мясо тушеное (баранина)	100	13,53	13,6	6,64	203,94	0,1	2,80	120	1,94	14,25	149,98	24,70	1,89
171/М/ССЖ	Каша гречневая рассыпчатая	180	7,81	2,05	35,40	190,96	0,27		1,24	0,50	14,24	185,14	124,11	4,17
377/М/ССЖ	Чай ягодный, 200/11	200	0,25	0,06	11,62	48,63		1,15	1,06	0,07	7,03	9,36	4,89	0,88
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	118	0,08			0,65	11,5	43,5	16,5	1,0
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2

Итого за Завтрак		630	25,94	16,63	87,61	608,03	0,49	14,0	127,3	3,4	63,02	398,98	179,20	10,1
Промежуточное питание														
428/М/БМД	Булочка постная с кунжутом	50	4,17	4,9	30,72	183,47	0,1		0,09	1,88	51,59	53,41	21,9	0,93
	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92	0,02	4		0,2	14	14	8	2,8
Итого за Промежуточное питание		250	5,17	5,10	50,92	275,47	0,12	4	0,09	2,08	65,59	67,41	29,9	3,73
Обед														
39/М/ССЖ	Салат из картофеля, кукурузы консервированной, огурца соленого и моркови	100	1,5	5,46	8,80	90,5	0,05	8,07	361,75	2,3	18,16	43,71	19,15	0,61
ТТК	Суп из морской капусты на курином бульоне	250	6,92	6,9	18,10	161,3	0,15	19,90	210,92	0,54	37,28	125,35	106	8,4
293/М/ССЖ	Куриное филе запеченное	100	33,28	4,68	0,56	177,31	0,10	2,82	12,69	1,67	12,38	241,38	121,33	1,98
333/М/ССЖ	Соус томатный	30	0,92	4,05	5,38	62,49	0,03	6,05	300	1,94	17,61	25,22	12,62	0,47
137/М/ССЖ	Каша из тыквы	180	3,91	6,38	23,89	167,9	0,1	13,54	423,0	3,64	47,98	61,06	27,66	0,91
342/М/ССЖ	Компот из свежих плодов (груша)	200	0,16	0,12	15,1	62,69	0,01	2	0,8	0,16	7,93	6,4	4,8	0,95
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	71	0,05			0,39	6,9	26,1	9,9	0,6
	Хлеб ржаной	50	2,45	0,5	22,40	105	0,05			0,35	9,0	46,0	10	1,45
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2	0,4	19	16	12	2,3
Итого за Обед		1040	51,90	28,66	119,02	944,65	0,58	57,38	1311,16	11,4	176,24	591,22	323,41	17,62
Промежуточное питание														
428/М/БМД	Булочка постная с маком	50	4,52	8,93	27,89	209,86	0,11	0,07	5,2	2,77	124,26	94,6	36,08	1,14
377/М/ССЖ	Чай с сахаром и лимоном, 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79		2,9	0,5	0,01	8,08	9,78	5,24	0,9
Итого за Промежуточное питание		250	4,78	8,96	39,15	257,65	0,11	2,97	5,7	2,78	132,34	104,38	41,32	2,04

Итого за день	2 170	87,79	59,35	296,70	2085,80	1,30	78,30	1444,25	19,64	437,2	1161,99	573,83	33,53
----------------------	-------	-------	-------	--------	---------	------	-------	---------	-------	-------	---------	--------	-------

Возрастная группа 12-18 лет
Сезон осенне-зимний
День: среда
Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
268/М/БМД	Шницель из свинины	100	16,35	10,72	10,82	209,60	0,67	1,32	17,0	0,91	23,45	172,80	23,56	1,20
333/М/ССЖ	Соус томатный	30	0,92	4,05	5,38	62,49	0,03	6,05	300	1,94	17,61	25,22	12,62	0,47
202/М/ССЖ	Макаронные отварные	180	7,92	0,94	50,76	243,36	0,1			1,08	15,52	63,02	11,63	1,17
376/М/ССЖ	Чай с шиповником, 200/11	200	0,3	0,06	12,5	53,93		30,1	25,01	0,11	7,08	8,75	4,91	0,94
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94,0	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2	0,4	19	16	12	2,3
Итого за Завтрак		650	29,05	16,47	109,08	710,38	0,90	42,47	344,01	4,96	91,86	320,59	77,92	6,88
Промежуточное питание														
428/М/БМД	Булочка постная с маком	50	4,52	8,93	27,89	209,86	0,11	0,07	5,2	2,77	124,26	94,6	36,08	1,14
377/М/ССЖ	Чай с сахаром и лимоном, 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79		2,9	0,5	0,01	8,08	9,78	5,24	0,9
Итого за Промежуточное питание		250	4,78	8,96	39,15	257,65	0,11	2,97	5,7	2,78	132,34	104,38	41,32	2,04
Обед														
21/М/ССЖ	Салат из соленых огурцов с луком	100	0,86	5,11	2,61	61,63	0,02	5,55	4,05	2,31	22	28,24	13,44	0,61

116/М/ССЖ	Суп с рисом с томатом со свиной, 250/20	270	7,6	9,16	16,95	182,69	0,29	4,38	0,66	1,55	11,05	100,68	20,84	0,79
259/М/БМД	Жаркое по-домашнему (баранина)	280	22,87	18,7	30,90	384,78	0,36	39,20	5,3	1,81	38,13	318,20	73,32	4,30
349/М/ССЖ	Компот из сухофруктов, 200/11	200	0,37	0,02	21,01	86,9		0,34	0,51	0,17	19,2	13,09	5,1	1,05
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	71	0,05			0,39	6,9	26,1	9,9	0,6
	Хлеб ржаной	50	2,45	0,5	22,40	105	0,05			0,35	9,0	46,0	10	1,45
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Обед		1030	36,87	34,20	118,16	938,50	0,8	59,47	15,5	6,78	121,94	543,31	141,60	11,00

Промежуточное питание

428/М/БМД	Булочка постная с кунжутом	50	4,17	4,9	30,72	183,47	0,1		0,09	1,88	51,59	53,41	21,9	0,93
	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92	0,02	4		0,2	14	14	8	2,8
Итого за Промежуточное питание		250	5,17	5,10	50,92	275,47	0,12	4	0,09	2,08	65,59	67,41	29,9	3,73
Итого за день		2 180	75,87	64,73	317,31	2182,00	1,93	108,91	365,3	16,60	411,73	1035,69	290,74	23,65

Возрастная группа 12-18 лет

Сезон осенне-зимний

День: четверг

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)						ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	Y	В1	С		А	Е	Ca	P	Mg	Fe					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15						
Завтрак																				
293/М/ССЖ	Куриное филе запеченное	100	33,28	4,68	0,56	177,31	0,10	2,82	12,69	1,67	12,38	241,38	121,33	1,98						
142/М/ССЖ	Рагу овощное	180	3,72	9,51	21,71	188,68	0,16	46,70	844,05	4,37	51,99	102,66	49,39	1,66						

377/М/ССЖ	Чай с сахаром и лимоном, 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79		2,9	0,5	0,01	8,08	9,78	5,24	0,9
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	118	0,08			0,65	11,5	43,5	16,5	1,0
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Завтрак		630	41,61	15,12	67,48	578,28	0,37	62,42	862,24	6,90	99,95	408,32	201,46	7,74
Промежуточное питание														
428/М/БМД	Булочка постная с кунжутом	50	4,17	4,9	30,72	183,47	0,1		0,09	1,88	51,59	53,41	21,9	0,93
377/М/ССЖ	Чай ягодный, 200/11	200	0,25	0,06	11,62	48,63		1,15	1,06	0,07	7,03	9,36	4,89	0,88
Итого за Промежуточное питание		250	4,42	4,96	42,34	232,1	0,1	1,15	1,15	1,95	58,62	62,77	26,79	1,81
Обед														
20/М/ССЖ	Салат из свежих огурцов	100	1,41	5,19	4,75	71,10	0,06	15,10	8,0	2,39	40,33	67,15	24,72	1,03
106/М/ССЖ	Суп картофельный с рыбными фрикадельками, 250/20	270	6,32	3,77	18,03	131,67	0,17	22,13	211,19	1,34	30,34	112,53	35,11	1,30
234/М/БМД	Котлеты рыбные	100	15,88	11,58	14,29	225,0	0,18	0,6	19,8	4,46	23,58	158,84	29,86	1,06
330/М/ССЖ	Соус красный основной	30	0,35	1,03	3	22,81	0,01	1,1	40	0,5	5,32	5,53	2,44	0,12
125/М/БМД	Картофель отварной	180	3,7	5,73	30,32	188,12	0,22	37	5,58	0,79	19,7	108,21	42,85	1,70
342/М/ССЖ	Компот из яблок и вишни	200	0,24	0,13	11,15	48,1	0,01	5	1,15	0,1	10,55	7,93	6,75	0,62
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	71	0,05			0,39	6,9	26,1	9,9	0,6
	Хлеб ржаной	50	2,45	0,5	22,40	105	0,05			0,35	9,0	46,0	10	1,45
338/М	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	2	0,4	19	16	12	2,3
Итого за Обед		1060	33,14	28,53	128,73	909,28	0,77	86,12	287,72	10,72	165	548,29	173,63	10,18
Промежуточное питание														
428	Булочка постная с маком	50	4,52	8,93	27,89	209,86	0,11	0,07	5,2	2,77	124,26	94,6	36,08	1,14

	Напиток овсяный	200	2	6,4	13	120					240			
Итого за Промежуточное питание		250	6,52	15,33	40,89	329,86	0,11	0,07	5,2	2,77	364,26	94,6	36,08	1,14
Итого за день		2 190	85,69	63,94	279,44	2049,52	1,35	149,8	1156,31	22,34	687,55	1113,98	437,96	20,87

Возрастная группа 12-18 лет

Сезон осенне-зимний

День: пятница

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																
266/М/ССЖ	Бифтекс рубленый	100	22,72	15,4	1,20	240,71	1,03	1,9	2	0,70	27	232,23	25,85	1,01		
330/М/ССЖ	Соус красный основной	30	0,35	1,03	3	22,81	0,01	1,1	40	0,5	5,32	5,53	2,44	0,12		
147/М/ССЖ	Картофель запеченный по-деревенски	180	5,4	3,5	44,02	229,48	0,32	54	8,10	1,33	29,21	157,10	62,23	2,45		
376/М/ССЖ	Чай с джемом, 200/11	200	0,23	0,03	13,76	54,87		0,33	3,8	0,03	6,63	8,24	4,4	0,87		
338/М	Хлеб пшеничный Груша	50	3,95	0,5	24,15	118	0,08			0,65	11,5	43,5	16,5	1,0		
Итого за Завтрак		660	33,05	20,71	96,43	712,37	1,46	62,31	56,18	3,61	98,62	462,60	123,42	7,75		
Промежуточное питание																
428/М/БМД	Булочка постная с маком	50	4,52	8,93	27,89	209,86	0,11	0,07	5,2	2,77	124,26	94,6	36,08	1,14		
376/М/ССЖ	Чай с шиповником, 200/11	200	0,3	0,06	12,5	53,93		30,1	25,01	0,11	7,08	8,75	4,91	0,94		
Итого за Промежуточное питание		250	4,82	8,99	40,39	263,79	0,11	30,17	30,21	2,88	131,34	103,35	40,99	2,08		
Обед																

49/М/ССЖ	Салат витаминный /2 вариант/	100	2,10	5,18	7,77	86	0,06	34,4	276,5	2,38	39,42	46,16	20,4	0,69
101/М/ССЖ	Суп картофельный с макаронами с курицей, 250/25	270	10,3	6,74	20,79	183,52	0,15	16,5	208,0	1,61	22,53	131,22	31,67	1,30
268/М/БМД	Шницель из свинины	100	16,35	10,72	10,82	209,60	0,67	1,32	17,0	0,91	23,45	172,80	23,56	1,20
333/М/ССЖ	Соус томатный	30	0,92	4,05	5,38	62,49	0,03	6,05	300	1,94	17,61	25,22	12,62	0,47
171/М/ССЖ	Каша гречневая рассыпчатая	180	7,81	2,05	35,40	190,96	0,27		1,24	0,50	14,24	185,14	124,11	4,17
342/М/ССЖ	Морс из брусники, 200/11	200	0,14	0,1	12,62	53,09		3	1,6	0,2	5,33	3,2	1,4	0,11
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	71	0,05			0,39	6,9	26,1	9,9	0,6
	Хлеб ржаной	50	2,45	0,5	22,40	105	0,05			0,35	9,0	46,0	10	1,45
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Обед		1065	42,79	30,04	139,47	1008,5	1,31	71,22	809,33	8,5	154,48	646,84	242,70	12,19
Промежуточное питание														
428/М/БМД	Булочка постная с кунжутом	50	4,17	4,9	30,72	183,47	0,1		0,09	1,88	51,59	53,41	21,9	0,93
377/М/ССЖ	Чай ягодный, 200/11	200	0,25	0,06	11,62	48,63		1,15	1,06	0,07	7,03	9,36	4,89	0,88
Итого за Промежуточное питание		250	4,42	4,96	42,34	232,1	0,1	1,15	1,15	1,95	58,62	62,77	26,79	1,81
Итого за день		2 225	85,08	64,70	318,63	2216,77	2,98	164,85	896,87	16,92	443,06	1275,56	433,90	23,83

Проект типового 10-ти дневного меню диетического питания (сахарный диабет)

для общеобразовательных организаций Магаданской области

возрастная категория 7 - 11 лет

Возрастная группа 7-11 лет

Сезон осенне-зимний

День: понедельник

Неделя: 1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Завтрак															
291/М/СД	Плов с отварной птицей (перловая крупа), 90/150	240	27,11	14,29	37,14	381,49	0,19	3,2	776,94	2,49	44,81	342,13	58,15	2,14	
71/М	Подгарнировка из свежих помидоров	30	0,33	0,06	1,14	7,2	0,02	7,5	39,9	0,21	4,2	7,8	6	0,27	
377/М/СД	Чай с лимоном (сироп стевии)	200	0,26	0,03	0,28	3,9	2,9	0,5	0,01	0,42	7,75	9,78	5,24	0,86	
338/М	Хлеб ржано- пшеничный	30	1,98	0,36	11,9	59,4	0,05			0,2	8,7	45	14,1	1,17	
	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2	
Итого за Завтрак		600	30,08	15,14	60,26	498,99	0,29	23,6	822,34	3,33	81,46	415,71	92,49	6,64	
Промежуточное питание															
	Орехово-фруктовая смесь	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	1,28	60,1	0,99	32,9	56,1	32,7	0,82	
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2	
Итого за Промежуточное питание		230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	2,48	80,1	0,99	280,9	246,1	62,7	1,02	
Обед															
20/М/ССЖ	Салат из свежих огурцов	60	0,85	3,11	2,85	42,66	0,03	9,06	4,8	1,43	25,67	40,59	14,92	0,63	
82/М/ССЖ	Борщ с капустой и картофелем со сметаной (с говядиной), 200/10/20	230	8,15	6,34	8,49	124,31	0,09	16,4	188,09	2,12	39,43	114,41	28,76	1,50	
245/М/СД	Бефстроганов из говядины	90	15,6	14,37	5,22	213	0,53	4,44	13,65	2,33	36,16	182,11	27,4	2,41	
125/М/ССЖ	Картофель отварной	150	3,1	0,62	25,27	119,35	0,19	31	4,65	0,16	16,6	90,13	35,72	1,4	

349/М/С/Д	Компот из сухофруктов (сироп стевии)	200	0,37	0,02	10,04	43,01	0,34	0,51	0,17	18,87	13,09	5,1	1,02
338/М	Хлеб ржаной	50	2,45	0,5	22,4	105	0,05		0,35	9	46	10	1,45
	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	10	0,2	35	17	11	0,1
Итого за Обед		880	31,32	25,16	81,77	685,33	0,95	221,7	6,76	180,73	503,33	132,9	8,51
Промежуточное питание													
	Орехово-фруктовая смесь	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	60,1	0,99	32,9	56,1	32,7	0,82
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	20		248	190	30	0,2
Итого за Промежуточное питание		230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	80,1	0,99	280,9	246,1	62,7	1,02
Итого за день		1 940	82,54	58,66	189,55	1641,12	1,46	1204,24	12,07	823,99	1411,24	350,79	17,19

Возрастная группа 7-11 лет

Сезон осенне-зимний

День: вторник

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)						ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У	В1	С	А		Е	Ca	P	Mg	Fe							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15							
Завтрак																					
215/М/С/Д	Омлет белковый паровой	70	6,82	5,41	1,52	80,83	0,01	0,26	2	2,2	31,07	33,52	7,93	0,12							
173/М/С/Д	Каша вязкая молочная из овсяных хлопьев «Геркулес» с ягодами, 200/10	210	8,48	4,28	32,82	204,48	0,24	2,8	10,8	0,58	147,22	236,3	27,57	1,74							
379/М/С/Д	Напиток кофейный на молоке (сироп стевии)	200	3,04	1,54	4,94	46,15	0,04	1,3	10		120,21	90	14,05	0,1							

