



## ПРАВИТЕЛЬСТВО АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ РАСПОРЯЖЕНИЕ

25.12.2025

№ 444-Пр

О внесении изменений в распоряжение Правительства Астраханской области от 21.01.2021 № 14-Пр

Внести в распоряжение Правительства Астраханской области от 21.01.2021 № 14-Пр «О региональном стандарте оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1–4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Астраханской области» следующие изменения:

- преамбулу распоряжения изложить в новой редакции:

«В соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», а также в целях совершенствования организации питания обучающихся государственных и муниципальных образовательных организаций Астраханской области, осваивающих образовательные программы начального общего образования:»;

- региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1–4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Астраханской области, утвержденный распоряжением, изложить в новой редакции согласно приложению к настоящему распоряжению.

Вице-губернатор – председатель  
Правительства Астраханской области



Д.А. Афанасьев

Региональный стандарт  
оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся  
1–4 классов государственных и муниципальных  
образовательных организаций Астраханской области

1. Общие положения

1.1. Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1–4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Астраханской области (далее – региональный стандарт, образовательная организация) устанавливает и систематизирует требования к предоставлению услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1–4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций.

1.2. Региональный стандарт разработан в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся путем оптимизации их питания в образовательных организациях в соответствии с законодательством Российской Федерации и законодательством Астраханской области.

1.3. Основные задачи регионального стандарта:

- создание условий для эффективного выполнения законодательства Российской Федерации и поручений Президента Российской Федерации по обеспечению здоровым горячим питанием обучающихся 1–4 классов образовательных организаций;
- обеспечение безопасности, качества и доступности питания;
- укрепление здоровья детей и подростков Астраханской области на основе сбалансированного качественного питания обучающихся, выполнение принципов здорового питания, норм потребления и сбалансированности рационов;
- обеспечение доступности информации об организации питания в школах, развитие общественного контроля качества питания с участием родителей (законных представителей);
- установление унифицированных требований к организации питания обучающихся в образовательных организациях.

1.4. Стандарт представляет собой совокупность требований:

- к организации питания обучающихся 1–4 классов в образовательных организациях;
- организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся образовательных организаций;
- качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации, меню и методике его формирования;
- приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов;

- кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала;

- обеспечению контроля качества и организации питания обучающихся;

- организации мониторинга горячего питания.

1.5. Региональный стандарт формирует основу для разработки планов действий в сфере питания в образовательных организациях, совершенствования организации систем управления, установления обязательных требований, относящихся к компетенции руководителей образовательных организаций.

## 2. Состояние нормативного правового обеспечения организации питания

Перечень необходимых нормативных правовых документов по организации школьного питания, в том числе принятых в Астраханской области, представлен в таблице № 1.

Таблица № 1

### Нормативные правовые документы по организации школьного питания

№ п/п	Вид документа	Наименование документа	Дата утверждения, номер
1	2	3	4
1	Федеральный закон	Об образовании в Российской Федерации (статьи 37, 79)	от 29.12.2012 № 273-ФЗ
2	Федеральный закон	О качестве и безопасности пищевых продуктов (статья 1)	от 02.01.2000 № 29-ФЗ
3	Федеральный закон	О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения	от 30.03.99 № 52-ФЗ
4	Федеральный закон	О контрактной системе в сфере закупок, товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд	от 05.04.2013 № 44-ФЗ
5	Закон Российской Федерации	О защите прав потребителей	от 07.02.92 № 2300-1
6	Постановление Правительства Российской Федерации	О требованиях к участникам закупки товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд и признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений актов Правительства Российской Федерации	от 29.12.2021 № 2571

1	2	3	4
7	Постановление Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии	Об утверждении и введении в действие национального стандарта Российской Федерации	от 29.12.2003 № 401-ст
8	Решение Комиссии Таможенного союза	О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)	от 09.12.2011 № 880
9	Решение Комиссии Таможенного союза	О принятии технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011)	от 09.12.2011 № 881
10	Решение Комиссии Таможенного союза	О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011)	от 09.12.2011 № 882
11	Решение Комиссии Таможенного союза	О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011)	от 09.12.2011 № 883
12	Решение Совета Евразийской экономической комиссии	О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)	от 09.10.2013 № 67
13	Решение Совета Евразийской экономической комиссии	О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)	от 09.10.2013 № 68
14	Решение Комиссии Таможенного союза	О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011)	от 16.08.2011 № 769
15	Решение Совета Евразийской экономической комиссии	О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012)	от 15.06.2012 № 34

1	2	3	4
16	Постановление Правительства Российской Федерации	Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения	от 22.11.2000 № 883
17	Постановление Правительства Российской Федерации	О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов	от 21.12.2000 № 987
18	Решение Комиссии Таможенного союза	О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе	от 28.05.2010 № 299
19	Постановление Правительства Российской Федерации	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	от 20.10.2021 № 1802
20	Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации	О введении в действие Санитарных правил	от 14.11.2001 № 36
21	Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации	Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	от 27.10.2020 № 32
22	Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации	Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	от 28.09.2020 № 28
23	Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации	Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обита-	от 28.01.2021 № 2

1	2	3	4
		ния»	
24	Методические рекомендации	Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций	от 18.05.2020 МР 2.4.0179-20
25	Методические рекомендации	Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях	от 18.05.2020 МР 2.4.0180-20
26	Методические рекомендации	Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом или иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)	от 30.12.2019 МР 2.4.0162-19
27	Постановление Правительства Астраханской области	О Порядке обеспечения питанием обучающихся за счет средств бюджета Астраханской области либо возмещения его стоимости	от 27.12.2013 № 594-П
28	Постановление Правительства Астраханской области	О государственной программе «Развитие образования Астраханской области»	от 06.10.2023 № 588-П
29	Постановление Правительства Астраханской области	О правилах, устанавливающих общие требования к формированию, предоставлению и распределению субсидий из бюджета Астраханской области бюджетам муниципальных образований Астраханской области, и порядке определения и установления предельного уровня софинансирования Астраханской областью (в процентах) объема расходного обязательства муниципального образования Астраханской области	от 18.11.2019 № 468-П

### 3. Организация питания обучающихся в образовательных организациях

3.1. Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» введено понятие «здоровое питание», закреплены его принципы, особенности организации качественного, безопасного и здорового питания детей и отдельных категорий населения. Здоровое питание – питание, которое отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического, интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих

поколений.

Организация питания обучающихся в образовательных организациях предусмотрена частью 2.1 статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Закон об образовании), в соответствии с которой обучающиеся по образовательным программам начального общего образования обеспечиваются бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка.

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.

3.2. Охват горячим питанием обучающихся начальных классов составляет 100% в соответствии с требованием статьи 25.2 части 1 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Количество обучающихся, получающих горячее питание в образовательных организациях, представлено в таблицах № 2, 3.

