



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
УПРАВЛЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

РАСПОРЯЖЕНИЕ

Управление соц питания
№ 2-Р
от 13.01.2026



**О внесении изменений в распоряжение
Управления социального питания
от 27.07.2009 № 03-01-08/09-0-0**

В соответствии с пунктом 4.1.5 постановления Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге» и совершенствованию уровня организации социального питания в государственных бюджетных, казенных и автономных учреждениях Санкт-Петербурга, входящих в системы здравоохранения, образования, отдыха и оздоровления детей и молодежи, социального обслуживания населения, а также осуществляющих спортивную подготовку, находящихся в ведении исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга»,

1. Пункт 1 Распоряжения №03-01-08/09-0-0 от 27.07.2009 «О мерах по реализации постановления Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873» (далее – Распоряжение) изложить в следующей редакции:

«Утвердить Методику формирования рационов горячего питания, предназначенных для предоставления дополнительных мер социальной поддержки отдельным категориям граждан по обеспечению питанием с компенсацией за счет средств бюджета Санкт-Петербурга 100% его стоимости.»

2. Приложение 2 к Распоряжению изложить в новой редакции согласно приложению №1 к настоящему распоряжению.

3. Контроль за исполнением распоряжения остается за начальником Управления социального питания.

Начальник Управления
социального питания

А.В. Мироненко

**Методика
формирования рационов горячего питания, предназначенных
для предоставления дополнительных мер социальной поддержки отдельным
категориям граждан по обеспечению питанием с компенсацией за счет средств
бюджета Санкт-Петербурга 100% его стоимости**

1. Общие положения

Настоящая Методика формирования рационов питания, предназначенных для предоставления дополнительных мер социальной поддержки отдельным категориям граждан по обеспечению питанием с компенсацией 100 % его стоимости питания за счет средств бюджета Санкт-Петербурга в случаях, установленных законами Санкт-Петербурга (далее - Методика), составлена в целях:

- реализации Закона Санкт-Петербурга от 24.09.2008 N 569-95 "О социальном питании в Санкт-Петербурге";

- реализации Закона Санкт-Петербурга от 22.11.2011 № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;

- реализации постановления Правительства Санкт-Петербурга от 10.10.2022 № 928 «О дополнительных мерах социальной поддержки отдельных категорий лиц в связи с проведением специальной военной операции (выполнением специальных задач) на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины и мобилизационных мероприятий в период ее проведения»;

- обеспечения единства методов формирования рационов горячего питания, предназначенных для предоставления дополнительных мер социальной поддержки отдельным категориям граждан.

Методика является руководством и определяет основные организационные принципы формирования рационов горячего питания при предоставлении дополнительных мер социальной поддержки отдельным категориям граждан по обеспечению питанием с компенсацией за счет средств бюджета Санкт-Петербурга 100% его стоимости.

В целях настоящей Методики применяются следующие основные понятия и термины:
рациональное питание: питание, организуемое с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и установленного режима питания детей в организованных детских коллективах.

рационы горячего питания: набор рекомендуемых горячих блюд, кулинарных изделий и готовых пищевых продуктов, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания или питания отдельных категорий граждан.

завтрак, обед, полдник: приемы пищи, включающие набор блюд, кулинарных изделий и готовых пищевых продуктов, составленные с учетом выполнения норм потребления пищевых веществ и энергии в процентном отношении по приемам пищи.

комплексный обед: дополнительная мера социальной поддержки, включающая набор блюд, кулинарных изделий и готовых пищевых продуктов по приемам пищи обед и полдник.

Иные понятия и термины, используемые в настоящей Методике, применяются в значениях, определенных действующим законодательством.

2. Категории граждан, имеющих право на получение дополнительной меры социальной поддержки по обеспечению питанием в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга и типы рационов горячего питания.

2.1 Категории граждан, имеющих право на получение дополнительной меры социальной поддержки по обеспечению питанием в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга определены статьей 81 главой 18 Закона Санкт-Петербурга от 22.11.2011 № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга» и пунктом 1.1 постановления Правительства Санкт-Петербурга от 10.10.2022 N 928 «О дополнительных мерах социальной поддержки отдельных категорий лиц в связи с проведением специальной военной операции (выполнением специальных задач) на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины и мобилизационных мероприятий в период ее проведения».