	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,98	0,36	11,9	59,4	0,05			0,42	8,7	45	14,1	1,17
338/М	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	38	10	0,2	35	17	11	0,1
Итого за Завтрак		610	21,12	11,79	58,68	428,86	0,4	42,36	32,8	3,4	342,2	421,82	74,65	3,23
Промежуточное питание														
	Орехово-фруктовая смесь	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	1,28	60,1	0,99	32,9	56,1	32,7	0,82
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2
Итого за Промежуточное питание		230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	2,48	80,1	0,99	280,9	246,1	62,7	1,02
Обед														
62/К/ССЖ	Салат морковный	60	0,78	4,06	4,14	56,96	0,04	3	1200	2	19,88	33,83	23,02	0,45
101/М/ССЖ	Суп картофельный с гречневой крупой с курицей, 200/25	225	9,66	11,82	12,95	195,32	0,13	10	167,36	3,68	17,68	127,77	38,06	1,38
293/М/ССЖ	Куриное филе запеченное	90	29,97	4,41	0,51	161,49	0,09	2,54	11,43	1,59	11,26	217,44	109,29	1,79
331/М/СД	Соус сметанно-томатный	30	0,57	1,94	1,99	27,93	0,01	0,94	5,2	0,48	9,82	13,57	4,07	0,13
129/М/СД	Брокколи запеченная	150	5,56	5,66	11,98	126,58	0,21	130,2	5,58	2,57	53,38	119,69	39,39	2,86
342/М/СД	Компот из вишни (сироп стевии)	200	0,16	0,04	2,13	10,4	0,01	3		0,06	7,4	6	5,2	0,1
	Хлеб ржаной	50	2,45	0,5	22,4	105	0,05			0,35	9	46	10	1,45
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Обед		905	49,55	28,83	65,90	730,68	0,57	159,68	1394,57	10,93	144,42	575,3	238,03	10,36
Промежуточное питание														
	Орехово-фруктовая смесь	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	1,28	60,1	0,99	32,9	56,1	32,7	0,82
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2
Итого за Промежуточное питание		230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	2,48	80,1	0,99	280,9	246,1	62,7	1,02
Итого за день		1 975	91,81	58,98	172,10	1616,34	1,19	207	1587,57	16,31	1048,42	1489,32	438,08	15,63

Возрастная группа 7-11 лет

Сезон осенне-зимний

День: среда

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)				ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У	Y		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Завтрак															
259/М/ССЖ	Жаркое по-домашнему	240	25,4	15,38	25,85	344,04	0,96	35,35	304,2	2,06	37,08	321,48	69,65	4,79	
71/М	Подгарнировка из свежих огурцов	30	0,24	0,03	0,75	4,2	0,01	3	3	0,03	5,1	9	4,2	0,15	
376/М/СД	Чай с шиповником (сироп стевии)	200	0,3	0,06	1,52	10,04		30,1	25,01	0,11	6,75	8,75	4,91	0,91	
338/М	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,98	0,36	11,9	59,4	0,05			0,42	8,7	45	14,1	1,17	
	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2	
Итого за Завтрак		600	28,32	16,23	49,82	464,68	1,05	78,45	337,21	2,82	73,63	395,23	101,86	9,22	
Промежуточное питание															
1	Орехово-фруктовая смесь	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	1,28	60,1	0,99	32,9	56,1	32,7	0,82	
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2	
Итого за Промежуточное питание		230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	2,48	80,1	0,99	280,9	246,1	62,7	1,02	
Обед															
24/М/ССЖ	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	0,76	3,12	2,73	42,71	0,03	11,79	40,77	1,58	19,02	28,83	13,3	0,6	
99/М/ССЖ	Суп из овощей со сметаной (с	230	8,04	5,41	9,23	118,34	0,11	17,3	188,24	1,65	32,80	113,9	26,30	1,24	

377/М/СД	Чай с лимоном (сироп стевии)	200	0,26	0,03	0,28	3,9		2,9	0,5	0,01	7,75	9,78	5,24	0,86
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,98	0,36	11,9	59,4	0,05			0,42	8,7	45	14,1	1,17
338/М	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	38	10	0,2	35	17	11	0,1
Итого за Завтрак		530	30,73	12,21	38,53	398,56	0,23	49,03	53,35	2,68	279,65	406,46	87,94	3,41
Промежуточное питание														
	Орехово-фруктовая смесь	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	1,28	60,1	0,99	32,9	56,1	32,7	0,82
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2
Итого за Промежуточное питание		230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	2,48	80,1	0,99	280,9	246,1	62,7	1,02
Обед														
64/К/ССЖ	Салат из морской капусты	60	0,58	7,8	4,06	88,74	0,02	1,16	1,45	1,38	23,2	31,94	98,6	9,28
119/М/ССЖ	Суп с фасолью и индейкой, 200/20	220	15,89	6,47	21,02	212,89	0,24	17,33	74,79	2,9	72,33	262,99	58,08	3,1
294/М/СД	Биточки из индейки	90	14,32	3,29	6,74	118,43	0,05	0,5	5,4	1,04	11,77	136,05	14,97	0,97
142/М/ССЖ	Рагу овощное	150	3,07	5,42	17,94	133,98	0,13	45,2	703,39	2,53	43,53	85,03	40,81	1,37
388/М/СД	Напиток из шиповника (сироп стевии)	200	0,54	0,22	7,73	45,44	0,01	160	130,72	0,61	9,6	2,72	2,72	0,48
	Хлеб ржаной	50	2,45	0,5	22,4	105	0,05			0,35	9	46	10	1,45
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Обед		870	37,25	24,10	89,69	751,48	0,53	234,19	920,75	9,01	185,43	575,73	234,18	18,85
Промежуточное питание														
	Орехово-фруктовая смесь	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	1,28	60,1	0,99	32,9	56,1	32,7	0,82
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2
Итого за Промежуточное питание		230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	2,48	80,1	0,99	280,9	246,1	62,7	1,02
Итого за день		1 860	89,12	54,67	175,74	1606,84	0,98	288,18	1134,3	13,67	1026,88	1474,39	447,52	24,3

Возрастная группа 7-11 лет

Сезон осенне-зимний

День: пятница

Неделя: 1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)				ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
Завтрак																	
232/М/СД	Рыба запеченная	90	19,27	4,69	6,49	145,23	0,16	0,57	11,3	1,66	51,9	306,49	73,22	1,27			
330/М/СД	Соус сметанный	30	0,48	3,93	1,61	43,87	0,01	0,04	5,2	1,34	9,15	12,19	3,05	0,09			
125/М/ССЖ	Картофель отварной	150	3,1	0,62	25,27	119,35	0,19	31	4,65	0,16	16,6	90,13	35,72	1,4			
382/М/СД	Какао на молоке (сироп стевии)	200	3,64	1,94	4,69	51,61	0,04	1,16	9,02	0,01	111,92	106,3	29,46	0,97			
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,98	0,36	11,9	59,4	0,05			0,42	8,7	45	14,1	1,17			
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2			
Итого за Завтрак																	
		600	28,87	11,94	59,76	466,46	0,48	42,77	35,17	3,79	214,27	571,11	164,55	7,1			
Промежуточное питание																	
1	Орехово-фруктовая смесь	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	1,28	60,1	0,99	32,9	56,1	32,7	0,82			
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2			
Итого за Промежуточное питание																	
		230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	2,48	80,1	0,99	280,9	246,1	62,7	1,02			
Обед																	
20/М/ССЖ	Салат из свежих огурцов	60	0,85	3,11	2,85	42,66	0,03	9,06	4,8	1,43	25,67	40,59	14,92	0,63			
104/М/ССЖ	Суп картофельный с мясными фрикадельками, 200/20	220	6,45	3,17	14,45	112,44	0,13	17,44	162,4	1,14	22,62	105,37	29,16	1,33			

	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,98	0,36	11,9	59,4	0,05			0,42	8,7	45	14,1	1,17
338/М	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	38	10	0,2	35	17	11	0,1
Итого за Завтрак		570	36,13	10,49	39,16	401,29	0,33	88,09	726,52	4,89	107,19	375,11	180,65	5,31
Промежуточное питание														
	Орехово-фруктовая смесь	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	1,28	60,1	0,99	32,9	56,1	32,7	0,82
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2
Итого за Промежуточное питание		230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	2,48	80,1	0,99	280,9	246,1	62,7	1,02
Обед														
23/М/ММЖ	Салат из свежих помидоров	60	0,65	3,11	2,56	42,18	0,03	12,9	63,84	1,67	13,19	18,51	11,08	0,53
102/М/ССЖ	Суп картофельный с бобовыми (горохом) с говядиной, 200/20	220	11,13	3,63	15,58	139,79	0,24	9,35	181,52	1,24	27,20	137,45	36,28	2,22
260/М/СД	Гуляш из говядины	90	14,47	11,97	1,31	170,98	0,51	4,38		2,27	11,59	149,59	20,58	2,21
171/М/СД	Каша ячневая рассыпчатая	150	4,7	0,61	30,74	147,11	0,13			0,71	39,81	161,66	23,63	0,86
348/М/СД	Компот из кураги (сироп стевии)	200	0,78	0,05	7,66	34,8	0,02	0,6	87,45	0,83	24	21,9	15,75	0,48
	Хлеб ржаной	50	2,45	0,5	22,4	105	0,05			0,35	9	46	10	1,45
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Обед		870	34,58	20,27	90,05	686,86	1,01	37,23	337,81	7,27	140,79	546,11	126,32	9,95
Промежуточное питание														
	Орехово-фруктовая смесь	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	1,28	60,1	0,99	32,9	56,1	32,7	0,82
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2
Итого за Промежуточное питание		230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	2,48	80,1	0,99	280,9	246,1	62,7	1,02
Итого за день		1 900	91,85	49,12	176,73	1544,95	1,56	130,28	1224,53	14,14	809,78	1413,42	432,37	17,3

Возрастная группа 7-11 лет

Сезон осенне-зимний

День: вторник

Неделя: 2

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)				ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
Завтрак																	
215/М/СД	Омлет белковый паровой	70	6,82	5,41	1,52	80,83	0,01	0,26	2	2,2	31,07	33,52	7,93	0,12			
173/М/СД	Каша гречневая молочная с ягодами, 200/10	210	8,93	3,07	32,37	193,46	0,24	2,77	11,54	0,48	131,05	230,18	108,51	3,3			
379/М/СД	Напиток кофейный на молоке (сироп стевии)	200	3,04	1,54	4,94	46,15	0,04	1,3	10		120,21	90	14,05	0,1			
	Хлеб ржано- пшеничный	30	1,98	0,36	11,9	59,4	0,05			0,42	8,7	45	14,1	1,17			
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2			
Итого за Завтрак		610	21,17	10,78	60,53	426,84	0,37	14,33	28,54	3,3	307,03	409,7	153,59	6,89			
Промежуточное питание																	
	Орехово-фруктовая смесь	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	1,28	60,1	0,99	32,9	56,1	32,7	0,82			
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2			
Итого за Промежуточное питание		230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	2,48	80,1	0,99	280,9	246,1	62,7	1,02			
Обед																	
62/К/ССЖ	Салат морковный	60	0,78	4,06	4,14	56,96	0,04	3	1200	2	19,88	33,83	23,02	0,45			
ТТК	Суп из морской капусты на мясном	210	6,11	5,62	14,95	135,4	0,13	16,27	173,21	0,58	39,16	115,23	87,4	6,93			

293/М/ССЖ	бульоне со сметаной, 200/10	90	29,97	4,41	0,51	161,49	0,09	2,54	11,43	1,59	11,26	217,44	109,29	1,79
330/М/СД	Куриное филе запеченное	30	0,48	3,93	1,61	43,87	0,01	0,04	5,2	1,34	9,15	12,19	3,05	0,09
129/М/СД	Соус сметанный	150	5,56	5,66	11,98	126,58	0,21	130,2	5,58	2,57	53,38	119,69	39,39	2,86
342/М/СД	Брокколи запеченная	200	0,16	0,04	2,13	10,4	0,01	3		0,06	7,4	6	5,2	0,1
	Компот из вишни (сироп стевии)													
338/М	Хлеб ржаной	50	2,45	0,5	22,4	105	0,05			0,35	9	46	10	1,45
	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	38	10	0,2	35	17	11	0,1
Итого за Обед		890	46,31	24,42	65,22	677,7	0,6	193,05	1405,42	8,69	184,23	567,38	288,35	13,77

Промежуточное питание

	Орехово-фруктовая смесь	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	1,28	60,1	0,99	32,9	56,1	32,7	0,82
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2
Итого за Промежуточное питание		230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	2,48	80,1	0,99	280,9	246,1	62,7	1,02
Итого за день		1 960	88,62	53,56	173,27	1561,34	1,19	212,34	1594,16	13,97	1053,06	1469,28	567,34	22,7

Возрастная группа 7-11 лет

Сезон осенне-зимний

День: среда

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																
291/М/СД	Плов с отварной птицей (перловая крупа), 90/150	240	27,11	14,29	37,14	381,49	0,19	3,2	776,94	2,49	44,81	342,13	58,15	2,14		

71/М	Подгарнировка из свежих помидоров	30	0,33	0,06	1,14	7,2	0,02	7,5	39,9	0,21	4,2	7,8	6	0,27
376/М/СД	Чай с шиповником (сироп стевии)	200	0,3	0,06	1,52	10,04		30,1	25,01	0,11	6,75	8,75	4,91	0,91
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,98	0,36	11,9	59,4	0,05			0,42	8,7	45	14,1	1,17
338/М	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	38	10	0,2	35	17	11	0,1
Итого за Завтрак		600	30,52	14,97	59,20	496,13	0,32	78,8	851,85	3,43	99,46	420,68	94,16	4,59
Промежуточное питание														
	Орехово-фруктовая смесь	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	1,28	60,1	0,99	32,9	56,1	32,7	0,82
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2
Итого за Промежуточное питание		230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	2,48	80,1	0,99	280,9	246,1	62,7	1,02
Обед														
24/М/ССЖ	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	0,76	3,12	2,73	42,71	0,03	11,79	40,77	1,58	19,02	28,83	13,3	0,6
116/М/СД	Суп с перловой крупой с томатом и говядиной, 200/20	220	8,29	5,38	12,5	132,06	0,07	3,5		2,2	12,4	113,57	18,77	1,08
259/М/ССЖ	Жаркое домашнему	240	25,4	15,38	25,85	344,04	0,96	35,35	304,2	2,06	37,08	321,48	69,65	4,79
349/М/СД	Компот из сухофруктов (сироп стевии)	200	0,37	0,02	10,04	43,01		0,34	0,51	0,17	18,87	13,09	5,1	1,02
	Хлеб ржаной	50	2,45	0,5	22,4	105	0,05			0,35	9	46	10	1,45
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Обед		870	37,67	24,80	83,32	713,82	1,14	60,98	350,48	6,56	112,37	533,97	125,82	11,14
Промежуточное питание														
	Орехово-фруктовая смесь	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	1,28	60,1	0,99	32,9	56,1	32,7	0,82
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2

Итого за Промежуточное питание	230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	2,48	80,1	0,99	280,9	246,1	62,7	1,02
Итого за день	1 930	89,33	58,13	190,04	1666,75	1,68	144,74	1362,53	11,97	773,63	1446,85	345,38	17,77

Возрастная группа 7-11 лет

Сезон осенне-зимний

День: четверг

Неделя: 2

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
223/М/СД	Запеканка из творога	150	27,29	11,52	13,54	271,26	0,1	0,63	42,85	1,9	209,7	319,68	44,6	1,03
178/К/СД	Соус ягодный (сироп стевии)	50	0,4	0,1	5,31	26	0,02	7,5		0,15	18,5	15	13	0,25
377/М/СД	Чай с лимоном (сироп стевии)	200	0,26	0,03	0,28	3,9		2,9	0,5	0,01	7,75	9,78	5,24	0,86
	Хлеб ржано- пшеничный	30	1,98	0,36	11,9	59,4	0,05			0,42	8,7	45	14,1	1,17
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Завтрак		530	30,33	12,41	40,83	407,56	0,2	21,03	48,35	2,68	260,65	400,46	85,94	5,51
Промежуточное питание														
	Орехово-фруктовая смесь	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	1,28	60,1	0,99	32,9	56,1	32,7	0,82
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2
Итого за Промежуточное питание		230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	2,48	80,1	0,99	280,9	246,1	62,7	1,02
Обед														
20/М/ССЖ	Салат из свежих огурцов	60	0,85	3,11	2,85	42,66	0,03	9,06	4,8	1,43	25,67	40,59	14,92	0,63