Таблица № 2

Количество обучающихся, получающих горячее питание (муниципальные образования Астраханской области)

№ п/п	Наименование муниципального образования Астраханской области	Количество обучающихся, получающих горячее питание в регионе, в т.ч. во вторую смену	Охват горячим питанием обучающихся 1–4 классов, в т.ч. во вторую смену	Охват горячим питанием обучающихся 5–11 классов, в т.ч. во вторую смену
1	2	3	4	5
1	Городской округ город Астрахань	62 566 чел., в т.ч. во вторую смену – 18 357 чел.	27 170 чел., в т.ч. во вторую смену – 9 514 чел.	35 396 чел., в т.ч. во вторую смену – 8 843 чел.
2	Ахтубинский муниципальный район Астраханской области	7 270 чел., в т.ч. во вторую смену – 844 чел.	2 932 чел., в т.ч. во вторую смену – 626 чел.	4 338 чел., в т.ч. во вторую смену – 218 чел.
3	Володарский муниципальный район Астраханской области	5 736 чел., в т.ч. во вторую смену – 1 280 чел.	2 215 чел., в т.ч. во вторую смену – 538 чел.	3 521 чел., в т.ч. во вторую смену – 742 чел.
4	Енотаевский муниципальный округ Астраханской области	2 484 чел., в т.ч. во вторую смену – 82 чел.	962 чел., в т.ч. во вторую смену – 58 чел.	1 522 чел., в т.ч. во вторую смену – 24 чел.
5	Городской округ закрытое административно-территориальное обра-	3 021 чел., в т.ч. во вторую смену – 342 чел.	1 212 чел., в т.ч. во вторую смену – 139 чел.	1 809 чел., в т.ч. во вторую смену – 203 чел.

1	2	3	4	5
	зование Знаменск Астраханской области			
6	Икрянинский муниципальный район Астраханской области	4 427 чел., в т.ч. во вторую смену – 746 чел.	1 825 чел., в т.ч. во вторую смену – 481 чел.	2 602 чел., в т.ч. во вторую смену – 265 чел.
7	Камызякский муниципальный район Астраханской области	5 002 чел., в т.ч. во вторую смену – 319 чел.	1 979 чел., в т.ч. во вторую смену – 188 чел.	3 023 чел., в т.ч. во вторую смену – 131 чел.
8	Красноярский муниципальный округ Астраханской области	3 844 чел., в т.ч. во вторую смену – 235 чел.	1 546 чел., в т.ч. во вторую смену – 235 чел.	2 298 чел., в т.ч. во вторую смену – 0 чел.
9	Лиманский муниципальный округ Астраханской области	3 377 чел., в т.ч. во вторую смену – 88 чел.	1 337 чел., в т.ч. во вторую смену – 88 чел.	2 040 чел., в т.ч. во вторую смену – 0 чел.
10	Наримановский муниципальный район Астраханской области	5 388 чел., в т.ч. во вторую смену – 747 чел.	2 379 чел., в т.ч. во вторую смену – 340 чел.	3 009 чел., в т.ч. во вторую смену – 407 чел.
11	Приволжский муниципальный район Астраханской области	8 582 чел., в т.ч. во вторую смену – 3 952 чел.	3 971 чел., в т.ч. во вторую смену – 1 286 чел.	4 611 чел., в т.ч. во вторую смену – 2 666 чел.
12	Черноярский муниципальный округ Астраханской области	1 592 чел., в т.ч. во вторую смену – 69 чел.	607 чел., в т.ч. во вторую смену – 69 чел.	985 чел., в т.ч. во вторую смену – 0 чел.
13	Харабалинский муниципальный район Астраханской области	4 281 чел., в т.ч. во вторую смену – 1 025 чел.	1 663 чел., в т.ч. во вторую смену – 681 чел.	2 618 чел., в т.ч. во вторую смену – 344 чел.

Таблица № 3

Количество обучающихся, получающих горячее питание (образовательные организации)

№ п/п	Наименование образовательной организации	Количество обучающихся, получающих горячее питание в регионе, в т.ч. во вторую смену	Охват горячим питанием обучающихся 1–4 классов, в т.ч. во вторую смену	Охват горячим питанием обучающихся 5–11 классов, в т.ч. во вторую смену
1	2	3	4	5



1	2	3	4	5
1	ГБПОУ АО «Астраханский губернский техникум»	106 чел.	51 чел.	55 чел.
2	ГКОУ АО «Енотаевская общеобразовательная школа-интернат»	64 чел.	21 чел.	43 чел.
3	ГБОУ АО «Инженерная школа»	629 чел.	288 чел.	341 чел.
4	ГКОУ АО «Школа-интернат им. С.И. Здорозцева»	671 чел.	306 чел.	365 чел.
5	ГКОУ АО «Школа-интернат № 1»	217 чел.	92 чел.	125 чел.
6	ГКОУ АО «Школа-интернат № 3»	183 чел.	97 чел.	86 чел.
7	ГКОУ АО «ОШИ № 5»	261 чел.	101 чел.	160 чел.
8	ГКОУ АО «ОШИ № 6»	114 чел.	52 чел.	62 чел.
9	ГКОУ АО «Школа-интернат № 7»	128 чел.	58 чел.	70 чел.
10	ГБОУ АО «Православная гимназия имени священномученика Иосифа, митрополита Астраханского и благодетельницы Веры Жилкиной»	320 чел.	137 чел.	183 чел.
11	ГКОУ АО «Травинская школа-интернат»	31 чел.	5 чел.	26 чел.
12	ГКОУ АО «Харабалинская общеобразовательная школа-интернат»	109 чел.	42 чел.	67 чел.
13	ГАПОУ АО «Черноярский губернский колледж»	192 чел.	69 чел.	123 чел.

3.3. Здоровое питание предусматривает первый прием пищи обучающимся дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса. На домашние завтраки обучающихся в первую смену в среднем может приходиться до 10% энергетической ценности от суточного потребления.

3.4. Обучающиеся образовательных организаций в зависимости от смены обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака или обеда.

3.5. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком, который должен состоять из горячего блюда и напитка, содержать 12–16 г белка, 12–16 г жира и 48–60 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом, который включает закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Обед должен содержать 20–25 г белка, 20–25 г жира и 80 – 100 г углеводов.

Планируемое потребление основных пищевых веществ, представленных в меню, приведено в таблицах № 4, 5.

Таблица № 4

Планируемое потребление  
основных пищевых веществ, представленных в меню  
(муниципальные образования Астраханской области)

№ п/п	Наименование муниципального образования Астраханской области	Дни недели	Содержание пищевых веществ, г на 100 г			Соотношение белков, жиров, углеводов (норма – 1:1:4)
			белки (норма – 15,4)	жиры (норма – 15,8)	углеводы (норма – 67,0)	
1	2	3	4	5	6	7
1	Городской округ город Астрахань	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	15,8	16,4	67,0	1:1:4
2	Ахтубинский муниципальный район Астраханской области	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	15,4	15,8	67,0	1:1:4
3	Володарский муниципальный район Астраханской области	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	15,9	15,7	67,0	1:1:4
4	Енотаевский муниципальный округ Астраханской области	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	16,2	15,9	66,0	1:1:4

1	2	3	4	5	6	7
5	Городской округ закрытое административно-территориальное образование Знаменск Астраханской области	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	15,9	15,5	66,0	1:1:4
6	Икрянинский муниципальный район Астраханской области	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	15,4	15,8	67,0	1:1:4
7	Камызякский муниципальный район Астраханской области	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	15,6	16,1	68,0	1:1:4
8	Красноярский муниципальный округ Астраханской области	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	15,4	15,8	67,0	1:1:4
9	Лиманский муниципальный округ Астраханской области	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	15,5	15,7	67,0	1:1:4
10	Наримановский муниципальный район Астраханской области	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	15,7	15,9	68,0	1:1:4
11	Приволжский муниципальный район Астраханской области	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	15,4	15,8	67,0	1:1:4
12	Черноярский муниципальный округ Астраханской области	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	15,6	15,9	68,0	1:1:4
13	Харабалинский муниципальный район Астраханской области	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	15,5	15,8	67,0	1:1:4