2.2 В целях усиления социальной поддержки семей Санкт-Петербурга отдельным категориям граждан право на получение дополнительной меры социальной поддержки по обеспечению питанием в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга дополнительно устанавливаются иными нормативно правовыми актами Правительства Санкт-Петербурга.

2.3 Сведения о типах рационов горячего питания, предназначенных для предоставления дополнительных мер социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях Санкт-Петербурга, приведены в таблице 1.

Таблица 1. Типы предоставляемых рационов горячего питания

Наименование рационов питания	Категории граждан, имеющих право на получение дополнительной меры социальной поддержки по обеспечению питанием в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга
ЗАВТРАК	определена пунктом 1 статьи 82 главой 18 Закона Санкт-Петербурга от 22.11.2011 №728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»
ЗАВТРАК и ОБЕД	определена пунктом 2 статьи 82 главой 18 Закона Санкт-Петербурга от 22.11.2011 №728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга» и пунктом 1.1 постановления Правительства Санкт-Петербурга от 10.10.2022 N 928 «О дополнительных мерах социальной поддержки отдельных категорий лиц в связи с проведением специальной военной операции (выполнением специальных задач) на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины и мобилизационных мероприятий в период ее проведения»
КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД	определена пунктом 2 статьи 82 главой 18 Закона Санкт-Петербурга от 22.11.2011 №728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга» и пунктом 1.1 постановления Правительства Санкт-Петербурга от 10.10.2022 N 928 «О дополнительных мерах социальной поддержки отдельных категорий лиц в связи с проведением специальной военной операции (выполнением специальных задач) на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины и мобилизационных мероприятий в период ее проведения»

3 Требования санитарного и регионального законодательства, предъявляемые к формированию рационов горячего питания.

При формировании рационов горячего питания следует руководствоваться:

-санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения (СанПин 2.3/2.4.3590-20);

- санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (СП 2.4.3648-20);

- гигиеническими требованиями к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов (СанПиН 2.3.2.1324-03);

- региональным стандартом по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных общеобразовательных организаций Санкт-Петербурга (утвержден распоряжением Управления социального питания от 10.08.2023 №01-04-12/23-0-0);

- ассортиментным перечнем основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга, утверждаемым Управлением социального питания;

- нормативно-технологической документацией (Сборники рецептов).

Потребность в основных пищевых веществах и энергии обучающихся в период пребывания в образовательном учреждении, рассчитанная с учетом функционирования различных типов образовательных учреждений Санкт-Петербурга и режима обучения, приведена в таблице 2.

Выполнение нормы потребления пищевых веществ, энергии, витаминов и минеральных веществ в соответствии с возрастной категорией детей и физиологическими потребностями организма является обязательным.

Таблица 2. Потребность в основных пищевых веществах и энергии обучающихся в период пребывания в образовательном учреждении

Категория обучающихся	Приемы пищи	% от суточной нормы	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)
7-11 лет	завтрак	20 - 25	15,4 - 19,25	15,8 - 19,75	67- 83,75	470 - 587,5
	завтрак и обед	50 - 60	38,5 - 46,2	39,5- 47,4	167,5 – 201	1175 -1410
12 лет и старше	завтрак и обед	50	45	46,0	191,5	1360
	обед и полдник	50	45	46,0	191,5	1360
Кадеты 5-8 классы	завтрак и обед	50 -60	59,5- 71,4	67-80,4	275-340,5	1750-2100
Кадеты 9-11 классы	завтрак и обед	50 -60	71 – 106,2	78,5 - 120,5	323 – 408,6	2000 – 2400

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать установленным нормам.

При формировании рационов горячих питания для возрастных категорий 7- 11 лет, 12 лет и старше необходимо использовать среднесуточные наборы продуктов с распределением доли потребления по приемам пищи в образовательном учреждении, представленных в таблицах 2.1. и 2.2 норм.