106/М/ССЖ	Суп картофельный с рыбными фрикадельками, 200/20	220	5,65	4,56	14,74	123,02	0,13	18,07	164,68	1,97	24,36	113,6	36,22	1,08
232/М/СД	Рыба запеченная	90	19,27	4,69	6,49	145,23	0,16	0,57	11,3	1,66	51,9	306,49	73,22	1,27
330/М/СД	Соус сметанный	30	0,48	3,93	1,61	43,87	0,01	0,04	5,2	1,34	9,15	12,19	3,05	0,09
125/М/ССЖ	Картофель отварной	150	3,1	0,62	25,27	119,35	0,19	31	4,65	0,16	16,6	90,13	35,72	1,4
342/М/СД	Компот из яблок и вишни (сироп стевии)	200	0,24	0,13	4,17	20,17	0,01	5	1,15	0,1	10,34	7,93	6,75	0,6
	Хлеб ржаной	50	2,45	0,5	22,4	105	0,05			0,35	9	46	10	1,45
338/М	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	38	10	0,2	35	17	11	0,1
Итого за Обед		900	32,84	17,74	85,03	637,3	0,64	101,74	201,78	7,21	182,02	633,93	190,88	6,62

Промежуточное питание

	Орехово-фруктовая смесь	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	1,28	60,1	0,99	32,9	56,1	32,7	0,82
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2
Итого за Промежуточное питание		230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	2,48	80,1	0,99	280,9	246,1	62,7	1,02
Итого за день		1 890	84,31	48,51	173,38	1501,66	1,06	127,73	410,33	11,87	1004,47	1526,59	402,22	14,17

Возрастная группа 7-11 лет

Сезон осенне-зимний

День: пятница

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																
294/М/СД	Биточки из индейки	90	14,32	3,29	6,74	118,43	0,05	0,5	5,4	1,04	11,77	136,05	14,97	0,97		

142/М/ССЖ	Рагу овощное	150	3,07	5,42	17,94	133,98	0,13	45,2	703,39	2,53	43,53	85,03	40,81	1,37
382/М/СД	Какао на молоке (сироп стевии)	200	3,64	1,94	4,69	51,61	0,04	1,16	9,02	0,01	111,92	106,3	29,46	0,97
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,98	0,36	11,9	59,4	0,05			0,42	8,7	45	14,1	1,17
338/М	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	38	10	0,2	35	17	11	0,1
Итого за Завтрак		570	23,81	11,21	48,77	401,42	0,33	84,86	727,81	4,2	210,92	389,38	110,34	4,58
Промежуточное питание														
	Орехово-фруктовая смесь	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	1,28	60,1	0,99	32,9	56,1	32,7	0,82
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2
Итого за Промежуточное питание		230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	2,48	80,1	0,99	280,9	246,1	62,7	1,02
Обед														
49/М/СД	Салат витаминный	60	1,26	3,11	3,46	47,01	0,04	20,6	169,9	1,43	25,08	27,99	12,4	0,42
88/М/ССЖ	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной (с говядиной), 200/10/20	230	8,22	6,40	8,14	123,7	0,10	25,16	188,49	2,11	39,76	112,84	26,99	1,25
268/М/СД	Котлета «Медвежья лапа»	90	11,62	9,23	8,78	165,61	0,09	5,95	1230	2,28	12,48	141,28	19,07	2,08
331/М/СД	Соус сметанно-томатный	30	0,57	1,94	1,99	27,93	0,01	0,94	5,2	0,48	9,82	13,57	4,07	0,13
171/М/ССЖ	Каша гречневая рассыпчатая	150	6,55	1,72	29,69	160,16	0,22		1,04	0,42	11,5	155,19	104,07	3,49
342/М/СД	Морс из брусники (сироп стевии)	200	0,14	0,1	1,65	9,2		3	1,6	0,2	5	3,2	1,4	0,08
	Хлеб ржаной	50	2,45	0,5	22,4	105	0,05			0,35	9	46	10	1,45
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Обед		910	31,21	23,40	85,91	685,57	0,54	65,65	1601,23	7,47	128,64	511,07	187	11,1

Промежуточное питание														
	Орехово-фруктовая смесь	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	1,28	60,1	0,99	32,9	56,1	32,7	0,82
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2
Итого за Промежуточное питание		230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	2,48	80,1	0,99	280,9	246,1	62,7	1,02
Итого за день		1 940	76,16	52,97	182,20	1543,79	1,09	155,47	2489,24	13,65	901,36	1392,65	422,74	17,72

**Проект типового 10-ти дневного меню диетического питания (сахарный диабет)
для общеобразовательных организаций Магаданской области
возрастная категория 12 - 18 лет**

Возрастная группа 12-18 лет

Сезон осенне-зимний

День: понедельник

Неделя: I

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)				ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	Y		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																
291/М/СД	Плов с отварной птицей (перловая крупа), 100/180	280	32,6	16,79	50,35	478,15	0,23	3,73	906,43	3,02	56,27	423,51	72,04	2,7		
71/М	Подгарнировка из свежих помидоров	50	0,55	0,1	1,9	12	0,03	12,5	66,5	0,35	7	13	10	0,45		
377/М/СД	Чай с лимоном (сироп стевии)	200	0,26	0,03	0,28	3,9		2,9	0,5	0,01	7,75	9,78	5,24	0,86		
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	15,86	79,2	0,07			0,56	11,6	60	18,8	1,56		

338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Завтрак		670	36,45	17,80	78,19	620,25	0,36	29,13	978,43	4,14	98,62	517,29	115,08	7,77
Промежуточное питание														
	Орехово-фруктовая смесь	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	1,28	60,1	0,99	32,9	56,1	32,7	0,82
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2
Итого за Промежуточное питание		230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	2,48	80,1	0,99	280,9	246,1	62,7	1,02
Обед														
20/М/ССЖ	Салат из свежих огурцов	100	1,41	5,19	4,75	71,1	0,06	15,1	8	2,39	40,33	67,15	24,72	1,03
82/М/ССЖ	Борщ с капустой и картофелем со сметаной (с говядиной), 250/10/20	280	8,52	7,37	10,53	143,40	0,10	20,50	228,49	2,60	46,28	124,44	33,64	1,73
245/М/СД	Бефстроганов из говядины	100	17,28	16,36	5,46	238,63	0,59	4,89	14,95	2,78	39,38	200,53	29,88	2,66
125/М/ССЖ	Картофель отварной	180	3,72	0,74	30,32	143,22	0,22	37,2	5,58	0,19	19,7	108,11	42,85	1,68
349/М/СД	Компот из сухофруктов (сироп стевии)	200	0,37	0,02	10,04	43,01		0,34	0,51	0,17	18,87	13,09	5,1	1,02
	Хлеб ржаной	60	2,94	0,6	26,88	126	0,05			0,42	10,8	55,2	12	1,74
338/М	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	38	10	0,2	35	17	11	0,1
Итого за Обед		1 020	35,04	30,48	95,48	803,36	1,08	116,03	267,53	8,75	210,36	585,52	159,19	9,96
Промежуточное питание														
	Орехово-фруктовая смесь	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	1,28	60,1	0,99	32,9	56,1	32,7	0,82
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2
Итого за Промежуточное питание		230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	2,48	80,1	0,99	280,9	246,1	62,7	1,02
Итого за день		2 150	92,63	66,64	221,19	1880,41	1,66	150,12	1406,16	14,87	870,78	1595,01	399,67	19,77

Возрастная группа 12-18 лет

Сезон осенне-зимний

День: вторник

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																
215/М/СД	Омлет белковый паровой	70	6,82	5,41	1,52	80,83	0,01	0,26	2	2,2	31,07	33,52	7,93	0,12		
173/М/СД	Каша вязкая молочная из овсяных хлопьев «Геркулес» с ягодами, 240/10	250	10,19	5,14	39,34	245,16	0,29	3,06	12,8	0,68	176,27	283,89	33	2,09		
379/М/СД	Напиток кофейный на молоке (сироп стевии)	200	3,04	1,54	4,94	46,15	0,04	1,3	10		120,21	90	14,05	0,1		
338/М	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	15,86	79,2	0,07			0,56	11,6	60	18,8	1,56		
	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	38	10	0,2	35	17	11	0,1		
Итого за Завтрак		660	23,49	12,77	69,16	489,34	0,47	42,62	34,8	3,64	374,15	484,41	84,78	3,97		
Промежуточное питание																
	Орехово-фруктовая смесь	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	1,28	60,1	0,99	32,9	56,1	32,7	0,82		
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2		
Итого за Промежуточное питание		230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	2,48	80,1	0,99	280,9	246,1	62,7	1,02		
Обед																
62/К/ССЖ	Салат морковный	100	1,3	5,1	6,9	79,95	0,06	5	2000	2,6	30,68	55,85	38,22	0,73		

101/М/ССЖ	Суп картофельный с гречневой крупой с курицей, 250/25	275	10,19	11,93	16,19	211,47	0,15	12,5	207,73	3,72	20,34	142,37	45,63	1,64
293/М/ССЖ	Куриное филе запеченное	100	33,28	4,68	0,56	177,31	0,1	2,82	12,69	1,67	12,38	241,38	121,33	1,98
331/М/СД	Соус сметанно-томатный	30	0,57	1,94	1,99	27,93	0,01	0,94	5,2	0,48	9,82	13,57	4,07	0,13
129/М/СД	Брокколи запеченная	180	7,14	6,03	16,71	156,13	0,27	156,1	6,69	2,65	66,02	156,1	51,19	3,56
342/М/СД	Компот из вишни (сироп стевии)	200	0,16	0,04	2,13	10,4	0,01	3		0,06	7,4	6	5,2	0,1
338/М	Хлеб ржаной	60	2,94	0,6	26,88	126	0,05			0,42	10,8	55,2	12	1,74
	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Обед		1 045	55,98	30,72	81,16	836,19	0,68	190,36	2237,31	11,8	173,44	681,47	286,64	12,08
Промежуточное питание														
	Орехово-фруктовая смесь	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	1,28	60,1	0,99	32,9	56,1	32,7	0,82
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2
Итого за Промежуточное питание		230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	2,48	80,1	0,99	280,9	246,1	62,7	1,02
Итого за день		2 165	100,61	61,85	197,84	1782,33	1,37	237,94	2432,31	17,42	1109,39	1658,08	496,82	18,09

Возрастная группа 12-18 лет

Сезон осенне-зимний

День: среда

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		

Завтрак

259/М/ССЖ	Жаркое по-домашнему	280	29,63	17,94	30,16	401,38	1,12	41,24	354,9	2,4	43,26	375,06	81,26	5,59
71/М	Подгарнировка из свежих огурцов	50	0,4	0,05	1,25	7	0,02	5	5	0,05	8,5	15	7	0,25
376/М/СД	Чай с шиповником (сироп стевии)	200	0,3	0,06	1,52	10,04		30,1	25,01	0,11	6,75	8,75	4,91	0,91
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,98	0,36	11,9	59,4	0,05			0,42	8,7	45	14,1	1,17
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Завтрак		660	32,71	18,81	54,63	524,82	1,22	86,34	389,91	3,18	83,21	454,81	116,27	10,12
Промежуточное питание														
	Орехово-фруктовая смесь	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	1,28	60,1	0,99	32,9	56,1	32,7	0,82
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2
Итого за Промежуточное питание		230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	2,48	80,1	0,99	280,9	246,1	62,7	1,02
Обед														
24/М/ССЖ	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	1,27	3,19	4,52	53,07	0,06	19,59	67,54	1,76	29,23	47,47	22	0,97
99/М/ССЖ	Суп из овощей со сметаной (с говядиной), 250/10/20	280	8,37	6,46	11,35	137,67	0,12	21,35	228,66	2,11	36,88	123,20	30,28	1,38
291/М/СД	Плов с отварной птицей (перловая крупа), 100/180	280	32,6	16,79	50,35	478,15	0,23	3,73	906,43	3,02	56,27	423,51	72,04	2,7
342/М/СД	Компот из свежих яблок (сироп стевии)	200	0,16	0,16	3,93	18,8	0,01	4	2	0,08	6,4	4,4	3,6	0,88
	Хлеб ржаной	60	2,94	0,6	26,88	126	0,05			0,42	10,8	55,2	12	1,74
338/М	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	38	10	0,2	35	17	11	0,1

Итого за Обед	1 020	46,14	27,40	104,53	851,69	0,53	86,67	1214,63	7,59	174,58	670,78	150,92	7,77
Промежуточное питание													
	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	1,28	60,1	0,99	32,9	56,1	32,7	0,82
Орехово-фруктовая смесь													
	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2
Йогурт питьевой													
Итого за Промежуточное питание	230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	2,48	80,1	0,99	280,9	246,1	62,7	1,02
Итого за день	2 140	99,99	64,57	206,68	1833,31	1,97	177,97	1764,74	12,75	819,59	1617,79	392,59	19,93

Возрастная группа 12-18 лет

Сезон осенне-зимний

День: четверг

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
223/М/СД	Запеканка из творога	200	36,39	15,06	18,06	359,08	0,14	0,84	57,35	2,38	279,9	426,44	59,5	1,37
178/К/СД	Соус ягодный (сироп стевии)	50	0,4	0,1	5,31	26	0,02	7,5		0,15	18,5	15	13	0,25
377/М/СД	Чай с лимоном (сироп стевии)	200	0,26	0,03	0,28	3,9		2,9	0,5	0,01	7,75	9,78	5,24	0,86
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	15,86	79,2	0,07			0,56	11,6	60	18,8	1,56
338/М	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	38	10	0,2	35	17	11	0,1
Итого за Завтрак		590	40,49	15,87	47,01	506,18	0,29	49,24	67,85	3,3	352,75	528,22	107,54	4,14
Промежуточное питание														
	Орехово-фруктовая смесь	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	1,28	60,1	0,99	32,9	56,1	32,7	0,82
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2

Итого за Промежуточное питание		230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	2,48	80,1	0,99	280,9	246,1	62,7	1,02
Обед														
64/К/ССЖ	Салат из морской капусты	100	0,97	11,7	6,79	136,32	0,04	1,94	2,43	1,72	38,8	53,39	164,9	15,52
119/М/ССЖ	Суп с фасолью и индейкой, 250/20	270	19,86	8,09	26,28	266,11	0,3	21,66	93,49	3,63	90,41	328,74	72,6	3,88
294/М/СД	Биточки из индейки	100	16,01	3,44	7,73	131,09	0,05	0,6	6,03	1,06	13,21	152,47	16,84	1,1
142/М/ССЖ	Рагу овощное	180	3,7	6,51	21,75	161,81	0,16	46,5	864,08	3,04	52,16	103,05	49,5	1,65
388/М/СД	Напиток из шиповника (сироп стевии)	200	0,54	0,22	7,73	45,44	0,01	160	130,72	0,61	9,6	2,72	2,72	0,48
	Хлеб ржаной	60	2,94	0,6	26,88	126	0,05			0,42	10,8	55,2	12	1,74
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Обед		1 010	44,42	30,96	106,96	913,77	0,64	240,7	1101,75	10,68	230,98	706,57	327,56	26,57
Промежуточное питание														
	Орехово-фруктовая смесь	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	1,28	60,1	0,99	32,9	56,1	32,7	0,82
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2
Итого за Промежуточное питание		230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	2,48	80,1	0,99	280,9	246,1	62,7	1,02
Итого за день		2 060	106,05	65,19	201,49	1876,75	1,15	294,9	1329,8	15,96	1145,53	1726,99	560,5	32,75

Возрастная группа 12-18 лет

Сезон осенне-зимний

День: пятница

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	

Завтрак

232/М/СД	Рыба запеченная	100	21,07	6,67	5,19	165,19	0,17	0,63	12,6	2,58	55,98	330,73	78,17	1,3
330/М/СД	Соус сметанный	30	0,48	3,93	1,61	43,87	0,01	0,04	5,2	1,34	9,15	12,19	3,05	0,09
125/М/ССЖ	Картофель отварной	180	3,72	0,74	30,32	143,22	0,22	37,2	5,58	0,19	19,7	108,11	42,85	1,68
382/М/СД	Какао на молоке (сироп стевии)	200	3,64	1,94	4,69	51,61	0,04	1,16	9,02	0,01	111,92	106,3	29,46	0,97
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	15,86	79,2	0,07			0,56	11,6	60	18,8	1,56
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Завтрак		650	31,95	14,16	67,47	530,09	0,54	49,03	37,4	4,88	224,35	628,33	181,33	7,8
Промежуточное питание														
	Орехово-фруктовая смесь	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	1,28	60,1	0,99	32,9	56,1	32,7	0,82
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2
Итого за Промежуточное питание		230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	2,48	80,1	0,99	280,9	246,1	62,7	1,02
Обед														
20/М/ССЖ	Салат из свежих огурцов	100	1,41	5,19	4,75	71,1	0,06	15,1	8	2,39	40,33	67,15	24,72	1,03
104/М/ССЖ	Суп картофельный с мясными фрикадельками, 250/20	270	6,68	4,73	18,22	142,9	0,15	22,45	183	1,19	21,82	109,44	35,32	1,38
268/М/СД	Котлеты домашние	100	17,09	16,22	11,04	258,76	0,59	2,48		1,32	17,48	200,59	31,18	2,92
331/М/СД	Соус сметанно-томатный	30	0,57	1,94	1,99	27,93	0,01	0,94	5,2	0,48	9,82	13,57	4,07	0,13
171/М/ССЖ	Каша гречневая рассыпчатая	180	7,81	2,05	35,4	190,96	0,27		1,24	0,5	13,5	184,99	124,07	4,16
342/М/СД	Морс из брусники (сироп стевии)	200	0,14	0,1	1,65	9,2		3	1,6	0,2	5	3,2	1,4	0,08