**Планируемое потребление основных пищевых веществ,  
представленных в меню (образовательные организации)**

№ п/п	Наименование образовательной организации	Дни недели	Содержание пищевых веществ, г на 100 г			Соотношение белков, жиров, углеводов (норма – 1:1:4)
			белки (норма – 15,4)	жиры (норма – 15,8)	углеводы (норма – 67,0)	
1	2	3	4	5	6	7
1	ГБПОУ АО «Астраханский губернский техникум»	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	15,6	15,8	69,0	1:1:4
2	ГКОУ АО «Енотаевская общеобразовательная школа-интернат»	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	15,3	15,9	68,0	1:1:4
3	ГБОУ АО «Инженерная школа»	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	15,6	15,8	68,0	1:1:4
4	ГКОУ АО «Школа-интернат им. С.И. Здоровцева»	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	15,5	15,9	68,0	1:1:4
5	ГКОУ АО «Школа-интернат № 1»	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	15,4	15,8	67,0	1:1:4
6	ГКОУ АО «Школа-интернат № 3»	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	15,7	15,8	67,0	1:1:4
7	ГКОУ АО «ОШИ № 5»	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	15,4	15,8	67,0	1:1:4
8	ГКОУ АО «ОШИ № 6»	Понедельник – пятница (10-дневное меню),	15,5	15,8	69,0	1:1:4

1	2	3	4	5	6	7
		среднее значение				
9	ГКОУ АО «Школа-интернат № 7»	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	15,5	15,8	67,0	1:1:4
10	ГБОУ АО «Православная гимназия имени священномученика Иосифа, митрополита Астраханского и благодетельницы Веры Жилкиной»	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	15,4	15,9	67,0	1:1:4
11	ГКОУ АО «Травинская школа-интернат»	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	15,8	15,9	67,0	1:1:4
12	ГКОУ АО «Харабалинская общеобразовательная школа-интернат»	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	15,4	16,0	68,0	1:1:4
13	ГАПОУ АО «Черноярский губернский колледж»	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	15,4	15,8	67,0	1:1:4

Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. Не допускается замена обеда завтраком.

3.6. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель с учетом сезонности, требуемого для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития. Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в том числе продукты, обогащенные макро- и микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 г на человека.

При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд) в соответствии с требованиями постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН

2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СП 2.3/2.4.3590-20).

Энергетическая ценность школьного завтрака для обучающихся 1–4 классов должна составлять 400–550 ккал (20–25% от суточной калорийности), школьного обеда – 600–750 ккал (30–35% от суточной калорийности). Планируемая энергетическая ценность (калорийность) завтрака на основе представленного меню приведена в таблицах № 6, 7.

Таблица № 6

Планируемая энергетическая ценность  
(калорийность) завтрака на основе представленного  
меню (муниципальные образования Астраханской области)

№ п/п	Наименование муниципального образования Астраханской области	Дни недели	Энергетическая ценность завтрака (норма – 470 ккал)
1	2	3	4
1	Городской округ город Астрахань	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	471 ккал
2	Ахтубинский муниципальный район Астраханской области	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	470 ккал
3	Володарский муниципальный район Астраханской области	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	470 ккал
4	Енотаевский муниципальный округ Астраханской области	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	475 ккал
5	Городской округ закрытое административно-территориальное образование Знаменск Астраханской области	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	478 ккал
6	Икрянинский муниципальный район Астраханской области	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	470 ккал
7	Камызякский муниципальный район Астраханской области	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	477 ккал
8	Красноярский муниципальный округ Астраханской области	Понедельник – пятница (10-дневное меню),	470 ккал

1	2	3	4
		среднее значение	
9	Лиманский муниципальный округ Астраханской области	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	473 ккал
10	Наримановский муниципальный район Астраханской области	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	475 ккал
11	Приволжский муниципальный район Астраханской области	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	470 ккал
12	Черноярский муниципальный округ Астраханской области	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	470 ккал
13	Харабалинский муниципальный район Астраханской области	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	473 ккал

Таблица № 7

Планируемая энергетическая ценность (калорийность) завтрака на основе представленного меню (образовательные организации)

№ п/п	Наименование учреждения	Дни недели	Энергетическая ценность завтрака (норма – 470 ккал)
1	2	3	4
1	ГБПОУ АО «Астраханский губернский техникум»	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	470 ккал
2	ГКОУ АО «Енотаевская общеобразовательная школа-интернат»	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	472 ккал
3	ГБОУ АО «Инженерная школа»	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	474 ккал
4	ГКОУ АО «Школа-интернат им. С.И. Здоровцева»	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	471 ккал
5	ГКОУ АО «Школа-интернат № 1»	Понедельник – пятница (10-дневное ме-	470 ккал

1	2	3	4
		ню), среднее значение	
6	ГКОУ АО «Школа-интернат № 3»	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	470 ккал
7	ГКОУ АО «ОШИ № 5»	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	470 ккал
8	ГКОУ АО «ОШИ № 6»	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	472 ккал
9	ГКОУ АО «Школа-интернат № 7»	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	477 ккал
10	ГБОУ АО «Православная гимназия имени священномученика Иосифа, митрополита Астраханского и благотельницы Веры Жилкиной»	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	470 ккал
11	ГКОУ АО «Травинская школа-интернат»	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	472 ккал
12	ГКОУ АО «Харабалинская общеобразовательная школа-интернат»	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	475 ккал
13	ГАПОУ АО «Черноярский губернский колледж»	Понедельник – пятница (10-дневное меню), среднее значение	470 ккал

При разработке меню рекомендуется включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки (парение, тушение, припускание) и наличие на пищеблоке электрического духового или жарочного шкафа, электросковороды.

3.7. Наименования блюд и кулинарных изделий в примерном меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам в соответствии с СП 2.3/2.4.3590-20.



3.8. Информация о питании детей, в том числе имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода при организации питания, доводится до родителей (законных представителей) и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на информационной доске (стенде), сайте образовательной организации и т.п.).

#### 4. Требования к организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся образовательных организаций

4.1. Питание обучающихся в образовательных организациях осуществляется с учетом требований СП 2.3/2.4.3590-20.

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

- столовые, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;
- столовые доготовочные, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, порционирование и выдача блюд;
- буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, приготовление горячих напитков.

В Астраханской области предоставление питания обучающимся осуществляется по следующим моделям предоставления питания:

- столовые, работающие на продовольственном сырье;
- столовые доготовочные, работающие на полуфабрикатах;
- буфеты-раздаточные.

Распределение образовательных организаций по моделям предоставления питания приведено в таблицах № 8, 9.