Таблица 2.1 Расчет набора пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся образовательных организаций в соответствии с режимом обучения для возрастной категории 7- 11 лет (г, мл, нетто на 1 ребенка)

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Среднесуточные нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Распределение доли потребления в процентном отношении для образовательной организации в пределах допустимого диапазона			
			завтрак		завтрак и обед	
			20%	25%	50%	60%
1	Хлеб ржаной	80	16	20	40	48
2	Хлеб пшеничный	150	30	37,5	75	90
3	Мука пшеничная	15	3	3,75	7,5	9
4	Крупы, бобовые	45	9	11,25	22,5	27
5	Макаронные изделия	15	3	3,75	7,5	9
6	Картофель	187	37,4	46,75	93,5	112,2
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные*, в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	56	70	140	168
8	Фрукты свежие	185	37	46,25	92,5	111
9	Сухофрукты	15	3	3,75	7,5	9
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	40	50	100	120
11	Мясо 1-й категории	70	14	17,5	35	42
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	6	7,5	15	18
13	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка потрошенная- 1 категории, филе птицы)	35	7	8,75	17,5	21
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	11,6	14,5	29	34,8
15	Молоко (2,5% -3,2% м.д.ж.)	300	60	75	150	180
16	Кисломолочная пищевая продукция (2,5% - 3,2 % м.д.ж)	150	30	37,5	75	90
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	10	12,5	25	30
18	Сыр	10	2	2,5	5	6
19	Сметана (15 %-20 % м.д.ж)	10	2	2,5	5	6

20	Масло сливочное	30	6	7,5	15	18
21	Масло растительное	15	3	3,75	7,5	9
22	Яйцо, шт.	1	0,2	0,25	0,5	0,6
23	Сахар **	30	6	7,5	15	18
24	Кондитерские изделия	10	2	2,5	5	6
25	Чай	1	0,2	0,25	0,5	0,6
26	Какао-порошок	1	0,2	0,25	0,5	0,6
27	Кофейный напиток	2	0,4	0,5	1	1,2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,04	0,05	0,1	0,12
29	Крахмал	3	0,6	0,75	1,5	1,8
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	0,6	0,75	1,5	1,8
31	Специи	2	0,4	0,5	1	1,2

Примечание:

* соленые и квашеные овощи – не более 10% от общего количества овощей.

** в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции.

Таблица 2.2 Расчет набора пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся образовательных организаций в соответствии с режимом обучения для возрастной категории 12 лет и старше (г, мл, нетто на 1 ребенка)

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Среднесуточные нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Распределение доли потребления в процентном отношении для образовательной организации в пределах допустимого диапазона	
			завтрак и обед	обед и полдник
			50%	50%
1	Хлеб ржаной	120	60	60
2	Хлеб пшеничный	200	100	100
3	Мука пшеничная	20	10	10
4	Крупы, бобовые	50	25	25
5	Макаронные изделия	20	10	10
6	Картофель	187	93,5	93,5
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные*, в т.ч. томат-пюре, зелень, г	320	160	160
8	Фрукты свежие	185	92,5	92,5
9	Сухофрукты	20	10	10
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	100	100
11	Мясо 1-й категории	78	39	39
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	20	20

13	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка потрошенная- 1 категории, филе птицы)	53	26,5	26,5
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	77	38,5	38,5
15	Молоко (2,5 %- 3,2 % м.д.ж)	350	175	175
16	Кисломолочная пищевая продукция (2,5 %-3,2 %м.д.ж)	180	90	90
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	60	30	30
18	Сыр	15	7,5	7,5
19	Сметана (15 %-20 % м.д.ж)	10	5	5
20	Масло сливочное	35	17,5	17,5
21	Масло растительное	18	9	9
22	Яйцо, шт.	1	0,5	0,5
23	Сахар **	35	17,5	17,5
24	Кондитерские изделия	15	7,5	7,5
25	Чай	2	1	1
26	Какао-порошок	1,2	0,6	0,6
27	Кофейный напиток	2	1	1
28	Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,15	0,15
29	Крахмал	4	2	2
30	Соль пищевая поваренная йодированная	5	2,5	2,5
31	Специи	2	1	1

Примечание:

* соленые и квашеные овощи – не более 10% от общего количества овощей.