	Хлеб ржаной	60	2,94	0,6	26,88	126	0,05			0,42	10,8	55,2	12	1,74
338/М	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	38	10	0,2	35	17	11	0,1
Итого за Обед		1 040	37,44	31,03	107,43	864,85	1,19	81,97	209,04	6,7	153,75	651,14	243,76	11,54
Промежуточное питание														
	Орехово-фруктовая смесь	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	1,28	60,1	0,99	32,9	56,1	32,7	0,82
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2
Итого за Промежуточное питание		230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	2,48	80,1	0,99	280,9	246,1	62,7	1,02
Итого за день		2 150	90,53	63,55	222,42	1851,74	1,95	135,96	406,64	13,56	939,9	1771,67	550,49	21,38

Возрастная группа 12-18 лет

Сезон осенне-зимний

День: понедельник

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)				ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У	Y		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
Завтрак																	
293/М/ССЖ	Куриное филе запеченное	100	33,28	4,68	0,56	177,31	0,1	2,82	12,69	1,67	12,38	241,38	121,33	1,98			
142/М/ССЖ	Рагу овощное	180	3,7	6,51	21,75	161,81	0,16	46,5	864,08	3,04	52,16	103,05	49,5	1,65			
377/М/СД	Чай ягодный (сироп стевии)	200	0,31	0,1	1,31	8,42		2,35	1,7	0,15	8,7	10,64	5,45	0,88			
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	15,86	79,2	0,07			0,56	11,6	60	18,8	1,56			
338/М	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	38	10	0,2	35	17	11	0,1			
Итого за Завтрак		620	40,73	11,97	46,98	464,74	0,39	89,67	888,47	5,62	119,84	432,07	206,08	6,17			
Промежуточное питание																	
	Орехово-фруктовая смесь	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	1,28	60,1	0,99	32,9	56,1	32,7	0,82			

	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20	248	190	30	0,2
Итого за Промежуточное питание		230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	2,48	80,1	0,99	246,1	62,7	1,02
Обед													
23/М/ММЖ	Салат из свежих помидоров	100	1,08	5,18	4,27	70,3	0,05	21,5	106,4	2,78	30,85	18,47	0,88
102/М/ССЖ	Суп картофельный с бобовыми (горохом), 250/20	270	12,30	4,74	19,44	169,97	0,29	11,65	221,90	1,72	154,72	43,18	2,62
260/М/СД	Гуляш из говядины	100	16,08	13,76	1,39	193,82	0,56	4,72		2,71	166,21	22,72	2,45
171/М/СД	Каша ячневая рассыпчатая	180	6	0,78	39,24	187,8	0,16			0,9	206,34	30,16	1,1
348/М/СД	Компот из кураги (сироп стевии)	200	0,78	0,05	7,66	34,8	0,02	0,6	87,45	0,83	24	15,75	0,48
	Хлеб ржаной	60	2,94	0,6	26,88	126	0,05			0,42	10,8	12	1,74
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	11	9	2,2
Итого за Обед		1 010	39,58	25,51	108,68	829,69	1,16	48,47	420,75	9,56	646,22	151,28	11,47
Промежуточное питание													
	Орехово-фруктовая смесь	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	1,28	60,1	0,99	56,1	32,7	0,82
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		190	30	0,2
Итого за Промежуточное питание		230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	2,48	80,1	0,99	246,1	62,7	1,02
Итого за день		2 090	101,45	55,84	203,18	1751,23	1,77	143,1	1469,42	17,16	851,56	482,76	19,68

Возрастная группа 12-18 лет

Сезон осенне-зимний

День: вторник

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
215/М/СД	Омлет белковый паровой	70	6,82	5,41	1,52	80,83	0,01	0,26	2	2,2	31,07	33,52	7,93	0,12
173/М/СД	Каша гречневая молочная с ягодами, 240/10	250	11,63	4,15	40	244,58	0,3	3,45	16,92	0,55	194,8	303,71	133,77	3,95
379/М/СД	Напиток кофейный на молоке (сироп стевии)	200	3,04	1,54	4,94	46,15	0,04	1,3	10		120,21	90	14,05	0,1
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	15,86	79,2	0,07			0,56	11,6	60	18,8	1,56
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Завтрак		660	24,53	11,98	72,12	497,76	0,45	15,01	33,92	3,51	373,68	498,23	183,55	7,93
Промежуточное питание														
	Орехово-фруктовая смесь	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	1,28	60,1	0,99	32,9	56,1	32,7	0,82
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2
Итого за Промежуточное питание		230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	2,48	80,1	0,99	280,9	246,1	62,7	1,02
Обед														
62/К/ССЖ	Салат морковный	100	1,3	5,1	6,9	79,95	0,06	5	2000	2,6	30,68	55,85	38,22	0,73
ТТК	Суп из морской капусты на мясном бульоне со сметаной, 250/10	260	3,06	5,93	18,33	139,65	0,13	19,75	213,89	0,58	43,98	94,24	102,69	8,21
293/М/ССЖ	Куриное филе запеченное	100	33,28	4,68	0,56	177,31	0,1	2,82	12,69	1,67	12,38	241,38	121,33	1,98
330/М/СД	Соус сметанный	30	0,48	3,93	1,61	43,87	0,01	0,04	5,2	1,34	9,15	12,19	3,05	0,09
129/М/СД	Брокколи запеченная	180	7,14	6,03	16,71	156,13	0,27	156,1	6,69	2,65	66,02	156,1	51,19	3,56

342/М/СД	Компот из вишни (сироп стевии)	200	0,16	0,04	2,13	10,4	0,01	3	0,06	7,4	6	5,2	0,1
	Хлеб ржаной	60	2,94	0,6	26,88	126	0,05		0,42	10,8	55,2	12	1,74
338/М	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	38	0,2	35	17	11	0,1
Итого за Обед		1 030	49,16	26,51	80,62	771,31	0,69	224,71	9,52	215,41	637,96	344,68	16,51
Промежуточное питание													
	Орехово-фруктовая смесь	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	1,28	0,99	32,9	56,1	32,7	0,82
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2		248	190	30	0,2
Итого за Промежуточное питание		230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	2,48	0,99	280,9	246,1	62,7	1,02
Итого за день		2 150	94,83	56,85	200,26	1725,87	1,36	244,68	15,01	1150,89	1628,39	653,63	26,48

Возрастная группа 12-18 лет

Сезон осенне-зимний

День: среда

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
291/М/СД	Плов с отварной птицей (перловая крупа), 100/180	280	32,6	16,79	50,35	478,15	0,23	3,73	906,43	3,02	56,27	423,51	72,04	2,7
71/М	Подгарнировка из свежих помидоров	50	0,55	0,1	1,9	12	0,03	12,5	66,5	0,35	7	13	10	0,45
376/М/СД	Чай с шиповником (сироп стевии)	200	0,3	0,06	1,52	10,04		30,1	25,01	0,11	6,75	8,75	4,91	0,91
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	15,86	79,2	0,07			0,56	11,6	60	18,8	1,56

338/М	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	38	10	0,2	35	17	11	0,1
Итого за Завтрак		670	36,89	17,63	77,13	617,39	0,39	84,33	1007,94	4,24	116,62	522,26	116,75	5,72
Промежуточное питание														
	Орехово-фруктовая смесь	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	1,28	60,1	0,99	32,9	56,1	32,7	0,82
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2
Итого за Промежуточное питание		230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	2,48	80,1	0,99	280,9	246,1	62,7	1,02
Обед														
24/М/ССЖ	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	1,27	3,19	4,52	53,07	0,06	19,59	67,54	1,76	29,23	47,47	22	0,97
116/М/С/Д	Суп с перловой крупой с томатом и говядиной, 250/20	270	8,79	6,42	15,72	156,51	0,08	4,6		2,71	14,94	125,39	21,65	1,22
259/М/ССЖ	Жаркое по-домашнему	280	29,63	17,94	30,16	401,38	1,12	41,24	354,9	2,4	43,26	375,06	81,26	5,59
349/М/С/Д	Компот из сухофруктов (сироп стевии)	200	0,37	0,02	10,04	43,01		0,34	0,51	0,17	18,87	13,09	5,1	1,02
	Хлеб ржаной	60	2,94	0,6	26,88	126	0,05			0,42	10,8	55,2	12	1,74
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Обед		1 010	43,40	28,57	97,12	826,97	1,34	75,77	427,95	7,66	133,1	627,21	151,01	12,74
Промежуточное питание														
	Орехово-фруктовая смесь	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	1,28	60,1	0,99	32,9	56,1	32,7	0,82
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2
Итого за Промежуточное питание		230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	2,48	80,1	0,99	280,9	246,1	62,7	1,02
Итого за день		2 140	101,43	64,56	221,77	1901,16	1,95	165,06	1596,09	13,88	811,52	1641,67	393,16	20,5

Возрастная группа 12-18 лет

Сезон
осенне-зимний
День:
четверг
Неделя:
2

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Завтрак															
223/М/СД	Запеканка из творога	200	36,39	15,06	18,06	359,08	0,14	0,84	57,35	2,38	279,9	426,44	59,5	1,37	
178/К/СД	Соус ягодный (сироп стевии)	50	0,4	0,1	5,31	26	0,02	7,5		0,15	18,5	15	13	0,25	
377/М/СД	Чай с лимоном (сироп стевии)	200	0,26	0,03	0,28	3,9		2,9	0,5	0,01	7,75	9,78	5,24	0,86	
	Хлеб ржано- пшеничный	40	2,64	0,48	15,86	79,2	0,07			0,56	11,6	60	18,8	1,56	
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2	
Итого за Завтрак		590	40,09	16,07	49,31	515,18	0,26	21,24	62,85	3,3	333,75	522,22	105,54	6,24	
Промежуточное питание															
	Орехово- фруктовая смесь	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	1,28	60,1	0,99	32,9	56,1	32,7	0,82	
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2	
Итого за Промежуточное питание		230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	2,48	80,1	0,99	280,9	246,1	62,7	1,02	
Обед															
20/М/ССЖ	Салат из свежих огурцов	100	1,41	5,19	4,75	71,1	0,06	15,1	8	2,39	40,33	67,15	24,72	1,03	
106/М/ССЖ	Суп картофельный с рыбными фрикадельками, 250/20	270	6,07	4,63	18,03	138,65	0,16	22,07	205,23	2	35,25	128,04	41,98	1,34	

232/М/СД	Рыба запеченная	100	21,07	6,67	5,19	165,19	0,17	0,63	12,6	2,58	55,98	330,73	78,17	1,3
330/М/СД	Соус сметанный	30	0,48	3,93	1,61	43,87	0,01	0,04	5,2	1,34	9,15	12,19	3,05	0,09
125/М/ССЖ	Картофель отварной	180	3,72	0,74	30,32	143,22	0,22	37,2	5,58	0,19	19,7	108,11	42,85	1,68
342/М/СД	Компот из яблок и вишни (сироп стевии)	200	0,24	0,13	4,17	20,17	0,01	5	1,15	0,1	10,34	7,93	6,75	0,6
338/М	Хлеб ржаной	60	2,94	0,6	26,88	126	0,05			0,42	10,8	55,2	12	1,74
	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	38	10	0,2	35	17	11	0,1
Итого за Обед		1 040	36,73	22,09	98,45	746,2	0,74	118,04	247,76	9,22	216,55	726,35	220,52	7,88
Промежуточное питание														
	Орехово-фруктовая смесь	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	1,28	60,1	0,99	32,9	56,1	32,7	0,82
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2
Итого за Промежуточное питание		230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	2,48	80,1	0,99	280,9	246,1	62,7	1,02
Итого за день		2 090	97,96	56,52	195,28	1718,18	1,22	144,24	470,81	14,5	1112,1	1740,77	451,46	16,16

Возрастная группа 12-18 лет

Сезон осенне-зимний

День: пятница

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
294/М/СД	Биточки из индейки	100	16,01	3,44	7,73	131,09	0,05	0,6	6,03	1,06	13,21	152,47	16,84	1,1
142/М/ССЖ	Рагу овощное	180	3,7	6,51	21,75	161,81	0,16	46,5	864,08	3,04	52,16	103,05	49,5	1,65
382/М/СД	Какао на молоке (сироп стевии)	200	3,64	1,94	4,69	51,61	0,04	1,16	9,02	0,01	111,92	106,3	29,46	0,97

	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	15,86	79,2	0,07			0,56	11,6	60	18,8	1,56
338/М	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	38	10	0,2	35	17	11	0,1
Итого за Завтрак		620	26,79	12,57	57,53	461,71	0,38	86,26	889,13	4,87	223,89	438,82	125,6	5,38
Промежуточное питание														
	Орехово-фруктовая смесь	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	1,28	60,1	0,99	32,9	56,1	32,7	0,82
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2
Итого за Промежуточное питание		230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	2,48	80,1	0,99	280,9	246,1	62,7	1,02
Обед														
49/М/СД	Салат витаминный	100	2,1	5,18	5,77	78,37	0,06	34,35	276,5	2,38	39,36	46,16	20,44	0,69
88/М/ССЖ	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной (с говядиной), 250/10/20	280	8,58	7,45	10,00	142,07	0,11	31,28	228,99	2,57	46,78	122,17	31,18	1,40
268/М/СД	Котлета «Медвежья лапа»	100	12,98	9,83	9,87	180,86	0,1	6,71	1394	2,35	13,91	158,15	21,27	2,34
331/М/СД	Соус сметанно-томатный	30	0,57	1,94	1,99	27,93	0,01	0,94	5,2	0,48	9,82	13,57	4,07	0,13
171/М/ССЖ	Каша гречневая рассыпчатая	180	7,81	2,05	35,4	190,96	0,27		1,24	0,5	13,5	184,99	124,07	4,16
342/М/СД	Морс из брусники (сироп стевии)	200	0,14	0,1	1,65	9,2		3	1,6	0,2	5	3,2	1,4	0,08
	Хлеб ржаной	60	2,94	0,6	26,88	126	0,05			0,42	10,8	55,2	12	1,74
338/М	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	5	0,2	16	11	9	2,2
Итого за Обед		1 050	35,52	27,55	101,36	802,39	0,63	86,28	1912,53	9,1	155,17	594,44	223,43	12,74
Промежуточное питание														

Орехово-фруктовая смесь	30	2,37	6,18	11,96	114,4	0,05	1,28	60,1	0,99	32,9	56,1	32,7	0,82
Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2
Итого за Промежуточное питание	230	10,57	9,18	23,76	228,4	0,11	2,48	80,1	0,99	280,9	246,1	62,7	1,02
Итого за день	2 130	83,45	58,48	206,41	1720,9	1,23	177,5	2961,86	15,95	940,86	1525,46	474,43	20,16

**Проект типового 10-ти дневного меню диетического питания (щадящая диета)
для общеобразовательных организаций Магаданской области
возрастная категория 7 - 11 лет**

Возрастная группа 7-11 лет

Сезон осенне-зимний

День: понедельник

Неделя: 1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)				ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	Y		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																
14/М	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1			45	0,1	2,4	3	0,05	0,02		
299/К/ССЖ	Суфле из пшцы	90	21,18	8,02	3,41	170,55	0,08	1,78	76,76	0,65	36,87	181,86	71,77	1,53		
136/М/ССЖ	Овощи припущенные с маслом	150	2,79	3,36	20,35	123,74	0,16	22,9	1181	0,37	27,72	91,33	45,13	1,32		
376/М/ССЖ	Чай с сахаром	200	0,2	0,02	11,05	45,41			0,5		5,28	8,24	4,4	0,85		
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8		
Итого за Завтрак			27,41	19,05	54,26	499,8	0,3	24,78	1303,26	1,64	81,47	319,23	134,55	4,52		
Промежуточное питание																
338/М	Банан	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6		
222/М/ССЖ	Пудинг творожный	75	12,58	7,88	11,56	170,06	0,04	0,32	55,5	0,3	108,06	153,48	16,95	0,49		
	Ряженка	200	6	5	8,4	102	0,04				248	184	28	0,2		
Итого за Промежуточное питание			20,08	13,38	40,96	368,06	0,12	10,32	55,5	0,7	364,06	365,48	86,95	1,29		
Обед																
75/М/ССЖ	Икра свекольная	60	1,17	5,06	6,19	75,5	0,03	8,75	0,9	2,34	25,14	31,34	15,16	0,91		