Таблица № 8

#### Распределение образовательных организаций по моделям предоставления питания (муниципальные образования Астраханской области)

№ п/п	Наименование муниципального образования Астраханской области	Модель предоставления питания			Общая площадь школьных столовых, м <sup>2</sup>	Количество посадочных мест в обеденном зале школьной столовой, ед.
		сырьевая	доготовочная	буфет-раздаточная		
1	2	3	4	5	6	7

1	2	3	4	5	6	7
1	Городской округ город Астрахань	38	15	7	3 630,2	13 071
2	Ахтубинский муниципальный район Астраханской области	16	7	0	2 839,28	1 644
3	Володарский муниципальный район Астраханской области	23	0	0	1 775,05	1 118
4	Енотаевский муниципальный округ Астраханской области	12	0	4	2 006,37	1 117
5	Городской округ закрытое административно-территориальное образование Знаменск Астраханской области	0	4	1	667,8	600
6	Икрянинский муниципальный район Астраханской области	16	0	1	1 627,78	923
7	Камызякский муниципальный район Астраханской области	19	0	0	2 721,4	1 725
8	Красноярский муниципальный округ Астраханской области	14	0	0	1 380,5	1 127
9	Лиманский муниципальный округ Астраханской области	13	0	3	1 763,85	1 328
10	Наримановский муниципальный район Астраханской области	5	0	3	2 764,88	1 393
11	Приволжский муниципальный район Астраханской области	14	0	0	1 310,0	1 403
12	Черноярский муниципальный округ Астраханской области	9	0	0	1 324,7	570

1	2	3	4	5	6	7
13	Харабалинский муниципальный район Астраханской области	14	0	0	1 439,6	941

Таблица № 9

**Распределение образовательных организаций по моделям предоставления питания (образовательные организации)**

№ п/п	Наименование образовательной организации	Модель предоставления питания			Общая площадь школьных столовых, м <sup>2</sup>	Количество посадочных мест в обеденном зале школьной столовой
		сырьевая	доготовочная	буфет-раздаточная		
1	2	3	4	5	6	7
1	ГБПОУ АО «Астраханский губернский техникум»	1	0	0	80,2	72
2	ГКОУ АО «Енотаевская общеобразовательная школа-интернат»	1	0	0	145,0	50
3	ГБОУ АО «Инженерная школа»	1	0	0	142,2	150
4	ГКОУ АО «Школа-интернат им. С.И. Здоровцева»	1	0	0	566,0	120
5	ГКОУ АО «Школа-интернат № 1»	1	0	0	97,4	156
6	ГКОУ АО «Школа-интернат № 3»	1	0	0	180,6	115
7	ГКОУ АО «ОШИ № 5»	1	0	0	75,9	60
8	ГКОУ АО «ОШИ № 6»	1	0	0	60,3	52
9	ГКОУ АО «Школа-интернат № 7»	1	0	0	30,2	28
10	ГБОУ АО «Право-	0	0	1	117,4	112

1	2	3	4	5	6	7
	славная гимназия имени священномученика Иосифа, митрополита Астраханского и благотельницы Веры Жилкиной»					
11	ГКОУ АО «Травинская школа-интернат»	1	0	0	112,4	72
12	ГКОУ АО «Харабалинская общеобразовательная школа-интернат»	1	0	0	121,6	48
13	ГАПОУ АО «Черноярский губернский колледж»	1	0	0	192,0	70

Организация питания в образовательных организациях для обслуживания обучающихся может осуществляться как столовыми образовательных организаций, так и другими организациями школьного питания. Распределение образовательных организаций по формам организации питания приведено в таблицах № 10, 11.

Таблица № 10

Распределение образовательных организаций по формам организации питания  
(муниципальные образования Астраханской области)

№ п/п	Наименование муниципального образования Астраханской области	Аутсорсинг, ед.	Самостоятельная организация, ед.
1	2	3	4
1	Городской округ город Астрахань	57	3
2	Ахтубинский муниципальный район Астраханской области	23	-
3	Володарский муниципальный район Астраханской области	-	23
4	Енотаевский муниципальный округ Астраханской области	12	1
5	Городской округ закрытое административно-	5	-

1	2	3	4
	территориальное образование Знаменск Астраханской области		
6	Икрянинский муниципальный район Астраханской области	7	10
7	Камызякский муниципальный район Астраханской области	19	-
8	Красноярский муниципальный округ Астраханской области	-	14
9	Лиманский муниципальный округ Астраханской области	5	10
10	Наримановский муниципальный район Астраханской области	5	-
11	Приволжский муниципальный район Астраханской области	14	-
12	Черноярский муниципальный округ Астраханской области	-	9
13	Харабалинский муниципальный район Астраханской области	-	14

Таблица № 11

**Распределение образовательных организаций по формам организации питания  
(образовательные организации)**

№ п/п	Наименование образовательной организации	Аутсорсинг, ед.	Самостоятельная организация, ед.
1	2	3	4
1	ГБПОУ АО «Астраханский губернский техникум»	-	1
2	ГКОУ АО «Енотаевская общеобразовательная школа-интернат»	-	1
3	ГБОУ АО «Инженерная школа»	1	-
4	ГКОУ АО «Школа-интернат им. С.И. Здорозцева»	-	1
5	ГКОУ АО «Школа-интернат № 1»	-	1

1	2	3	4
6	ГКОУ АО «Школа-интернат № 3»	-	1
7	ГКОУ АО «ОШИ № 5»	-	1
8	ГКОУ АО «ОШИ № 6»	-	1
9	ГКОУ АО «Школа-интернат № 7»	-	1
10	ГБОУ АО «Православная гимназия имени священномученика Иосифа, митрополита Астраханского и благодетельницы Веры Жилкиной»	1	-
11	ГКОУ АО «Травинская школа-интернат»	-	1
12	ГКОУ АО «Харабалинская общеобразовательная школа-интернат»	-	1
13	ГАПОУ АО «Черноярский губернский колледж»	-	1

4.2. Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании образовательной организации, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании. В малокомплектных образовательных организациях (до 50 обучающихся) допускается выделение одного отдельного помещения, предназначенного для хранения пищевых продуктов, раздачи и приема пищи, мытья столовой посуды.

4.3. При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования. При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой (кастрюлями с крышками, противнями с крышками, гастроемкостью с крышками и т.п.) учитывается количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (первое, второе или третье блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

Для реализации принципов здорового питания в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматами), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд для обучающихся (400–450 чел.). Количество пароконвектоматов рассчитывается исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

4.4. Производственные помещения пищеблоков оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести измене-

ния в меню. Программа замены оборудования пищеблоков образовательных организаций приведена в таблицах № 12, 13.

Таблица № 12

Программа замены  
оборудования пищеблоков образовательных организаций  
(муниципальные образования Астраханской области)

№ п/п	Наименование муниципального образования Астраханской области	Количество оборудования, которое нуждается в замене, ед.	Прогнозные значения замены оборудования				
			2022 г.	2023 г.	2024 г.	2025 г.	2026 – 2027 гг.
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Городской округ город Астрахань	97	-	-	-	-	-
2	Ахтубинский муниципальный район Астраханской области	127	-	1	-	24	35
3	Володарский муниципальный район Астраханской области	35	2	5	3	3	6
4	Енотаевский муниципальный округ Астраханской области	36	-	-	3	16	17
5	Городской округ закрытое административно-территориальное образование Знаменск Астраханской области	20	-	-	4	8	8
6	Икрянинский муниципальный район Астраханской области	69	1	-	-	-	-
7	Камызякский муниципальный район Астраханской области	34	-	-	2	11	12
8	Красноярский муниципальный округ Астраханской области	22	11	11	7	18	11

1	2	3	4	5	6	7	8
9	Лиманский муниципальный округ Астраханской области	47	6	2	3	13	31
10	Наримановский муниципальный район Астраханской области	79	-	-	-	56	23
11	Приволжский муниципальный район Астраханской области	5	1	1	1	1	1
12	Черноярский муниципальный округ Астраханской области	-	-	-	-	-	-
13	Харабалинский муниципальный район Астраханской области	14	-	-	-	7	7