** в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции.

При формировании рационов горячего питания для кадетов, обучающихся в 5-8 классах, 9-11 классах общеобразовательных учреждений, необходимо использовать среднесуточные наборы представленных ассортиментным перечнем продуктов с распределением доли потребления по приемам пищи в общеобразовательной организации, представленным в таблице 2.3. и 2.4. Отдельные повышенные нормы среднесуточного набора продуктов для кадетов, обучающихся в 5-8 классах, 9-11 классах общеобразовательных учреждений, обусловлены значительным увеличением уровня двигательной активности, занятий по военно-прикладной и строевой подготовке наравне с увеличением объёма суммарной учебной нагрузки. В таких условиях рациональность питания обучающихся в кадетских классах, основанная на адекватной калорийности рациона, приобретает первостепенное значение.

Таблица 2.3 Расчет набора пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для кадетов, обучающихся в 5-8 классах общеобразовательных учреждений, в соответствии с режимом обучения (г, мл, нетто на 1 ребенка)

№ п/ п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Среднесуточные нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Распределение доли потребления в процентном отношении для образовательной организации в пределах допустимого диапазона	
			завтрак и обед	
			50%	60%
1	Хлеб ржаной (из смеси ржаной и обдирной муки) (г)	120	60	72
2	Хлеб пшеничный (г)	200	100	120
3	Мука пшеничная (г)	35	17,5	21
4	Крупы, бобовые (г)	50	25	30
5	Макаронные изделия (г)	20	10	12
6	Картофель (г)	300	150	180
7	Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашенные*, в т.ч. томат-пюре, зелень (г)	400	200	240
8	Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)	30	15	18
9	Фрукты свежие, ягоды (г)	400	200	240
10	Сухофрукты, орехи (г)	90	45	54
11	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные (мл)	200	100	120
12	Мясо I категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г)	100	50	60
13	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка потрошенная- I категории, филе птицы) (г)	55	27,5	33
14	Рыба (филе) (г)	80	40	48
15	Рыба соленая (сельдь, лосось, горбуша)	10	5	6
16	Молоко (мл) (2,5 %-3,2 % м. д.ж.)	300	150	180
17	Кисломолочные продукты(мл) (2,5 %-3,2 % м.д.ж)	200	100	120
18	Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)	60	30	36
19	Сыр (г)	15	7,5	9
20	Сметана (мл) (15 %-20% м.д.ж)	15	7,5	9
21	Масло сливочное (г)	50	25	30
22	Масло растительное (мл)	20	10	12
23	Яйцо, шт.	1	0,5	0,6
24	Сахар **(г)	35	17,5	21
25	Кондитерские изделия (г)	20	10	12
26	Чай (г)	1	0,5	0,6
27	Какао-порошок, кофейный напиток (г)	6	3	3,6
28	Дрожжи хлебопекарные (г)	2	1	1,2
29	Крахмал (г)	1,2	0,6	0,72
30	Соль пищевая поваренная йодированная (г)	4	2	2,4

Примечание:

* соленые и квашеные овощи – не более 10% от общего количества овощей.

** в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции.

Таблица 2.4 Расчет набора пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для кадетов, обучающихся в 9-11 классах общеобразовательных учреждений, в соответствии с режимом обучения (г, мл, нетто на 1 ребенка)