128/К/ССЖ	Суп-пюре картофельный на мясном бульоне с говядиной, 200/20	220	9,35	3,75	17,08	139,96	0,15	15,94	117,76	0,40	54,86	149,17	33,04	1,46
245/М/ССЖ	Бефстроганов из отварной говядины	90	15,34	12,04	4,54	188,29	0,52	4,31	20	1,05	32,85	169,22	23,04	2,31
128/М/ССЖ	Картофельное пюре	150	3,27	4,71	22,03	144,03	0,16	25,9	31,4	0,2	43,44	96,82	32,8	1,2
349/М/ССЖ	Компот из сухофруктов	200	0,37	0,02	21,01	86,9		0,34	0,51	0,17	19,2	13,09	5,1	1,05
	Хлеб пшеничный	60	4,74	0,6	28,98	141	0,1			0,78	13,8	52,2	19,8	1,2
Итого за Обед		780	34,24	26,18	99,83	775,68	0,96	55,24	170,57	4,94	189,29	511,84	128,94	8,13

Промежуточное питание

222/М/ССЖ	Пудинг творожный	75	12,58	7,88	11,56	170,06	0,04	0,32	55,5	0,3	108,06	153,48	16,95	0,49
	Ряженка	200	6	5	8,4	102	0,04				248	184	28	0,2
338/М	Банан	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6
Итого за Промежуточное питание		375	20,08	13,38	40,96	368,06	0,12	10,32	55,5	0,7	364,06	365,48	86,95	1,29
Итого за день		2 020	101,81	71,99	236,01	2011,6	1,5	100,66	1584,83	7,98	998,88	1562,03	437,39	15,23

Возрастная группа 7-11 лет

Сезон осенне-зимний

День: вторник

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	

Завтрак

215/М/ЩД	Омлет паровой	50	5,5	6,81	0,95	87,08	0,03	0,18	105,4	1,12	39,9	89,67	6,83	1,02
173/М/ССЖ	Каша вязкая молочная из овсяных хлопьев « Геркулес», 190/10/5	205	8	12,23	35,64	285,19	0,23	1,24	65,9	0,66	140,23	226,64	25,64	1,66
379/М/ССЖ	Напиток кофейный на молоке	200	2,94	2,54	15,92	99,04	0,04	1,3	22	0,1	120,54	90	14,05	0,13
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8
Итого за Завтрак		495	19,60	21,98	71,83	565,31	0,36	2,72	193,3	2,4	309,87	441,11	59,72	3,61
Промежуточное питание														
338/М	Банан	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6
369/М/ССЖ	Мусс яблочный на манной крупе	75	0,67	0,13	13,17	56,75	0,01	0,92	0,69	0,08	4,51	6,64	2,74	0,51
376/М/ССЖ	Чай с сахаром	200	0,2	0,02	11,05	45,41		0,1	0,5		5,28	8,24	4,4	0,85
Итого за Промежуточное питание		375	2,37	0,65	45,22	198,16	0,05	11,02	1,19	0,48	17,79	42,88	49,14	1,96
Обед														
62/К/ССЖ	Салат из отварной моркови	60	0,91	5,07	4,83	69,45	0,04	3,5	1400	2,48	19,64	38,75	26,64	0,5
101/М/ССЖ	Суп картофельный с рисом с курицей, 200/25	225	9,22	7,64	14,3	161,36	0,1	10	167,2	1,88	16,72	115,85	26,06	0,92
294/М/ЩД	Биточки из курицы на пару с маслом сливочным, 90/5	95	14,11	10,45	8,37	181,29	0,08	0,50	32,40	0,70	12,81	132,91	17,96	0,84
202/М/ССЖ	Макаронны отварные	150	6,64	4,41	42,37	235,85	0,1		22,5	0,95	14,44	54,08	9,74	0,98
348/М/ССЖ	Компот из кураги	200	0,78	0,05	18,63	78,69	0,02	0,6	87,45	0,83	24,33	21,9	15,75	0,51
	Хлеб пшеничный	60	4,74	0,6	28,98	141	0,1			0,78	13,8	52,2	19,8	1,2
Итого за Обед		790	36,40	28,22	117,48	867,64	0,44	14,6	1709,55	7,62	101,74	415,69	115,95	4,95

Промежуточное питание														
369/М/ССЖ	Мусс яблочный на манной крупе	75	0,67	0,13	13,17	56,75	0,01	0,92	0,69	0,08	4,51	6,64	2,74	0,51
376/М/ССЖ	Чай с сахаром	200	0,2	0,02	11,05	45,41		0,1	0,5		5,28	8,24	4,4	0,85
338/М	Банан	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6
Итого за Промежуточное питание		375	2,37	0,65	45,22	198,16	0,05	11,02	1,19	0,48	17,79	42,88	49,14	1,96
Итого за день		2 035	60,74	51,50	279,75	1829,27	0,9	39,36	1905,23	10,98	447,19	942,56	273,95	12,48

Возрастная группа 7-11 лет

Сезон осенне-зимний

День: среда

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Завтрак															
275/М/ССЖ	Тефтели из говядины с маслом сливочным, 90/5	95	12,66	10,69	4,60	165,16	0,43	2,80	25,10	0,55	14,93	137,49	19,27	1,93	
137/М/ССЖ	Каша из тыквы	150	3,3	3,95	19,98	128	0,1	11,28	375	0,88	41,18	52,28	23,07	0,77	
376/М/ССЖ	Чай с шиповником	200	0,3	0,06	12,5	53,93		30,1	25,01	0,11	7,08	8,75	4,91	0,94	
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8	
Итого за Завтрак		485	19,42	15,10	56,40	441,09	0,59	44,18	425,11	2,06	72,39	233,32	60,45	4,44	
Промежуточное питание															
338/М	Банан	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6	
242/К/ССЖ	Суфле творожное	75	11,55	7,58	10,88	160,1	0,04	0,46	62,25	0,26	111,68	150,53	16,11	0,51	
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2	
Итого за Промежуточное питание		375	21,25	11,08	43,68	370,1	0,14	11,66	82,25	0,66	367,68	368,53	88,11	1,31	

Обед														
50/М/ССЖ	Салат из свежесырых свеклы с сыром	60	2,76	6,7	3,96	87,62	0,01	4,56	26,82	1,85	99,53	65,18	13,27	0,75
130/К/ССЖ	Суп-пюре овощной с говядиной, 200/5/20	225	8,58	4,82	10,46	120,11	0,10	11,18	363,98	0,43	47,62	124,66	27,21	1,16
241/М/ССЖ	Язык говяжий отварной	90	22,51	16,95	3,68	245,24	0,17	0,6	80	0,58	17,2	318,87	28,9	5,83
326/М/ССЖ	Соус молочный	30	0,45	0,23	1,78	11	0,01	0,1	1,76	0,04	10,79	9,09	1,49	0,04
171/М/ССЖ	Каша пшеничная рассыпчатая	150	3,63	0,4	22,61	108,57	0,1			0,56	15,04	91,46	19,91	1,57
342/М/ССЖ	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	14,9	62,69	0,01	4	2	0,08	6,73	4,4	3,6	0,91
	Хлеб пшеничный	60	4,74	0,6	28,98	141	0,1			0,78	13,8	52,2	19,8	1,2
Итого за Обед		815	42,83	29,86	86,37	776,23	0,5	20,44	474,56	4,32	210,71	665,86	114,18	11,46

Промежуточное питание														
242/К/ССЖ	Суфле творожное	75	11,55	7,58	10,88	160,1	0,04	0,46	62,25	0,26	111,68	150,53	16,11	0,51
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2
338/М	Банан	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6
Итого за Промежуточное питание		375	21,25	11,08	43,68	370,1	0,14	11,66	82,25	0,66	367,68	368,53	88,11	1,31
Итого за день		2 050	104,75	67,12	230,13	1957,52	1,37	87,94	1064,17	7,7	1018,46	1636,24	350,85	18,52

Возрастная группа 7-11 лет

Сезон осенне-зимний

День: четверг

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)						ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У	В1	С	А		Е	Ca	P	Mg	Fe							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15							

Завтрак														
14/М	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1			45	0,1	2,4	3	0,05	0,02
242/К/ССЖ	Суфле творожное	150	22,58	12,72	15,08	269,47	0,08	0,86	107,3	0,46	215,58	292,02	31,06	0,95
178/К/ССЖ	Соус ягодный	40	0,26	0,07	13,48	57,06	0,01	4,95		0,1	12,51	9,9	8,58	0,2
378/М/ССЖ	Чай с молоком	200	1,36	1,02	12,97	67,01	0,02	0,62	9,3	0,04	53,28	44,24	10	0,89
421/М/ССЖ	Булочка домашняя	50	3,58	2,38	26,82	142,68	0,04		15,06	0,34	8,03	28,97	4,94	0,41
Итого за Завтрак		450	27,86	23,44	68,48	602,32	0,15	6,43	176,66	1,04	291,8	378,13	54,63	2,47
Промежуточное питание														
338/М	Банан	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6
362/М/ССЖ	Желе из ягод	75	1,82	0,03	5,96	31,73		1,35		0,03	3,48	2,7	2,34	0,06
376/М/ССЖ	Чай с сахаром	200	0,2	0,02	11,05	45,41		0,1	0,5		5,28	8,24	4,4	0,85
Итого за Промежуточное питание		375	3,52	0,55	38,01	173,14	0,04	11,45	0,5	0,43	16,76	38,94	48,74	1,51
Обед														
74/М/ССЖ	Икра овощная	60	1,4	6,18	6,21	87	0,05	18,35	242,88	2,85	23,83	33,51	17,03	0,64
89/К/ССЖ	Суп-пюре из птицы	200	9,81	8,51	11,64	165,05	0,07	3,07	397,2	0,42	66,22	130,35	22,03	0,74
294/М/ПЦД	Биточки из индейки на пару	90	15,17	1,34	10,03	117,31	0,06	0,5	5,4	0,31	13,19	138,75	17,43	0,89
136/М/ССЖ	Овоши припущенные с маслом	150	2,79	3,36	20,35	123,74	0,16	22,9	1181	0,37	27,72	91,33	45,13	1,32
388/М/ССЖ	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	29,62	136,6	0,01	200	163,4	0,76	12,6	3,4	3,4	0,66
	Хлеб пшеничный	60	4,74	0,6	28,98	141	0,1			0,78	13,8	52,2	19,8	1,2
Итого за Обед		760	34,59	20,27	106,83	770,7	0,45	244,82	1989,88	5,49	157,36	449,54	124,82	5,45
Промежуточное питание														
362/М/ССЖ	Желе из ягод	75	1,82	0,03	5,96	31,73		1,35		0,03	3,48	2,7	2,34	0,06
376/М/ССЖ	Чай с сахаром	200	0,2	0,02	11,05	45,41		0,1	0,5		5,28	8,24	4,4	0,85
338/М	Банан	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6

Итого за Промежуточное питание	375	3,52	0,55	38,01	173,14	0,04	11,45	0,5	0,43	16,76	38,94	48,74	1,51
Итого за день	1 960	69,49	44,81	251,33	1719,3	0,68	274,15	2167,54	7,39	482,68	905,55	276,93	10,94

Возрастная группа 7-11 лет

Сезон осенне-зимний

День: пятница

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)				ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У	Y		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Завтрак															
228/М/ММЖ	Рыба припущенная (горбуша)	90	22,55	7,15		154	0,22	0,99	33	1,65	23,47	220,3	33,09	0,67	
326/М/ССЖ	Соус молочный	30	0,45	0,23	1,78	11	0,01	0,1	1,76	0,04	10,79	9,09	1,49	0,04	
128/М/ССЖ	Картофельное пюре	150	3,27	4,71	22,03	144,03	0,16	25,9	31,4	0,2	43,44	96,82	32,8	1,2	
382/М/ССЖ	Какао на молоке	200	3,58	2,85	15,71	104,05	0,04	1,17	19,92	0,1	113,45	107,2	29,6	1	
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8	
Итого за Завтрак		510	33,01	15,34	58,84	507,08	0,49	28,16	86,08	2,51	200,35	468,21	110,18	3,71	
Промежуточное питание															
338/М	Банан	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6	
222/М/ССЖ	Пудинг творожный	75	12,58	7,88	11,56	170,06	0,04	0,32	55,5	0,3	108,06	153,48	16,95	0,49	
	Ряженка	200	6	5	8,4	102	0,04				248	184	28	0,2	
Итого за Промежуточное питание		375	20,08	13,38	40,96	368,06	0,12	10,32	55,5	0,7	364,06	365,48	86,95	1,29	
Обед															
62/К/ССЖ	Салат из отварной моркови с сыром	60	2,02	3,82	3,31	56,62	0,03	2,44	977,28	1,1	69,44	57,19	20,56	0,43	

101/М/ССЖ	Суп картофельный с макаронами с говядиной, 200/20	220	8,73	4,56	16,78	143,35	0,13	13,35	181,80	1,74	19,06	120,39	28,23	1,43
268/М/ЩД	Котлеты из говядины на пару с маслом сливочным, 90/5	95	13,44	9,69	8,62	175,55	0,45	2,80	22,50	0,30	15,08	141,45	21,78	2,16
171/М/ССЖ	Каша гречневая рассыпчатая	150	6,59	5,34	29,76	193,21	0,22		23,54	0,47	13,44	156,84	104,14	3,51
342/М/ССЖ	Компот из вишни	200	0,16	0,04	13,1	54,29	0,01	3		0,06	7,73	6	5,2	0,13
	Хлеб пшеничный	60	4,74	0,6	28,98	141	0,1			0,78	13,8	52,2	19,8	1,2
Итого за Обед		785	35,68	24,05	100,55	764,02	0,94	21,59	1205,12	4,45	138,55	534,07	199,71	8,86

Промежуточное питание

222/М/ССЖ	Пудинг творожный	75	12,58	7,88	11,56	170,06	0,04	0,32	55,5	0,3	108,06	153,48	16,95	0,49
	Ряженка	200	6	5	8,4	102	0,04				248	184	28	0,2
338/М	Банан	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6
Итого за Промежуточное питание		375	20,08	13,38	40,96	368,06	0,12	10,32	55,5	0,7	364,06	365,48	86,95	1,29
Итого за день		2 045	108,85	66,15	241,31	2007,22	1,67	70,39	1402,2	8,36	1067,02	1733,24	483,79	15,15

Возрастная группа 7-11 лет

Сезон осенне-зимний

День: понедельник

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																
14/М	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1			45	0,1	2,4	3	0,05	0,02		

294/М/ЦД	Биточки из курицы на пару	90	14,07	6,82	8,3	148,24	0,08	0,5	9,9	0,65	11,61	131,41	17,93	0,83
136/М/ССЖ	Овощи припущенные с маслом	150	2,79	3,36	20,35	123,74	0,16	22,9	1181	0,37	27,72	91,33	45,13	1,32
376/М/ССЖ	Чай с джемом	200	0,23	0,03	13,76	54,87		0,33	3,8	0,03	6,63	8,24	4,4	0,87
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8
Итого за Завтрак		490	20,33	17,86	61,86	486,95	0,3	23,73	1239,7	1,67	57,56	268,78	80,71	3,84
Промежуточное питание														
338/М	Банан	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6
372/М/ССЖ	Яблоко печеное с творогом	75	4,74	2,49	9,62	82,42	0,03	6,13	16,75	0,17	50,69	61,6	11,15	1,43
378/М/ССЖ	Чай с молоком	200	1,36	1,02	12,97	67,01	0,02	0,62	9,3	0,04	53,28	44,24	10	0,89
Итого за Промежуточное питание		375	7,60	4,01	43,59	245,43	0,09	16,75	26,05	0,61	111,97	133,84	63,15	2,92
Обед														
75/М/ССЖ	Икра свекольная	60	1,17	5,06	6,19	75,5	0,03	8,75	0,9	2,34	25,14	31,34	15,16	0,91
128/К/ССЖ	Суп-пюре картофельный на мясном бульоне с говядиной, 200/20	220	9,35	3,75	17,08	140,0	0,15	15,94	117,76	0,40	54,86	149,17	33,04	1,46
245/М/ССЖ	Бефстроганов из отварной говядины	90	15,34	12,04	4,54	188,29	0,52	4,31	20	1,05	32,85	169,22	23,04	2,31
202/М/ССЖ	Макароны отварные	150	6,64	4,41	42,37	235,85	0,1		22,5	0,95	14,44	54,08	9,74	0,98
348/М/ССЖ	Компот из кураги	200	0,78	0,05	18,63	78,69	0,02	0,6	87,45	0,83	24,33	21,9	15,75	0,51
	Хлеб пшеничный	60	4,74	0,6	28,98	141	0,1			0,78	13,8	52,2	19,8	1,2
Итого за Обед		780	38,02	25,91	117,79	859,29	0,92	29,6	248,61	6,35	165,42	477,91	116,53	7,37
Промежуточное питание														
372/М/ССЖ	Яблоко печеное с творогом	75	4,74	2,49	9,62	82,42	0,03	6,13	16,75	0,17	50,69	61,6	11,15	1,43