Таблица № 13

**Программа замены оборудования пищеблоков образовательных организаций  
(образовательные организации)**

№ п/п	Наименование образовательной организации	Количество оборудования, которое нуждается в замене, ед.	Прогнозные значения замены оборудования				
			2022 г.	2023 г.	2024 г.	2025 г.	2026 – 2027 гг.
1	2	3	4	5	6	7	8
1	ГБПОУ АО «Астраханский губернский техникум»	-	-	-	-	-	-
2	ГКОУ АО «Енотаевская общеобразовательная школа-интернат»	6	-	-	1	2	3
3	ГБОУ АО «Инженерная школа»	31	-	-	-	8	9
4	ГКОУ АО «Школа-интернат им. С.И. Здоровцева»	10	-	-	-	4	6



1	2	3	4	5	6	7	8
5	ГКОУ АО «Школа-интернат № 1»	3	-	-	-	-	3
6	ГКОУ АО «Школа-интернат № 3»	19	-	-	-	10	9
7	ГКОУ АО «ОШИ № 5»	8	-	-	-	4	4
8	ГКОУ АО «ОШИ № 6»	8	2	2	-	2	2
9	ГКОУ АО «Школа-интернат № 7»	4	1	1	2	2	2
10	ГБОУ АО «Православная гимназия имени священномученика Иосифа, митрополита Астраханского и благодетельницы Веры Жилкиной»	1	-	-	-	1	-
11	ГКОУ АО «Травинская школа-интернат»	14	2	3	1	4	4
12	ГКОУ АО «Харабалинская общеобразовательная школа-интернат»	24	-	-	-	12	12
13	ГАПОУ АО «Черноярский губернский колледж»	13	-	-	3	3	7

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

4.6. В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, которые позволяют осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий и приготовление горячих напитков и отдельных блюд.

Буфеты-раздаточные оборудуются следующим минимальным набором помещений и оборудования:

- не менее двух моечных ванн (или одной двухсекционной) с обеспечением горячей и холодной воды к ним через смесители с душевыми насадками;

- раковина для мытья рук;
- два цельнометаллических производственных стола: один – для термоконтейнеров, второй – для нарезки (хлеба, овощей, сыра, масла и т.п.);
- холодильник (холодильный шкаф);
- стеллаж (шкаф) для хранения чистых кухонного разделочного инвентаря, ножей, досок, столовой посуды и приборов.

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

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

4.8. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать СП 2.3/2.4.3590-20, постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее – СП 2.4.3648-20).

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства согласно инструкциям по их применению. Хранение пищевых отходов осуществляется в соответствии с СП 2.3/2.4.3590-20. Санитарную обработку технологического оборудования и уборку помещений проводят в соответствии с СП 2.3/2.4.3590-20.

Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования. Количественные показатели оборудования пищеблоков образовательных организаций представлены в таблицах № 14, 15.

Таблица № 14

**Количественные показатели  
оборудования пищеблоков образовательных организаций  
(муниципальные образования Астраханской области)**

№ п/п	Наименование муниципального образования Астраханской области	Количество единиц оборудования в пищеблоках, ед.	Доля оборудования с максимальным износом оборудования, %	Количество оборудования, которое нуждается в замене, ед.
1	2	3	4	5
1	Городской округ город Астрахань	495	12	97

1	2	3	4	5
2	Ахтубинский муниципальный район Астраханской области	272	80	127
3	Володарский муниципальный район Астраханской области	102	34,5	35
4	Енотаевский муниципальный округ Астраханской области	128	28,1	36
5	Городской округ закрытое административно-территориальное образование Знаменск Астраханской области	69	90	20
6	Икрянинский муниципальный район Астраханской области	206	33,5	69
7	Камызякский муниципальный район Астраханской области	118	42	34
8	Красноярский муниципальный округ Астраханской области	188	45	0
9	Лиманский муниципальный округ Астраханской области	213	22	47
10	Наримановский муниципальный район Астраханской области	596	36	79
11	Приволжский муниципальный район Астраханской области	363	1	5
12	Черноярский муниципальный округ Астраханской области	110	4	3
13	Харабалинский муниципальный район Астраханской области	218	35	14

Таблица № 15

**Количественные показатели оборудования пищеблоков образовательных организаций (образовательные организации)**

№ п/п	Наименование учреждения	Количество единиц оборудования в пищеблоках, ед.	Доля оборудования с максимальным износом оборудования, %	Количество оборудования, которое нуждается в замене, ед.
1	2	3	4	5

1	2	3	4	5
1	ГБПОУ АО «Астраханский губернский техникум»	10	0	0
2	ГКОУ АО «Енотаевская общеобразовательная школа-интернат»	20	30	6
3	ГБОУ АО «Инженерная школа»	32	70	25
4	ГКОУ АО «Школа-интернат им. С.И. Здоровцева»	39	40	10
5	ГКОУ АО «Школа-интернат № 1»	24	12	3
6	ГКОУ АО «Школа-интернат № 3»	24	80	19
7	ГКОУ АО «ОШИ № 5»	12	96	8
8	ГКОУ АО «ОШИ № 6»	27	10	4
9	ГКОУ АО «Школа-интернат № 7»	16	10	4
10	ГБОУ АО «Православная гимназия имени священномученика Иосифа, митрополита Астраханского и благодетельницы Веры Жилкиной»	0	0	0
11	ГКОУ АО «Травинская школа-интернат»	63	22	14
12	ГКОУ АО «Харабалинская общеобразовательная школа-интернат»	24	100	24
13	ГАПОУ АО «Черноярский губернский колледж»	19	68	13

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

4.10. В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в образовательных организациях должны проводиться:

- контроль за санитарным состоянием и содержанием собственной территории и всех объектов, за соблюдением правил личной гигиены лицами, находящимися в них;

- организация профилактических и противозидемических мероприятий и контроль за их проведением, которые включают организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала;

- использование одноразовых перчаток при порционировании блюд, при-

готовлении холодных закусок, салатов, подлежащих замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Мытье посуды и столовых приборов осуществляется в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов при максимальных температурных режимах.

При отсутствии посудомоечной машины питание детей и питьевой режим должны быть организованы с использованием одноразовой посуды. Мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

## 5. Требования к качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации

5.1. Все сырье, готовые продукты и блюда, которые используются в питании обучающихся в образовательной организации, должны соответствовать гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно СП 2.3/2.4.3590-20 и санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, установленным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие Санитарных правил», техническим регламентам Таможенного союза, принятым решениями Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», от 09.12.2011 № 883 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на молочную продукцию», и решениям Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», от 09.10.2013 № 68 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».

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

5.3. Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде в соответствии с СП 2.4.3648-20. Не допускается использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей. Питьевой режим организуется посредством стационарных питьевых фонтанчиков и (или) выдачи детям воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства, в том числе через установки с дозированным розливом воды, или организуется посредством выдачи кипяченой питьевой воды. Вода, расфасованная в емкости и поставляемая в образовательные организации, должна иметь документы об оценке (подтверждения) соответствия.

5.4. При организации питания необходимо учитывать виды сырья, которые

не используются для производства продуктов детского питания и для детей школьного возраста, которые изложены в Решении Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

5.5. Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, предусматривающие формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени, представлены в СП 2.3/2.4.3590-20.