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Среднесуточные нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Распределение доли потребления в процентном отношении для образовательной организации в пределах допустимого диапазона	
			завтрак и обед	
			50%	60%
1	Хлеб ржаной (из смесиржаной и обдирной муки) (г)	150	75	90
2	Хлеб пшеничный (г)	250	125	150
3	Мука пшеничная (г)	45	22,5	27
4	Крупы, бобовые (г)	70	35	42
5	Макаронные изделия (г)	30	15	18
6	Картофель (г)	350	175	210
7	Овощи (свежие, мороженые), включая соленые и квашенные*, в т.ч. томат-пюре, зелень (г)	450	225	270
8	Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)	40	20	24
9	Фрукты свежие, ягоды (г)	400	200	240
10	Сухофрукты, орехи (г)	90	45	54
11	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные (мл)	200	100	120
12	Мясо I категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г)	120	60	72
13	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка потрошенная- I категории, филе птицы) (г)	60	30	36
14	Рыба (филе) (г)	100	50	60
15	Рыба соленая (сельдь, лосось, горбуша)	15	7,5	9
16	Молоко (мл) (2,5 %- 3,2% м.д.ж)	300	150	180
17	Кисломолочные продукты(мл) (2,5 %-3,2 % м.д.ж)	200	100	120
18	Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)	75	37,5	45
19	Сыр (г)	20	10	12
20	Сметана (мл) (15 %-20 % м.д.ж)	20	10	12

21	Масло сливочное (г)	55	27,5	33
22	Масло растительное (мл)	25	12,5	15
23	Яйцо, шт.	1	0,5	0,6
24	Сахар **(г)	40	20	24
25	Кондитерские изделия (г)	25	12,5	15
26	Чай (г)	1	0,5	0,6
27	Какао-порошок, кофейный напиток (г)	8	4	4,8
28	Дрожжи хлебопекарные (г)	2	1	1,2
29	Крахмал (г)	1,2	0,6	0,72
30	Соль пищевая поваренная йодированная (г)	5	2,5	3

Примечание:

* соленые и квашеные овощи – не более 10% от общего количества овощей.

** в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции.

Допускается замена одного вида пищевой продукции на иные виды пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности в соответствии с Приложением № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При утверждении постановлением Правительства Санкт-Петербурга региональных норм (размеров) обеспечения пищевыми продуктами для организации питания детей в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга в соответствии с полномочиями, установленными пунктом 3 статьи 25.2 и пунктом 2 статьи 25.3 Федерального закона от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», при формировании рационов горячего питания обучающихся следует руководствоваться утвержденными постановлением нормами (размерами) обеспечения пищевыми продуктами.

Пищевые продукты и продовольственное сырье, используемые для приготовления блюд и кулинарных изделий рационов горячего питания, должны строго соответствовать ассортиментному перечню основных групп продовольственных товаров и сырья для образовательных организаций Санкт-Петербурга. Ассортиментные перечни основных групп продовольственных товаров и сырья, с учетом специфики и особенностей организации питания различных контингентов социальной сферы города, утверждаются Управлением социального питания и размещаются в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по ссылке <https://www.gov.spb.ru/gov/otrasl/socpit/documents/>.

Скомплектованные рационы горячего питания (далее – меню рационов горячего питания) формируются на период не менее двух недель (с учетом режима функционирования образовательной организации).

При формировании меню рационов горячего питания следует:

- включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки (варка, приготовление на пару, тушение, запекание). В меню должны отсутствовать блюда и кулинарные изделия, технология приготовления которых предусматривает жарку (обжаривание), пассерование (например, «рыба жаренная», «печень жаренная», «овощи пассированные» и т.п.);

- наименования блюд и кулинарных изделий в рационах должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур;

- при формировании рационов не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

- рационы важно разнообразить по набору продуктов, способам их кулинарной обработки, вкусу блюд. Следует широко использовать сезонные блюда из овощей, ягод, фруктов;
- при подборе блюд в рационе учитывается несовместимость продуктов;
- необходимо сочетать продукты, взаимодополняющие составные ингредиенты, повышающие пищевую ценность и вкусовые свойства блюд;
- при составлении рационов обеда необходимо учитывать блюда завтрака. Если на завтрак выдавалось крупяное или мучное блюдо, то на обед – мясное или рыбное блюдо отпускают с овощным гарниром.

При самостоятельной форме организации питания меню рационов горячего питания утверждается руководителем образовательной организации. В случае привлечения оператора питания к организации питания детей в образовательной организации, меню рационов горячего питания должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовывается руководителем образовательной организации для каждой возрастной группы обучающихся.