378/М/ССЖ	Чай с молоком	200	1,36	1,02	12,97	67,01	0,02	0,62	9,3	0,04	53,28	44,24	10	0,89
338/М	Банан	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6
Итого за Промежуточное питание		375	7,60	4,01	43,59	245,43	0,09	16,75	26,05	0,61	111,97	133,84	63,15	2,92
Итого за день		2 020	73,55	51,79	266,83	1837,1	1,4	86,83	1540,41	9,24	446,92	1014,37	323,54	17,05

Возрастная группа 7-11 лет

Сезон осенне-зимний

День: вторник

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																
215/М/ЦД	Омлет паровой	50	5,5	6,81	0,95	87,08	0,03	0,18	105,4	1,12	39,9	89,67	6,83	1,02		
173/М/ССЖ	Каша пшеничная молочная, 190/10/5	205	7,73	10,12	40,41	284,32	0,17	1,21	65,46	0,96	133,62	211,2	40,16	2,25		
379/М/ССЖ	Напиток кофейный на молоке	200	2,94	2,54	15,92	99,04	0,04	1,3	22	0,1	120,54	90	14,05	0,13		
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8		
Итого за Завтрак		495	19,33	19,87	76,60	564,44	0,3	2,69	192,86	2,7	303,26	425,67	74,24	4,2		
Промежуточное питание																
338/М	Банан	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6		
362/М/ССЖ	Желе из ягод	75	1,82	0,03	5,96	31,73		1,35		0,03	3,48	2,7	2,34	0,06		
376/М/ССЖ	Чай с сахаром	200	0,2	0,02	11,05	45,41		0,1	0,5		5,28	8,24	4,4	0,85		
Итого за Промежуточное питание		375	3,52	0,55	38,01	173,14	0,04	11,45	0,5	0,43	16,76	38,94	48,74	1,51		
Обед																
62/К/ССЖ	Салат из отварной моркови	60	0,91	5,07	4,83	69,45	0,04	3,5	1400	2,48	19,64	38,75	26,64	0,5		

101/М/ССЖ	Суп картофельный с рисом с курицей, 200/25	225	9,22	7,64	14,3	161,36	0,1	10	167,2	1,88	16,72	115,85	26,06	0,92
299/К/ССЖ	Суфле из птицы с маслом сливочным, 90/5	95	21,22	11,65	3,48	203,60	0,08	1,78	99,26	0,70	38,07	183,36	71,80	1,54
137/М/ССЖ	Каша из тыквы	150	3,3	3,95	19,98	128	0,1	11,28	375	0,88	41,18	52,28	23,07	0,77
342/М/ССЖ	Компот из свежих плодов (груша)	200	0,16	0,12	15,1	62,69	0,01	2	0,8	0,16	7,93	6,4	4,8	0,95
	Хлеб пшеничный	60	4,74	0,6	28,98	141	0,1			0,78	13,8	52,2	19,8	1,2
Итого за Обед		790	39,55	29,03	86,67	766,1	0,43	28,56	2042,26	6,88	137,34	448,84	172,17	5,88
Промежуточное питание														
362/М/ССЖ	Желе из ягод	75	1,82	0,03	5,96	31,73		1,35		0,03	3,48	2,7	2,34	0,06
376/М/ССЖ	Чай с сахаром	200	0,2	0,02	11,05	45,41		0,1	0,5		5,28	8,24	4,4	0,85
338/М	Банан	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6
Итого за Промежуточное питание		375	3,52	0,55	38,01	173,14	0,04	11,45	0,5	0,43	16,76	38,94	48,74	1,51
Итого за день		2 035	65,92	50,00	239,29	1676,82	0,81	54,15	2236,12	10,44	474,12	952,39	343,89	13,1

Возрастная группа 7-11 лет

Сезон осенне-зимний

День: среда

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
268/М/ПЦД	Котлеты из говядины на пару с маслом сливочным, 90/5	90	13,44	9,69	8,62	175,55	0,45	2,80	22,50	0,30	15,08	141,45	21,78	2,16

202/М/ССЖ	Макароны отварные	150	6,64	4,41	42,37	235,85	0,1		22,5	0,95	14,44	54,08	9,74	0,98
376/М/ССЖ	Чай с пшловником	200	0,3	0,06	12,5	53,93		30,1	25,01	0,11	7,08	8,75	4,91	0,94
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8
Итого за Завтрак		485	23,54	14,56	82,81	559,33	0,61	32,9	70,01	1,88	45,8	239,08	49,63	4,88
Промежуточное питание														
338/М	Банан	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6
242/К/ССЖ	Суфле творожное	75	11,55	7,58	10,88	160,1	0,04	0,46	62,25	0,26	111,68	150,53	16,11	0,51
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2
Итого за Промежуточное питание		375	21,25	11,08	43,68	370,1	0,14	11,66	82,25	0,66	367,68	368,53	88,11	1,31
Обед														
50/М/ССЖ	Салат из свежлы с сыром	60	2,76	6,7	3,96	87,62	0,01	4,56	26,82	1,85	99,53	65,18	13,27	0,75
130/К/ССЖ	Суп-пюре овощной с говяжьей, 200/5/20	225	8,58	4,82	10,46	120,11	0,10	11,18	363,98	0,43	47,62	124,66	27,21	1,16
278/М/ССЖ	Тефтели из говядины	90	12,62	7,06	4,53	132,11	0,43	2,8	2,6	0,5	13,73	135,99	19,24	1,92
136/М/ССЖ	Овощи припущенные с маслом	150	2,79	3,36	20,35	123,74	0,16	22,9	1181	0,37	27,72	91,33	45,13	1,32
349/М/ССЖ	Компот из сухофруктов	200	0,37	0,02	21,01	86,9		0,34	0,51	0,17	19,2	13,09	5,1	1,05
	Хлеб пшеничный	60	4,74	0,6	28,98	141	0,1			0,78	13,8	52,2	19,8	1,2
Итого за Обед		785	31,86	22,56	89,29	691,48	0,8	41,78	1574,91	4,1	221,6	482,45	129,75	7,4
Промежуточное питание														
242/К/ССЖ	Суфле творожное	75	11,55	7,58	10,88	160,1	0,04	0,46	62,25	0,26	111,68	150,53	16,11	0,51
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2
338/М	Банан	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6

Итого за Промежуточное питание	375	21,25	11,08	43,68	370,1	0,14	11,66	82,25	0,66	367,68	368,53	88,11	1,31
Итого за день	2 020	97,90	59,28	259,46	1991,01	1,69	98	1809,42	7,3	1002,76	1458,59	355,6	14,9

Возрастная группа 7-11 лет

Сезон осенне-зимний

День: четверг

Неделя: 2

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)				ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	Y		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
Завтрак																	
14/М	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1			45	0,1	2,4	3	0,05	0,02			
242/К/ССЖ	Суфле творожное	150	22,58	12,72	15,08	269,47	0,08	0,86	107,3	0,46	215,58	292,02	31,06	0,95			
178/К/ССЖ	Соус ягодный	40	0,26	0,07	13,48	57,06	0,01	4,95		0,1	12,51	9,9	8,58	0,2			
378/М/ССЖ	Чай с молоком	200	1,36	1,02	12,97	67,01	0,02	0,62	9,3	0,04	53,28	44,24	10	0,89			
421/М/ССЖ	Булочка ванильная	50	3,83	1,91	26,1	136,23	0,04		12,78	0,33	9,16	31,97	5,19	0,45			
Итого за Завтрак		450	28,11	22,97	67,76	595,87	0,15	6,43	174,38	1,03	292,93	381,13	54,88	2,51			

Промежуточное питание

338/М	Банан	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6
369/М/ССЖ	Мусс яблочный на манной крупе	75	0,67	0,13	13,17	56,75	0,01	0,92	0,69	0,08	4,51	6,64	2,74	0,51
376/М/ССЖ	Чай с сахаром	200	0,2	0,02	11,05	45,41		0,1	0,5		5,28	8,24	4,4	0,85
Итого за Промежуточное питание		375	2,37	0,65	45,22	198,16	0,05	11,02	1,19	0,48	17,79	42,88	49,14	1,96

Обед

74/М/ССЖ	Икра овощная	60	1,4	6,18	6,21	87	0,05	18,35	242,88	2,85	23,83	33,51	17,03	0,64
89/К/ССЖ	Суп-пюре из птицы	200	9,81	8,51	11,64	165,05	0,07	3,07	397,2	0,42	66,22	130,35	22,03	0,74
228/М/ММЖ	Рыба припущенная	90	22,59	10,78	0,07	187,05	0,22	0,99	55,50	1,70	24,67	221,80	33,12	0,68

	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8
Итого за Завтрак		510	32,77	22,05	65,67	582,28	0,47	32,8	112,57	1,41	164,68	557,77	108,51	9,08
Промежуточное питание														
338/М	Банан	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6
372/М/ССЖ	Яблоко печеное с творогом	75	4,74	2,49	9,62	82,42	0,03	6,13	16,75	0,17	50,69	61,6	11,15	1,43
378/М/ССЖ	Чай с молоком	200	1,36	1,02	12,97	67,01	0,02	0,62	9,3	0,04	53,28	44,24	10	0,89
Итого за Промежуточное питание		375	7,60	4,01	43,59	245,43	0,09	16,75	26,05	0,61	111,97	133,84	63,15	2,92
Обед														
62/К/ССЖ	Салат из отварной моркови с сыром	60	2,02	3,82	3,31	56,62	0,03	2,44	977,28	1,1	69,44	57,19	20,56	0,43
101/М/ССЖ	Суп картофельный с макаронами с говядиной, 200/20	220	8,73	4,56	16,78	143,35	0,13	13,35	181,80	1,74	19,06	120,39	28,23	1,43
278/М/ССЖ	Тефтели из говядины с маслом сливочным, 90/5	90	12,66	10,69	4,60	165,16	0,43	2,80	25,10	0,55	14,93	137,49	19,27	1,93
171/М/ССЖ	Каша гречневая рассыпчатая	150	6,59	5,34	29,76	193,21	0,22		23,54	0,47	13,44	156,84	104,14	3,51
342/М/ССЖ	Компот из вишни	200	0,16	0,04	13,1	54,29	0,01	3		0,06	7,73	6	5,2	0,13
	Хлеб пшеничный	60	4,74	0,6	28,98	141	0,1			0,78	13,8	52,2	19,8	1,2
Итого за Обед		785	34,90	25,05	96,53	753,63	0,92	21,59	1207,72	4,7	138,4	530,11	197,2	8,63
Промежуточное питание														
338/М	Банан	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6
372/М/ССЖ	Яблоко печеное с творогом	75	4,74	2,49	9,62	82,42	0,03	6,13	16,75	0,17	50,69	61,6	11,15	1,43
378/М/ССЖ	Чай с молоком	200	1,36	1,02	12,97	67,01	0,02	0,62	9,3	0,04	53,28	44,24	10	0,89
Итого за Промежуточное питание		375	7,60	4,01	43,59	245,43	0,09	16,75	26,05	0,61	111,97	133,84	63,15	2,92
Итого за день		2 045	82,87	55,12	249,38	1826,77	1,57	87,89	1372,39	7,33	527,02	1355,56	432,01	23,55

**Проект типового 10-ти дневного меню диетического питания (щадящая диета)
для общеобразовательных организаций Магаданской области**
возрастная категория 12 - 18 лет

Возрастная группа 12-18 лет

Сезон осенне-зимний

День: понедельник

Неделя: 1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																
14/М	Масло сливочное	15	0,12	10,88	0,2	99,15			67,5	0,15	3,6	4,5	0,08	0,03		
299/К/ССЖ	Суфле из птлицы	100	23,61	8,47	3,55	184,94	0,09	1,99	83,21	0,71	41,09	202,89	80,03	1,71		
136/М/ССЖ	Овощи припущенные с маслом	180	3,35	4,18	24,46	149,95	0,19	27,5	1426,1	0,45	33,42	109,87	54,3	1,59		
376/М/ССЖ	Чай с сахаром	200	0,2	0,02	11,05	45,41		0,1	0,5		5,28	8,24	4,4	0,85		
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	117,5	0,08			0,65	11,5	43,5	16,5	1		
Итого за Завтрак		545	31,23	24,05	63,41	596,95	0,36	29,59	1577,31	1,96	94,89	369	155,31	5,18		
Промежуточное питание																
338/М	Банан	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6		
222/М/ССЖ	Пудинг творожный	75	12,58	7,88	11,56	170,06	0,04	0,32	55,5	0,3	108,06	153,48	16,95	0,49		
	Ряженка	200	6	5	8,4	102	0,04				248	184	28	0,2		
Итого за Промежуточное питание		375	20,08	13,38	40,96	368,06	0,12	10,32	55,5	0,7	364,06	365,48	86,95	1,29		
Обед																
75/М/ССЖ	Икра свекольная	100	1,95	8,1	10,36	123,04	0,04	14,7	1,5	3,75	43,09	52,51	25,46	1,53		

128/К/ССЖ	Суп-пюре картофельный на мясном бульоне с говядиной, 250/20	270	18,64	8,22	21,62	235,51	0,49	21,68	167,26	0,47	72,86	256,54	50,65	2,92
245/М/ССЖ	Бефстроганов из отварной говядины	100	17,02	13,13	4,78	205,79	0,58	4,76	22	1,06	36,15	187,63	25,5	2,56
128/М/ССЖ	Картофельное пюре	180	3,94	5,67	26,52	173,36	0,2	31,16	37,78	0,24	52,28	116,7	39,48	1,44
349/М/ССЖ	Компот из сухофруктов	200	0,37	0,02	21,01	86,9		0,34	0,51	0,17	19,2	13,09	5,1	1,05
	Хлеб пшеничный	80	6,32	0,8	38,64	188	0,13			1,04	18,4	69,6	26,4	1,6
Итого за Обед		930	48,24	35,94	122,93	1012,6	1,44	72,64	229,05	6,73	241,98	696,07	172,59	11,1

Промежуточное питание

338/М	Банан	75	12,58	7,88	11,56	170,06	0,04	0,32	55,5	0,3	108,06	153,48	16,95	0,49
222/М/ССЖ	Пудинг творожный	200	6	5	8,4	102	0,04				248	184	28	0,2
	Ряженка	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6
Итого за Промежуточное питание		375	20,08	13,38	40,96	368,06	0,12	10,32	55,5	0,7	364,06	365,48	86,95	1,29
Итого за день		2 225	119,63	86,75	268,26	2345,67	2,04	122,87	1917,36	10,09	1064,99	1796,03	501,8	18,86

Возрастная группа 12-18 лет

Сезон осенне-зимний

День: вторник

Неделя: I

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)				ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У	Y		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Завтрак															
215/М/ЩД	Омлет паровой	50	5,5	6,81	0,95	87,08	0,03	0,18	105,4	1,12	39,9	89,67	6,83	1,02	

173/М/ССЖ	Каша вязкая молочная из овсяных хлопьев « Геркулес», 190/10/5	205	8	12,23	35,64	285,19	0,23	1,24	65,9	0,66	140,23	226,64	25,64	1,66
379/М/ССЖ	Напиток кофейный на молоке	200	2,94	2,54	15,92	99,04	0,04	1,3	22	0,1	120,54	90	14,05	0,13
	Хлеб пшеничный	60	4,74	0,6	28,98	141	0,1			0,78	13,8	52,2	19,8	1,2
Итого за Завтрак		515	21,18	22,18	81,49	612,31	0,4	2,72	193,3	2,66	314,47	458,51	66,32	4,01
Промежуточное питание														
338/М	Банан	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6
369/М/ССЖ	Мусс яблочный на манной крупе	75	0,67	0,13	13,17	56,75	0,01	0,92	0,69	0,08	4,51	6,64	2,74	0,51
376/М/ССЖ	Чай с сахаром	200	0,2	0,02	11,05	45,41		0,1	0,5		5,28	8,24	4,4	0,85
Итого за Промежуточное питание		375	2,37	0,65	45,22	198,16	0,05	11,02	1,19	0,48	17,79	42,88	49,14	1,96
Обед														
62/К/ССЖ	Салат из отварной моркови	100	1,52	8,11	8,07	112,87	0,07	5,85	2340	3,99	32,82	64,76	44,53	0,83
101/М/ССЖ	Суп картофельный с рисом с курицей, 250/25	275	9,63	8,71	17,88	187	0,12	12,5	207,53	2,36	19,14	127,51	30,63	1,07
294/М/ПЦД	Биточки из курицы на пару с маслом сливочным, 100/5	105	15,67	11,21	9,29	197,76	0,09	0,56	33,50	0,77	14,10	147,51	19,95	0,93
202/М/ССЖ	Макаронны отварные	180	7,92	0,94	50,76	243,36	0,12			1,08	15,52	63,02	11,63	1,17
348/М/ССЖ	Компот из кураги	200	0,78	0,05	18,63	78,69	0,02	0,6	87,45	0,83	24,33	21,9	15,75	0,51
	Хлеб пшеничный	80	6,32	0,8	38,64	188	0,13			1,04	18,4	69,6	26,4	1,6
Итого за Обед		940	41,84	29,82	143,27	1007,68	0,55	19,51	2668,48	10,07	124,31	494,3	148,89	6,11
Промежуточное питание														