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

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

5.8. При упаковке продуктов детского питания используются материалы, соответствующие требованиям раздела 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в Таможенном союзе», а также Решения Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки».

5.9. Требования к информации, нанесенной на этикетку продуктов детского питания, устанавливаются в соответствии с Законом Российской Федерации от 07.02.92 № 2300-1 «О защите прав потребителей», постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 29.12.2003 № 401-ст «Об утверждении и введении в действие национального стандарта Российской Федерации», Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».

5.10. 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 устанавливают требования, которые должны включать обязательные требования к безопасности, пищевой ценности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды, а также дополнительные требования к пищевой ценности, качеству, срокам годности, таре и упаковке пищевых продуктов.

Требования к качеству и безопасности пищевой продукции в полном объеме указываются в конкурсной документации при заключении контрактов на организацию питания в образовательных организациях.

Поступающая пищевая продукция должна иметь все необходимые сопроводительные документы, подтверждающие ее качество и безопасность, а также достоверную, доступную и достаточную информацию о маркировке продукции,

составленную в соответствии с требованиями нормативно-технических документов.

5.11. Столовая посуда и приборы, тара должны соответствовать требованиям СП 2.4.3648-20, СП 2.3/2.4.3590-20 и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с гигиеническими нормативами. Требования к мытью и хранению столовой посуды и приборов изложены в СП 2.4.3648-20, СП 2.3/2.4.3590-20.

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

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

## 6. Требования к меню и методика его формирования, требования к объему порций, примерному меню

6.1. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню установлены для образовательных организаций СП 2.3/2.4.3590-20. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности изложены в СП 2.3/2.4.3590-20.

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

6.2. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся 1–4 классов в образовательной организации необходимо составление примерного меню на определенный период с учетом группы социального питания.

6.3. Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание детей в образовательной организации, и согласовывается руководителем образовательной организации.

6.4. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде при необходимости. Обязательно приводятся ссылки на соответствующие сборники рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

6.5. Изготовление продукции должно производиться по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководите-

лем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

6.6. При разработке меню для питания обучающихся начальной школы предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2–3 дня.

6.7. Питание учащихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд (варка, приготовление на пару, тушение, запекание) и исключаящим продукты с раздражающими свойствами.

6.8. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательной организации меню, в котором указываются названия кулинарных изделий и сведения об объемах блюд, пищевой и энергетической ценности.

6.9. В управлении организацией обеспечения пищевой продукцией при предоставлении горячего питания обучающихся важной является функция планирования, которая реализуется при разработке рационов питания. Основное (организованное) сбалансированное типовое меню для обучающихся начального звена образовательных организаций представлено в таблице № 16.



Таблица № 16

**Основное (организованное)  
сбалансированное типовое меню для обучающихся  
начального звена образовательных организаций**

№ рецеп-туры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (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
<b>Завтрак</b>														
1050	Хлеб пшеничный	50	5,00	2,00	22,00	137,00	0,00	0,09	0,00	0,00	16,00	22,40	55,00	1,00
236	Суп молочный с греч-кой	200	3,00	3,00	21,00	126,00	0,04	0,20	7,00	0,03	15,62	36,00	127,82	2,86
5003	Яйцо куриное диетиче-ское, сваренное вкру-тую	50	13,00	12,00	1,00	157,00	0,10	0,03	0,00	0,00	22,00	21,60	74,00	1,08
943	Чай с сахаром	200			20,00	81,00	0,03	0,00	0,03	0,00	9,67	3,29	0,04	0,04
<b>Итого за завтрак</b>			21,00	17,00	64,00	501,00	0,17	0,32	7,03	0,03	63,29	83,29	256,86	4,98
<b>Обед</b>														
83	Салат «Витаминный» (с болгарским перцем и свежим огурцом)	60	2,00	5,00	5,00	71,00	0,01	0,00	19,70	2,44	59,44	27,53	40,90	0,79
206	Суп картофельный с бобовыми	250	8,00	9,00	30,00	231,00	0,09	0,09	2,40	0,20	0,60	0,40	4,70	3,50

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
582	Печень по-строгановски	90	14,00	10,00	7,00	175,00	0,01	22,45	0,54	3,06	21,56	218,75	14,71	4,65
688	Макаронные изделия отварные	150	4,00	4,00	19,00	134,00	0,00	0,89	0,00	0,00	32,00	28,44	154,67	2,13
868	Компот из смеси сухо-фруктов	200	1,00	0,00	12,00	42,00	0,00	0,04	3,60	0,00	20,00	0,00	12,00	0,40
13177	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,00	1,00	20,00	105,00	0,00	0,20	0,00	0,01	14,70	13,70	6,00	2,00
Итого за обед			32,00	29,00	93,00	758,00	0,11	23,67	26,24	5,71	148,30	288,82	232,98	13,47

Первая неделя

День: вторник

№ рецеп-туры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (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														
177	Каша «Дружба»	200	4,00	5,00	21,00	147,00	0,10	0,10	1,2	0,20	123,20	34,3	150,7	0,80
1050	Хлеб пшеничный	60	6,00	3,00	26,00	164,00	0,00	0,09	0,00	0,00	16,00	22,40	55,00	1,00
944	Чай с лимоном и сахаром	200/10	1,00	2,00	5,00	59,00	0,02	2,05	0,00	0,01	13,28	5,56	4,80	0,52
42	Сыр (порциями)	30	6,00	8,00	0,00	100,00	0,03	0,00	0,30	0,00	0,36	16,00	258,00	0,30

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Итого за завтрак			17,00	18,00	52,00	470,00	0,11	2,26	1,52	0,21	152,84	78,26	468,50	2,60
Обед														
33	Салат из свеклы с чер-носливом	60	1,00	5,00	4,00	63,00	0,02	3,96	0,00	0,00	23,40	35,40	10,80	3,96
	Суп «Крестьянский» (на курином бульоне)	250	2,00	2,00	16,00	270,00	0,05	23,25	0,17	2,00	46,21	40,03	19,71	0,92
510	Котлеты или биточки рыбные / соус красный основной	90/50	13,00	8,00	4,00	138,00	0,10	1,24	0,05	4,04	31,65	172,09	36,82	1,44
299	Пюре картофельное	150	4,00	8,00	29,00	206,00	0,20	27,05	0,03	0,19	47,16	100,50	34,10	1,28
1014	Напиток из плодов шиповника	200			20,00	80,00	0,00	2,50	0,00	0,00	17,00	10,00	7,00	0,90
13177	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,00	1,00	20,00	105,00	0,00	0,20	0,00	0,01	14,70	13,70	6,00	2,00
Итого за обед			23,00	24,00	93,00	862,00	0,37	58,20	0,24	6,23	180,12	371,72	114,42	10,50

## Первая неделя

День: среда

№ рецеп- туры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые веще- ства (г)			Энергетиче- ская ценность (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														

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
945	Чай с молоком	200	1,00	0,00	10,00	46,00	119,95	1,30	0,02	0,01	127,50	103,10	23,50	0,58
8004	Макароны отварные с сахаром	150	4,00	4,00	19,00	250,00	0,00	0,89	0,00	0,00	32,00	28,44	154,67	2,13
1050	Хлеб пшеничный	50	5,00	2,00	22,00	137,00	0,00	0,09	0,00	0,00	16,00	22,40	55,00	1,00
11001	Фрукт порционно / яблоко 1 шт.	100			5,00	24,00	0,05	52,50	0,00	0,30	37,50	25,50	16,50	1,88
Итого за завтрак			10,00	6,00	56,00	457,00	120,00	54,78	0,02	0,31	213,00	179,44	249,67	5,59
Обед														
13176	Горошек зеленый консервированный припущенный	60	6,00	0,00	9,00	62,00	0,07	6,00	0,00	0,01	12,00	42,01	12,40	0,40
218	Лапша домашняя на курином бульоне	250	16,00	23,00	25,00	216,00	0,06	7,24	0,17	2,12	26,50	37,10	15,09	0,82
619	Тефтели мясные в соусе	90/50	2,00	10,00	18,00	168,00	0,32	0,88	0,05	2,84	15,02	78,29	13,23	0,81
336	Капуста тушеная	150	2,00	4,00	5,00	73,00	0,01	75,55	0,09	3,00	91,96	66,78	33,15	1,38
868	Компот из ягод замороженных	200	5,00	0,00	20,00	80,00	0,01	1,80	0,00	0,20	11,70	3,60	3,30	0,13
13177	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,00	1,00	20,00	105,00	0,00	0,20	0,00	0,01	14,70	13,70	6,00	2,00
Итого за обед			34,00	38,00	97,00	704,00	0,47	91,68	0,30	8,18	171,88	241,48	83,16	5,55

Первая неделя

День: четверг

№ рецеп- туры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетиче- ская ценность (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														
645	Плов из птицы	200	5,00	19,00	53,00	402,00	0,29	4,08	0,35	5,01	57,59	358,01	147,04	2,70
943	Чай с сахаром	200			20,00	81,00	0,03	0,00	0,03	0,00	9,67	3,29	0,04	0,04
1050	Хлеб пшеничный	50	5,00	2,00	22,00	137,00	0,00	0,09	0,00	0,00	16,00	22,40	55,00	1,00
1044	Огурцы свежие	50	1,00		3,00	14,00	9,50	0,01	1,90	0,01	0,02	9,60	7,80	0,15
Итого за завтрак			11,00	21,00	98,00	634,00	9,82	4,18	2,28	5,02	83,27	93,30	209,88	3,89
Обед														
100	Винегрет овощной	60	1,00	6,00	6,00	84,00	0,01	0,02	10,00	0,00	37,00	43,00	43,00	1,40
187	Щи из свежей капусты с картофелем	250	2,00	4,00	12,00	95,00	0,28	0,13	7,80	0,35	60,40	31,08	200,70	1,33
13146	Зразы мясные	100	7,00	37,00	1,00	364,00	0,32	0,88	0,05	2,84	15,02	78,29	13,23	0,81
7063	Рагу овощное	150	17,00	9,00	18,00	246,00	0,12	32,92	0,54	3,25	46,90	77,62	35,69	1,29
868	Компот из смеси сухо- фруктов	200	1,00		12,00	42,00	0,00	0,04	3,60	0,00	20,00	0,00	12,00	0,40
13177	Хлеб ржано- пшеничный	50	3,00	1,00	20,00	105,00	0,00	0,20	0,00	0,01	14,70	13,70	6,00	2,00

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Итого за обед			31,00	57,00	69,00	936,00	0,73	34,19	21,99	6,45	194,02	243,69	310,62	7,23

Первая неделя

День: пятница

№ рецеп- туры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетиче- ская цен- ность (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														
390	Каша манная жидкая с маслом сливочным	200	3,00	4,00	31,00	350,00	0,02	0,22	7,03	0,06	12,09	21,09	67,02	0,60
1050	Хлеб пшеничный	50	5,00	2,00	22,00	137,00	0,00	0,09	0,00	0,00	16,00	22,40	55,00	1,00
945	Чай с молоком	200	1,00	0,00	10,00	46,00	119,95	1,30	0,02	0,01	127,50	103,10	23,50	0,58
11001	Фрукт порционно / ябло- ко 1 шт.	100			5,00	24,00	0,05	52,50	0,00	0,30	37,50	25,50	16,50	1,88
Итого за завтрак			9,00	6,00	68,00	557,00	120,02	54,11	7,05	0,37	193,09	172,09	162,02	4,06
Обед														
1044	Помидоры свежие	50	1,00	0,00	4,00	24,00	9,50	0,01	1,90	0,01	0,02	9,60	7,80	0,15
197	Рассольник «Домашний»	250	3,00	4,00	22,00	250,00	0,03	0,13	6,10	28,00	30,67	35,48	150,60	4,70
591	Гуляш	90/50	15,00	8,00	3,00	270,00	0,02	0,09	1,08	0,17	21,95	26,90	173,90	4,01
8002	Рис отварной	150	2,00	4,00	19,00	143,00	0,00	0,30	26,40	0,00	109,00	0,03	0,02	7,30

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
10007	Компот из свежих фруктов	200			8,00	23,00	0,00	2,50	0,00	0,00	17,00	10,00	7,00	0,90
13177	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,00	1,00	20,00	105,00	0,00	0,20	0,00	0,01	14,70	13,70	6,00	2,00
Итого за обед			24,00	17,00	76,00	815,00	9,54	3,23	35,48	28,18	193,34	95,71	345,32	19,06

Вторая неделя

День: понедельник

№ рецеп- туры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (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														
4002	Каша овсяная на молоке с маслом сливочным	200	5,00	6,00	16,00	312,00	0,02	0,34	14,90	0,00	22,32	53,90	137,80	1,52
944	Чай с лимоном и сахаром	200	1,00	2,00	5,00	56,00	0,02	2,05	0,00	0,01	13,28	5,56	4,80	0,52
11001	Фрукт порционно / банан 1 шт.	100	1,00	0,00	11,00	48,00	0,24	0,30	60,00	0,00	3,60	0,13	0,00	0,00
1050	Хлеб пшеничный	50	5,00	2,00	22,00	137,00	0,00	0,09	0,00	0,00	16,00	22,40	55,00	1,00
Итого за завтрак			12,00	10,00	54,00	553,00	0,28	2,78	74,90	0,01	55,20	81,99	197,60	3,04
Обед														
1045	Икра баклажанная	60	5,00	15,00	19,00	236,00	0,00	0,75	29,37	4,77	25,59	25,32	33,60	1,16
206	Суп картофельный с бо-	250	8,00	9,00	30,00	231,00	0,09	0,09	2,40	0,20	0,60	0,40	4,70	3,50

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	бвыми													
436	Фрикасе из курицы	90/50	14,00	16,00	3,00	212,00	0,07	1,75	0,05	0,60	13,39	147,80	74,56	1,03
688	Макаронные изделия отварные	150	4,00	4,00	19,00	134,00	0,00	0,89	0,00	0,00	32,00	28,44	154,67	2,13
868	Компот из смеси сухо-фруктов	200	1,00		12,00	42,00	0,00	0,04	3,60	0,00	20,00	0,00	12,00	0,40
13177	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,00	1,00	20,00	105,00	0,00	0,20	0,00	0,01	14,70	13,70	6,00	2,00
Итого за обед			35,00	45,00	103,00	960,00	0,16	3,72	35,42	5,58	106,28	215,66	285,53	10,22