369/М/ССЖ	Банан	75	0,67	0,13	13,17	56,75	0,01	0,92	0,69	0,08	4,51	6,64	2,74	0,51
376/М/ССЖ	Мусс яблочный на манной крупе	200	0,2	0,02	11,05	45,41		0,1	0,5		5,28	8,24	4,4	0,85
338/М	Чай с сахаром	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6
Итого за Промежуточное питание		375	2,37	0,65	45,22	198,16	0,05	11,02	1,19	0,48	17,79	42,88	49,14	1,96
Итого за день		2 205	67,76	53,30	315,20	2016,31	1,05	44,27	2864,16	13,69	474,36	1038,57	313,49	14,04

Возрастная группа 12-18 лет

Сезон осенне-зимний

День: среда

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																
275/М/ССЖ	Тефтели из говядины с маслом	105	14,14	11,39	5,42	180,66	0,48	3,11	25,10	0,56	16,02	153,57	21,66	2,16		
137/М/ССЖ	сливочным, 100/5 Каша из тыквы	180	3,91	6,38	23,89	167,88	0,12	13,54	423	3,64	47,98	61,06	27,66	0,91		
376/М/ССЖ	Чай с шиповником	200	0,3	0,06	12,5	53,93		30,1	25,01	0,11	7,08	8,75	4,91	0,94		
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	117,5	0,08			0,65	11,5	43,5	16,5	1		
Итого за Завтрак		535	22,30	18,33	65,96	519,97	0,68	46,75	473,11	4,96	82,58	266,88	70,73	5,01		
Промежуточное питание																
338/М	Банан	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6		
242/К/ССЖ	Суфле творожное	75	11,55	7,58	10,88	160,1	0,04	0,46	62,25	0,26	111,68	150,53	16,11	0,51		
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2		
Итого за Промежуточное питание		375	21,25	11,08	43,68	370,1	0,14	11,66	82,25	0,66	367,68	368,53	88,11	1,31		
Обед																

50/М/ССЖ	Салат из свежлы с сыром	100	4,61	9,5	6,6	131,05	0,02	7,61	44,7	2,35	163,43	108,1	21,97	1,23
130/К/ССЖ	Суп-пюре овощной с говяжьей, 250/5/20	275	8,98	4,92	12,85	132,29	0,12	13,81	444,69	0,47	53,42	134,82	31,25	1,28
241/М/ССЖ	Язык говяжий отварной	100	24,91	18,77	4,01	271,19	0,19	0,6	80	0,64	18,4	352,47	31,75	6,44
326/М/ССЖ	Соус молочный	30	0,45	0,23	1,78	11	0,01	0,1	1,76	0,04	10,79	9,09	1,49	0,04
171/М/ССЖ	Каша пшеничная рассыпчатая	180	4,4	0,48	27,4	131,6	0,12			0,68	17,1	110,63	24,07	1,89
342/М/ССЖ	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	14,9	62,69	0,01	4	2	0,08	6,73	4,4	3,6	0,91
	Хлеб пшеничный	80	6,32	0,8	38,64	188	0,13			1,04	18,4	69,6	26,4	1,6
Итого за Обед		965	49,83	34,86	106,18	927,82	0,6	26,12	573,15	5,3	288,27	789,11	140,53	13,39
Промежуточное питание														
338/М	Банан	75	11,55	7,58	10,88	160,1	0,04	0,46	62,25	0,26	111,68	150,53	16,11	0,51
242/К/ССЖ	Суфле творожное	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2
	Йогурт питьевой	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6
Итого за Промежуточное питание		375	21,25	11,08	43,68	370,1	0,14	11,66	82,25	0,66	367,68	368,53	88,11	1,31
Итого за день		2 250	114,63	75,35	259,50	2187,99	1,56	96,19	1210,76	11,58	1106,21	1793,05	387,48	21,02

Возрастная группа 12-18 лет

Сезон осенне-зимний

День: четверг

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		

Завтрак

14/М	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1				45	0,1	2,4	3	0,05	0,02
242/К/ССЖ	Суфле творожное	200	28,09	15,69	20,31	340,2	0,1	1,08	135,26	0,59	268,44	364,31		38,82	1,23
178/К/ССЖ	Соус ягодный	40	0,26	0,07	13,48	57,06	0,01	4,95		0,1	12,51	9,9		8,58	0,2
378/М/ССЖ	Чай с молоком	200	1,36	1,02	12,97	67,01	0,02	0,62	9,3	0,04	53,28	44,24		10	0,89
421/М/ССЖ	Булочка домашняя	50	3,58	2,38	26,82	142,68	0,04		15,06	0,34	8,03	28,97		4,94	0,41
Итого за Завтрак		500	33,37	26,41	73,71	673,05	0,17	6,65	204,62	1,17	344,66	450,42		62,39	2,75
Промежуточное питание															
338/М	Банан	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28		42	0,6
362/М/ССЖ	Желе из ягод	75	1,82	0,03	5,96	31,73		1,35		0,03	3,48	2,7		2,34	0,06
376/М/ССЖ	Чай с сахаром	200	0,2	0,02	11,05	45,41		0,1	0,5		5,28	8,24		4,4	0,85
Итого за Промежуточное питание		375	3,52	0,55	38,01	173,14	0,04	11,45	0,5	0,43	16,76	38,94		48,74	1,51
Обед															
74/М/ССЖ	Икра овощная	100	2,33	8,63	10,35	130,02	0,08	30,58	404,8	4,02	39,72	55,82		28,38	1,07
89/К/ССЖ	Суп-пюре из птицы	250	12,01	9,54	13,45	191	0,08	3,29	423,52	0,48	74,28	154		25,09	0,86
294/М/ПЦД	Биточки из индейки на пару	100	16,85	1,49	11,08	130,09	0,07	0,6	6	0,34	14,82	154,42		19,5	1
136/М/ССЖ	Овощи припущенные с маслом	180	3,35	4,18	24,46	149,95	0,19	27,5	1426,1	0,45	33,42	109,87		54,3	1,59
388/М/ССЖ	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	29,62	136,6	0,01	200	163,4	0,76	12,6	3,4		3,4	0,66
	Хлеб пшеничный	80	6,32	0,8	38,64	188	0,13			1,04	18,4	69,6		26,4	1,6
Итого за Обед		910	41,54	24,92	127,60	925,66	0,56	261,97	2423,82	7,09	193,24	547,11		157,07	6,78
Промежуточное питание															
362/М/ССЖ	Банан	75	1,82	0,03	5,96	31,73		1,35		0,03	3,48	2,7		2,34	0,06
376/М/ССЖ	Желе из ягод	200	0,2	0,02	11,05	45,41		0,1	0,5		5,28	8,24		4,4	0,85
338/М	Чай с сахаром	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28		42	0,6
Итого за Промежуточное питание		375	3,52	0,55	38,01	173,14	0,04	11,45	0,5	0,43	16,76	38,94		48,74	1,51

Итого за день	2	160	81,95	52,43	277,33	1944,99	0,81	291,52	2629,44	9,12	571,42	1075,41	316,94	12,55
----------------------	---	-----	-------	-------	--------	---------	------	--------	---------	------	--------	---------	--------	-------

Возрастная группа 12-18 лет

Сезон осенне-зимний

День: пятница

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	

Завтрак

228/М/ММЖ	Рыба припущенная (горбуша)	100	25,01	7,93		170,8	0,24	1,1	36,6	1,83	25,87	244,3	36,69	0,74
326/М/ССЖ	Соус молочный	30	0,45	0,23	1,78	11	0,01	0,1	1,76	0,04	10,79	9,09	1,49	0,04
128/М/ССЖ	Картофельное пюре	180	3,94	5,67	26,52	173,36	0,2	31,16	37,78	0,24	52,28	116,7	39,48	1,44
382/М/ССЖ	Какао на молоке	200	3,58	2,85	15,71	104,05	0,04	1,17	19,92	0,1	113,45	107,2	29,6	1
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	117,5	0,08			0,65	11,5	43,5	16,5	1
Итого за Завтрак		560	36,93	17,18	68,16	576,71	0,57	33,53	96,06	2,86	213,89	520,79	123,76	4,22

Промежуточное питание

338/М	Банан	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6
222/М/ССЖ	Пудинг творожный	75	12,58	7,88	11,56	170,06	0,04	0,32	55,5	0,3	108,06	153,48	16,95	0,49
	Ряженка	200	6	5	8,4	102	0,04				248	184	28	0,2
Итого за Промежуточное питание		375	20,08	13,38	40,96	368,06	0,12	10,32	55,5	0,7	364,06	365,48	86,95	1,29

Обед

62/К/ССЖ	Салат из отварной моркови с сыром	100	3,36	6,03	5,52	91,37	0,05	4,07	1628,8	1,69	116,96	95,56	34,34	0,72
----------	-----------------------------------	-----	------	------	------	-------	------	------	--------	------	--------	-------	-------	------

101/М/ССЖ	Суп картофеля с макаронами с говядиной, 250/20	270	9,30	4,65	20,94	163,18	0,16	16,65	222,25	1,80	22,10	133,09	33,04	1,62
268/М/ЩД	Котлеты из говядины на пару с маслом сливочным, 100/5	105	15,02	10,40	9,67	192,42	0,50	3,11	22,50	0,33	16,68	157,79	24,33	2,41
171/М/ССЖ	Каша гречневая рассыпчатая	180	7,81	2,05	35,4	190,96	0,27		1,24	0,5	14,24	185,14	124,11	4,17
342/М/ССЖ	Компот из вишни	200	0,16	0,04	13,1	54,29	0,01	3		0,06	7,73	6	5,2	0,13
	Хлеб пшеничный	80	6,32	0,8	38,64	188	0,13			1,04	18,4	69,6	26,4	1,6
Итого за Обед		935	41,97	23,97	123,27	880,22	1,12	26,83	1874,79	5,42	196,11	647,18	247,42	10,65
Промежуточное питание														
338/М	Банан	75	12,58	7,88	11,56	170,06	0,04	0,32	55,5	0,3	108,06	153,48	16,95	0,49
222/М/ССЖ	Пудинг творожный	200	6	5	8,4	102	0,04				248	184	28	0,2
	Ряженка	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6
Итого за Промежуточное питание		375	20,08	13,38	40,96	368,06	0,12	10,32	55,5	0,7	364,06	365,48	86,95	1,29
Итого за день		2 245	119,06	67,91	273,35	2193,05	1,93	81	2081,85	9,68	1138,12	1898,93	545,08	17,45

Возрастная группа 12-18 лет

Сезон осенне-зимний

День: понедельник

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																
14/М	Масло сливочное	15	0,12	10,88	0,2	99,15		67,5	0,15	3,6	4,5	0,08	0,03			

294/М/ШД	Биточки из курицы на пару	100	15,63	7,58	9,22	164,71	0,09	0,56	11	0,72	12,9	146,01	19,92	0,92
136/М/ССЖ	Овощи припущенные с маслом	180	3,35	4,18	24,46	149,95	0,19	27,5	1426,1	0,45	33,42	109,87	54,3	1,59
376/М/ССЖ	Чай с джемом	200	0,23	0,03	13,76	54,87		0,33	3,8	0,03	6,63	8,24	4,4	0,87
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	117,5	0,08			0,65	11,5	43,5	16,5	1
Итого за Завтрак		545	23,28	23,17	71,79	586,18	0,36	28,39	1508,4	2	68,05	312,12	95,2	4,41
Промежуточное питание														
338/М	Банан	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6
372/М/ССЖ	Яблоко печеное с творогом	75	4,74	2,49	9,62	82,42	0,03	6,13	16,75	0,17	50,69	61,6	11,15	1,43
378/М/ССЖ	Чай с молоком	200	1,36	1,02	12,97	67,01	0,02	0,62	9,3	0,04	53,28	44,24	10	0,89
Итого за Промежуточное питание		375	7,60	4,01	43,59	245,43	0,09	16,75	26,05	0,61	111,97	133,84	63,15	2,92
Обед														
75/М/ССЖ	Икра свекольная	100	1,95	8,1	10,36	123,04	0,04	14,7	1,5	3,75	43,09	52,51	25,46	1,53
128/К/ССЖ	Суп-пюре картофельный на мясном бульоне с говядиной, 250/20	250	19,52	8,65	21,65	243,01	0,52	21,86	170,06	0,47	73,42	265,51	51,83	3,05
245/М/ССЖ	Бефстроганов из отварной говядины	100	17,02	13,13	4,78	205,79	0,58	4,76	22	1,06	36,15	187,63	25,5	2,56
202/М/ССЖ	Макаронные отварные	180	7,92	0,94	50,76	243,36	0,12			1,08	15,52	63,02	11,63	1,17
348/М/ССЖ	Компот из кураги	200	0,78	0,05	18,63	78,69	0,02	0,6	87,45	0,83	24,33	21,9	15,75	0,51
	Хлеб пшеничный	80	6,32	0,8	38,64	188	0,13			1,04	18,4	69,6	26,4	1,6
Итого за Обед		930	53,51	31,67	144,82	1081,89	1,41	41,92	281,01	8,23	210,91	660,17	156,57	10,42
Промежуточное питание														
338/М	Банан	75	4,74	2,49	9,62	82,42	0,03	6,13	16,75	0,17	50,69	61,6	11,15	1,43

372/М/ССЖ	Яблоко печеное с творогом	200	1,36	1,02	12,97	67,01	0,02	0,62	9,3	0,04	53,28	44,24	10	0,89
378/М/ССЖ	Чай с молоком	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6
Итого за Промежуточное питание		375	7,60	4,01	43,59	245,43	0,09	16,75	26,05	0,61	111,97	133,84	63,15	2,92
Итого за день		2.225	91,99	62,86	303,79	2158,93	1,95	103,81	1841,51	11,45	502,9	1239,97	378,07	20,67

Возрастная группа 12-18 лет

Сезон осенне-зимний

День: вторник

Неделя: 2

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
215/М/ПЦД	Омлет паровой	50	5,5	6,81	0,95	87,08	0,03	0,18	105,4	1,12	39,9	89,67	6,83	1,02
173/М/ССЖ	Каша пшеничная молочная, 190/10/5	205	7,73	10,12	40,41	284,32	0,17	1,21	65,46	0,96	133,62	211,2	40,16	2,25
379/М/ССЖ	Напиток кофейный на молоке	200	2,94	2,54	15,92	99,04	0,04	1,3	22	0,1	120,54	90	14,05	0,13
	Хлеб пшеничный	60	4,74	0,6	28,98	141	0,1			0,78	13,8	52,2	19,8	1,2
Итого за Завтрак		515	20,91	20,07	86,26	611,44	0,34	2,69	192,86	2,96	307,86	443,07	80,84	4,6
Промежуточное питание														
338/М	Банан	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6
362/М/ССЖ	Желе из ягод	75	1,82	0,03	5,96	31,73		1,35		0,03	3,48	2,7	2,34	0,06
376/М/ССЖ	Чай с сахаром	200	0,2	0,02	11,05	45,41		0,1	0,5		5,28	8,24	4,4	0,85
Итого за Промежуточное питание		375	3,52	0,55	38,01	173,14	0,04	11,45	0,5	0,43	16,76	38,94	48,74	1,51
Обед														

62/К/ССЖ	Салат из отварной моркови	100	1,52	8,11	8,07	112,87	0,07	5,85	2340	3,99	32,82	64,76	44,53	0,83
101/М/ССЖ	Суп картофельный с рисом с курицей, 250/25	275	9,63	8,71	17,88	187	0,12	12,5	207,53	2,36	19,14	127,51	30,63	1,07
299/К/ССЖ	Суфле из пшеницы с маслом сливочным, 100/5	105	23,65	12,10	3,62	217,99	0,09	1,99	105,71	0,76	42,29	204,39	80,06	1,72
137/М/ССЖ	Каша из тыквы	180	3,91	6,38	23,89	167,88	0,12	13,54	423	3,64	47,98	61,06	27,66	0,91
342/М/ССЖ	Компот из свежих плодов (груша)	200	0,16	0,12	15,1	62,69	0,01	2	0,8	0,16	7,93	6,4	4,8	0,95
	Хлеб пшеничный	80	6,32	0,8	38,64	188	0,13			1,04	18,4	69,6	26,4	1,6
Итого за Обед		940	45,19	36,22	107,20	936,43	0,54	35,88	3077,04	11,95	168,56	533,72	214,08	7,08

Промежуточное питание														
338/М	Банан	75	1,82	0,03	5,96	31,73		1,35		0,03	3,48	2,7	2,34	0,06
362/М/ССЖ	Желе из ягод	200	0,2	0,02	11,05	45,41		0,1	0,5		5,28	8,24	4,4	0,85
376/М/ССЖ	Чай с сахаром	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6
Итого за Промежуточное питание		375	3,52	0,55	38,01	173,14	0,04	11,45	0,5	0,43	16,76	38,94	48,74	1,51
Итого за день		2 205	73,14	57,39	269,48	1894,15	0,96	61,47	3270,9	15,77	509,94	1054,67	392,4	14,7

Возрастная группа 12-18 лет

Сезон осенне-зимний

День: среда

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																
14/М	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1			45	0,1	2,4	3	0,05	0,02		

268/М/ПЦД	Котлеты из говядины на пару с маслом сливочным, 100/5	105	15,02	10,40	9,67	192,42	0,50	3,11	22,50	0,33	16,68	157,79	24,33	2,41
202/М/ССЖ	Макароны отварные	180	7,92	0,94	50,76	243,36	0,12			1,08	15,52	63,02	11,63	1,17
376/М/ССЖ	Чай с шиповником	200	0,3	0,06	12,5	53,93		30,1	25,01	0,11	7,08	8,75	4,91	0,94
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	117,5	0,08			0,65	11,5	43,5	16,5	1
Итого за Завтрак		545	27,27	19,15	97,21	673,31	0,7	33,21	92,51	2,27	53,18	276,06	57,42	5,54
Промежуточное питание														
338/М	Банан	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6
242/К/ССЖ	Суфле творожное	75	11,55	7,58	10,88	160,1	0,04	0,46	62,25	0,26	111,68	150,53	16,11	0,51
	Йогурт питьевой	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2
Итого за Промежуточное питание		375	21,25	11,08	43,68	370,1	0,14	11,66	82,25	0,66	367,68	368,53	88,11	1,31
Обед														
50/М/ССЖ	Салат из свеклы с сыром	100	4,61	9,5	6,6	131,05	0,02	7,61	44,7	2,35	163,43	108,1	21,97	1,23
130/К/ССЖ	Суп-пюре овощной с говядиной, 250/5/20	275	8,98	4,92	12,85	132,29	0,12	13,81	444,69	0,47	53,42	134,82	31,25	1,28
278/М/ССЖ	Тефтели из говядины	100	14,1	7,76	5,35	147,61	0,48	3,11	2,6	0,51	14,82	152,07	21,63	2,15
136/М/ССЖ	Овощи припущенные с маслом	180	3,35	4,18	24,46	149,95	0,19	27,5	1426,1	0,45	33,42	109,87	54,3	1,59
349/М/ССЖ	Компот из сухофруктов	200	0,37	0,02	21,01	86,9		0,34	0,51	0,17	19,2	13,09	5,1	1,05
	Хлеб пшеничный	80	6,32	0,8	38,64	188	0,13			1,04	18,4	69,6	26,4	1,6
Итого за Обед		935	37,73	27,18	108,91	835,8	0,94	52,37	1918,6	4,99	302,69	587,55	160,65	8,9
Промежуточное питание														

	Банан	75	11,55	7,58	10,88	160,1	0,04	0,46	62,25	0,26	111,68	150,53	16,11	0,51
338/М	Суфле творожное	200	8,2	3	11,8	114	0,06	1,2	20		248	190	30	0,2
338	Йогурт питьевой	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6
Итого за Промежуточное питание		375	21,25	11,08	43,68	370,1	0,14	11,66	82,25	0,66	367,68	368,53	88,11	1,31
Итого за день		2 230	107,50	68,49	293,48	2249,31	1,92	108,9	2175,61	8,58	1091,23	1600,67	394,29	17,06

Возрастная группа 12-18 лет

Сезон осенне-зимний

День: четверг

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)				ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У	Y		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Завтрак															
14/М	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1			45	0,1	2,4	3	0,05	0,02	
242/К/ССЖ	Суфле творожное	200	28,09	15,69	20,31	340,2	0,1	1,08	135,26	0,59	268,44	364,31	38,82	1,23	
178/К/ССЖ	Соус ягодный	40	0,26	0,07	13,48	57,06	0,01	4,95		0,1	12,51	9,9	8,58	0,2	
378/М/ССЖ	Чай с молоком	200	1,36	1,02	12,97	67,01	0,02	0,62	9,3	0,04	53,28	44,24	10	0,89	
421/М/ССЖ	Булочка ванильная	50	3,83	1,91	26,1	136,23	0,04		12,78	0,33	9,16	31,97	5,19	0,45	
Итого за Завтрак		500	33,62	25,94	72,99	666,6	0,17	6,65	202,34	1,16	345,79	453,42	62,64	2,79	
Промежуточное питание															
338/М	Банан	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6	
369/М/ССЖ	Мусс яблочный на манной крупе	75	0,67	0,13	13,17	56,75	0,01	0,92	0,69	0,08	4,51	6,64	2,74	0,51	
376/М/ССЖ	Чай с сахаром	200	0,2	0,02	11,05	45,41		0,1	0,5		5,28	8,24	4,4	0,85	
Итого за Промежуточное питание		375	2,37	0,65	45,22	198,16	0,05	11,02	1,19	0,48	17,79	42,88	49,14	1,96	
Обед															

74/М/ССЖ	Икра овощная	100	2,33	8,63	10,35	130,02	0,08	30,58	404,8	4,02	39,72	55,82	28,38	1,07
89/К/ССЖ	Суп-пюре из птицы	250	12,01	9,54	13,45	191	0,08	3,29	423,52	0,48	74,28	154	25,09	0,86
228/М/ММЖ	Рыба припущенная (горбуша) смаслом сливочным, 100/5	105	25,05	11,56	0,07	203,85	0,24	1,10	59,10	1,88	27,07	245,80	36,72	0,75
128/М/ССЖ	Картофельное пюре	180	3,94	5,67	26,52	173,36	0,2	31,16	37,78	0,24	52,28	116,7	39,48	1,44
342/М/ССЖ	Компот из яблок и вишни	200	0,24	0,13	11,15	48,1	0,01	5	1,15	0,1	10,55	7,93	6,75	0,62
	Хлеб пшеничный	80	6,32	0,8	38,64	188	0,13			1,04	18,4	69,6	26,4	1,6
Итого за Обед		915	49,89	36,33	100,18	934,33	0,74	71,13	926,35	7,76	222,3	649,85	162,82	6,34

Промежуточное питание														
338/М	Банан	75	0,67	0,13	13,17	56,75	0,01	0,92	0,69	0,08	4,51	6,64	2,74	0,51
362/М/ССЖ	Мусс яблочный на манной крупе	200	0,2	0,02	11,05	45,41		0,1	0,5		5,28	8,24	4,4	0,85
376/М/ССЖ	Чай с сахаром	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6
Итого за Промежуточное питание		375	2,37	0,65	45,22	198,16	0,05	11,02	1,19	0,48	17,79	42,88	49,14	1,96
Итого за день		2 165	88,25	63,57	263,61	1997,25	1,01	99,82	1131,07	9,88	603,67	1189,03	323,74	13,05

Возрастная группа 12-18 лет

Сезон осенне-зимний

День: пятница

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		

Завтрак														
241/М/ССЖ	Язык говяжий отварной	100	24,91	18,77	4,01	271,19	0,19	0,6	80	0,64	18,4	352,47	31,75	6,44

330/М/ССЖ	Соус сметанный	30	0,42	1,23	1,69	19,64	0,01	0,03	8	0,05	8,23	6,77	1,09	0,05
128/М/ССЖ	Картофель отварной	180	3,72	0,74	30,32	143,22	0,22	37,2	5,58	0,19	19,7	108,11	42,85	1,68
382/М/ССЖ	Какао на молоке	200	3,58	2,85	15,71	104,05	0,04	1,17	19,92	0,1	113,45	107,2	29,6	1
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	117,5	0,08			0,65	11,5	43,5	16,5	1
Итого за Завтрак		560	36,58	24,09	75,88	655,6	0,54	39	113,5	1,63	171,28	618,05	121,79	10,17
Промежуточное питание														
338/М	Банан	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6
372/М/ССЖ	Яблоко печеное с творогом	75	4,74	2,49	9,62	82,42	0,03	6,13	16,75	0,17	50,69	61,6	11,15	1,43
378/М/ССЖ	Чай с молоком	200	1,36	1,02	12,97	67,01	0,02	0,62	9,3	0,04	53,28	44,24	10	0,89
Итого за Промежуточное питание		375	7,60	4,01	43,59	245,43	0,09	16,75	26,05	0,61	111,97	133,84	63,15	2,92
Обед														
62/К/ССЖ	Салат из отварной моркови с сыром	100	3,36	6,03	5,52	91,37	0,05	4,07	1628,8	1,69	116,96	95,56	34,34	0,72
101/М/ССЖ	Суп картофельный с макаронами с говядиной, 250/20	270	9,30	4,65	20,94	163,18	0,16	16,65	222,25	1,80	22,10	133,09	33,04	1,62
278/М/ССЖ	Тефтели из говядины с маслом сливочным, 100/5	105	14,14	11,39	5,42	180,66	0,48	3,11	25,10	0,56	16,02	153,57	21,66	2,16
171/М/ССЖ	Каша гречневая рассыпчатая	180	7,81	2,05	35,4	190,96	0,27		1,24	0,5	14,24	185,14	124,11	4,17
342/М/ССЖ	Компот из вишни	200	0,16	0,04	13,1	54,29	0,01	3		0,06	7,73	6	5,2	0,13
	Хлеб пшеничный	80	6,32	0,8	38,64	188	0,13			1,04	18,4	69,6	26,4	1,6
Итого за Обед		935	41,09	24,96	119,02	868,46	1,1	26,83	1877,39	5,65	195,45	642,96	244,75	10,4
Промежуточное питание														
338/М	Банан	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6
372/М/ССЖ	Яблоко печеное с творогом	75	4,74	2,49	9,62	82,42	0,03	6,13	16,75	0,17	50,69	61,6	11,15	1,43

378/М/ССЖ	Чай с молоком	200	1,36	1,02	12,97	67,01	0,02	0,62	9,3	0,04	53,28	44,24	10	0,89
Итого за Промежуточное питание		375	7,60	4,01	43,59	245,43	0,09	16,75	26,05	0,61	111,97	133,84	63,15	2,92
Итого за день		2 245	92,87	57,07	282,08	2014,92	1,82	99,33	2042,99	8,5	590,67	1528,69	492,84	26,41

ПРИЛОЖЕНИЕ № 35
к региональному стандарту
по обеспечению горячим питанием
обучающихся
общеобразовательных организаций
Магаданской области

**Основные методы и группы показателей для мониторинга состояния
здоровья обучающихся**

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 микронутриентах 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 организаций 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 образовательной организации, 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.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1	1
Основные обязательные требования к качеству питания детей в общеобразовательных организациях _____	1
ПРИЛОЖЕНИЕ № 2 _____	3
Специализированная пищевая продукция для питания детей дошкольного и школьного возраста _____	3
ПРИЛОЖЕНИЕ № 3 _____	5
Требования к содержанию и производству пищевой продукции для детского питания _____	5
ПРИЛОЖЕНИЕ № 4 _____	7
Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей и подростков (обязательное) _____	7
ПРИЛОЖЕНИЕ № 5 _____	9
Перечень сырья, не используемого для производства _____	9
продуктов детского питания для детей школьного возраста _____	9
ПРИЛОЖЕНИЕ № 6 _____	12
Рекомендуемый ассортиментный перечень пищевых продуктов, применяемых для организации питания в образовательных организациях _____	12
ПРИЛОЖЕНИЕ № 7 _____	24
Ведомость контроля за рационом питания _____	24
ПРИЛОЖЕНИЕ № 8 _____	26
Таблицы замены продуктов и блюд при организации питания обучающихся (обязательное) _____	26
ПРИЛОЖЕНИЕ № 9 _____	37
Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов питания для обучающихся в общеобразовательных организациях (обязательное) _____	37
завтрак, обед, полдник _____	37
ПРИЛОЖЕНИЕ № 10 _____	40
Примерные типовые меню для возрастных групп 7-11 и 12-18 лет с вариантами замены блюд на равноценные _____	40
ПРИЛОЖЕНИЕ № 11 _____	88

Технологические карты к меню _____	88
ПРИЛОЖЕНИЕ № 12 _____	234
Пример типового 10-ти дневного основного (организованного питания) меню с выбором блюд _____	234
ПРИЛОЖЕНИЕ № 13 _____	236
Форма технологической карты и примеры ее применения _____	236
ПРИЛОЖЕНИЕ № 14 _____	239
Требования к составлению меню в диетическом (лечебном) питании _____	239
ПРИЛОЖЕНИЕ № 15 _____	245
Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания _____	245
ПРИЛОЖЕНИЕ № 16 _____	248
Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питьевого режима в общеобразовательных организациях, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей _____	248
ПРИЛОЖЕНИЕ № 17 _____	250
Основные требования к обеспечению безопасности используемой тары, посуды и инвентаря _____	250
ПРИЛОЖЕНИЕ № 18 _____	252
Производственный контроль _____	252
ПРИЛОЖЕНИЕ № 18.1 _____	256
Мероприятия и периодичность производственного контроля _____	256
ПРИЛОЖЕНИЕ № 18.2 _____	262
Номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований на пищеблоках _____	262
ПРИЛОЖЕНИЕ № 19 _____	264
Специальные условия хранения отдельных пищевых продуктов _____	264
ПРИЛОЖЕНИЕ № 20 _____	266
Условия обработки и приготовления отдельных видов пищевой продукции _____	266
ПРИЛОЖЕНИЕ № 21 _____	275
Журнал бракеража готовой пищевой продукции _____	275

ПРИЛОЖЕНИЕ № 22 _____	276
Журнал бракеража готовой пищевой продукции _____	276
ПРИЛОЖЕНИЕ № 23 _____	278
Параметры органолептической оценки _____	278
ПРИЛОЖЕНИЕ № 24 _____	279
Паспорт объекта питания _____	279
ПРИЛОЖЕНИЕ № 25 _____	280
Примерные нормативы укомплектования столовых образовательных организаций оборудованием для обеспечения выполнения обязательных (минимальных) требований _____	280
ПРИЛОЖЕНИЕ № 26 _____	286
Примерные нормативы укомплектования столовых образовательных организаций оборудованием для обеспечения выполнения оптимальных (рекомендуемых) требований _____	286
ПРИЛОЖЕНИЕ № 27 _____	292
Вариант норм укомплектования столовых общеобразовательных организаций кухонным инвентарем и посудой для обеспечения выполнения обязательных (минимальных) требований по организации горячего питания _____	292
ПРИЛОЖЕНИЕ № 28 _____	296
Методика проведения технического аудита производственных цехов и обеденных залов _____	296
ПРИЛОЖЕНИЕ № 28.1 _____	306
Лист отчетности аудитора _____	306
ПРИЛОЖЕНИЕ № 28.2 _____	307
Основные характеристики объекта питания _____	307
ПРИЛОЖЕНИЕ № 28.3 _____	309
Состав и площади цехов и помещений объекта питания _____	309
ПРИЛОЖЕНИЕ № 28.4. _____	311
Сведения о наличии и сроках эксплуатации оборудования объекта питания _____	311
ПРИЛОЖЕНИЕ № 28.5 _____	314

Перечень теплового, механического и холодильного оборудования пищеблока и его характеристика _____	314
ПРИЛОЖЕНИЕ № 28.6 _____	316
Правила заполнения таблицы «Перечень теплового, механического и холодильного оборудования пищеблока и его характеристика» _____	316
ПРИЛОЖЕНИЕ № 29 _____	318
Методические подходы обоснования изменения стоимости питания _____	318
ПРИЛОЖЕНИЕ № 29.1 _____	318
Методика обоснования изменения цен на продукты и услуги (при организации горячего питания в общеобразовательных организациях) _____	318
ПРИЛОЖЕНИЕ № 29.2 _____	332
Методика мониторинга изменения цен на продовольственном рынке _____	332
(при организации горячего питания в общеобразовательных организациях) _____	332
ПРИЛОЖЕНИЕ № 30 _____	340
Варианты типового контракта и типового договора на поставку продовольственных товаров _____	340
ПРИЛОЖЕНИЕ № 31 _____	386
Пример записи при составлении технического задания (описании объекта закупки) _____	386
ПРИЛОЖЕНИЕ № 32 _____	416
Варианты типового контракта и типового договора на организацию горячего питания _____	416
ПРИЛОЖЕНИЕ № 33 _____	471
Основные направления компетенции в сфере формирования культуры здорового питания для применения педагогическим работником _____	471
ПРИЛОЖЕНИЕ № 34 _____	473
Примеры типовых меню для организации питания детей, нуждающихся в специализированном питании _____	473
ПРИЛОЖЕНИЕ № 35 _____	569
Основные методы и группы показателей для мониторинга состояния здоровья обучающихся _____	569
ОГЛАВЛЕНИЕ _____	572