Вторая неделя

День: вторник

№ рецеп-туры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (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														
321	Рагу из овощей с курицей	200/50	2,00	9,00	13,00	142,00	0,30	42,78	0,35	4,67	49,09	250,78	115,63	3,05
958	Напиток кофейный на молоке	200	4,00	5,00	3,00	105	0,00	0,70	0,03	0,01	71,94	49,41	9,04	0,10
1038	Помидоры свежие	50	1,00		4,00	24,00	9,50	0,01	1,90	0,01	0,02	9,60	7,80	0,15
1050	Хлеб пшеничный	50	5,00	2,00	22,00	137,00	0,00	0,09	0,00	0,00	16,00	22,40	55,00	1,00



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Итого за завтрак			12,00	16,00	42,00	408,00	9,80	43,58	2,28	4,68	137,05	332,18	187,47	4,30
Обед														
43	Салат из белокочан- ной капусты с зеле- ным горошком	60	1,00	0,00	6,00	28,00	0,01	0,00	34,41	2,44	59,44	27,53	40,90	0,79
170	Борщ с капустой и картофелем	250	3,00	8,00	19,00	164,00	0,28	0,13	7,80	0,35	60,40	31,08	200,70	1,33
12025	Котлета мясная	100	13,00	16,00	32,00	336,00	0,13	0,88	0,05	2,84	15,02	78,20	13,25	0,82
299	Пюре картофельное	150	4,00	8,00	29,00	206	0,20	27,05	0,03	0,19	47,16	100,50	34,10	1,28
13021	Напиток фруктовый	200	1,00	1,00	20,00	94,00	0,00	0,08	80,00	0,00	36,00	0,00	26,00	0,60
13177	Хлеб ржано- пшеничный	50	3,00	1,00	20,00	105,00	0,00	0,20	0,00	0,01	14,70	13,70	6,00	2,00
Итого за обед			25,00	34,00	126,00	933,00	0,62	28,34	122,28	5,82	232,72	251,01	320,95	6,82

## Вторая неделя

День: среда

№ рецеп- туры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетиче- ская ценность (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														

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
415	Макароны отварные с сыром	200	12,00	14,00	2,00	180,00	0,11	0,00	0,21	1,43	19,29	59,99	10,89	1,18
943	Чай с сахаром	200			20,00	81,00	0,03	0,00	0,03	0,00	9,67	3,29	0,04	0,04
1050	Хлеб пшеничный	50	5,00	2,00	22,00	137,00	0,00	0,09	0,00	0,00	16,00	22,40	55,00	1,00
1038	Огурцы свежие	50	1,00		3,00	14,00	9,50	0,01	1,90	0,01	0,02	9,60	7,80	0,15
Итого за завтрак			18,00	16,00	47,00	412,00	9,64	0,10	2,14	1,44	44,98	95,28	73,73	2,37
Обед														
13026	Салат «Степной»	60	1,00	5,00	4,00	64,00	9,80	0,60	5,00	0,09	51,00	38,00	5,50	1,20
	Суп «Крестьянский» (на курином бульоне)	250	2,00	2,00	16,00	270,00	0,06	13,76	0,17	2,26	41,06	58,80	19,03	0,90
286	Тефтели из птицы в сметанном соусе	90/50	4,00	5,00	25,00	312,00	0,07	1,75	0,05	0,60	13,39	147,80	74,56	1,03
8002	Рис отварной	150	2,00	4,00	19,00	143,00	0,00	0,30	26,40	0,00	109,00	0,03	0,02	7,30
1014	Напиток из плодов шиповника	200			20,00	80,00	0,00	0,04	3,60	0,00	20,00	0,00	12,00	0,40
13177	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,00	1,00	20,00	105,00	0,00	0,20	0,00	0,01	14,70	13,70	6,00	2,00
Итого за обед			12,00	17,00	104,00	974,00	9,92	16,65	35,22	2,96	249,15	258,33	117,11	12,83

Вторая неделя

День: четверг

№ рецеп- туры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (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														
443	Омлет	200	1,00	15,00	2,00	360,00	0,15	0,06	1,88	0,02	151,20	6,68	60,47	0,48
943	Чай с сахаром	200			20,00	81,00	0,03	0,00	0,03	0,00	9,67	3,29	0,04	0,04
1044	Огурцы свежие	50	1,00		3,00	14,00	9,50	0,01	1,90	0,01	0,02	9,60	7,80	0,15
1050	Хлеб пшеничный	50	5,00	2,00	22,00	137,00	0,00	0,09	0,00	0,00	16,00	22,40	55,00	1,00
Итого за завтрак			7,00	17,00	47,00	592,00	9,68	0,16	3,81	0,03	176,89	41,97	123,31	1,67
Обед														
1038	Винегрет овощной	60	1,26	2,34	6,48	52,20	9,80	0,60	5,00	0,09	51,00	38,00	5,50	1,20
204	Суп харчо на мясном бульоне	250	2,00	3,00	5,00	245,00	0,08	13,40	0,00	0,12	18,10	50,94	16,22	0,80
7010	Жаркое по-домашнему с курицей	300	12,00	7,00	8,00	352,00	0,30	0,10	5,10	0,00	62,80	5,40	29,80	1,60
868	Компот из смеси сухофруктов	200	1,00		12,00	42,00	0,00	0,04	3,60	0,00	20,00	0,00	12,00	0,40
13177	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,00	1,00	20,00	105,00	0,00	0,20	0,00	0,01	14,70	13,70	6,00	2,00
Итого за обед			19,26	13,34	51,48	796,20	10,18	14,34	13,70	0,22	166,6	108,04	69,52	6,00

Вторая неделя

День: пятница

№ рецеп- туры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (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														
390	Каша манная жидкая с маслом сливочным	200	3,00	4,00	31,00	350,00	0,02	0,22	7,03	0,06	12,09	21,09	67,02	0,60
1050	Хлеб пшеничный	50	5,00	2,00	22,00	137,00	0,00	0,09	0,00	0,00	16,00	22,40	55,00	1,00
944	Чай с лимоном и сахаром	200	1,00	2,00	5,00	56,00	0,02	2,05	0,00	0,01	13,28	5,56	4,80	0,52
11001	Фрукт порционно / яблоко 1 шт.	100			5,00	24,00	0,09	0,04	40,00	0,00	20,00	0,00	12,00	2,60
Итого за завтрак			9,00	8,00	63,00	567,00	0,13	2,40	47,03	0,07	61,37	49,05	138,82	4,72
Обед														
100	Салат из свежей капусты	60	1,00	6,00	6,00	84,0	0,01	23,11	19,70	2,44	59,44	27,53	40,90	0,79
187	Щи из свежей капусты с картофелем	250	2,00	4,00	12,00	95,00	0,03	0,10	11,53	0,28	44,98	31,35	70,02	1,08
516	Тефтели рыбные	90/50	2,00	0,00	15,00	285,00	0,10	1,23	0,05	4,04	31,65	172,08	36,80	1,40
680	Гречка отварная	150	10,00	2,00	46,00	247,00	0,04	0,14	0,00	0,03	15,62	36,00	127,82	2,86
1014	Напиток из плодов ши- повника	200			20,00	80,00	0,00	0,04	3,60	0,00	20,00	0,00	12,00	0,40

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
13177	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,00	1,00	20,00	105,00	0,00	0,20	0,00	0,01	14,70	13,70	6,00	2,00
Итого за обед			18,00	13,00	119,00	896,00	0,18	24,82	34,88	6,80	186,39	280,66	293,54	8,53

## 7. Особенности организации питания детей, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании

7.1. 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 (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия).

### 7.2. Сахарный диабет.

7.2.1. В меню для ребенка с сахарным диабетом рекомендуется включать продукты, являющиеся источниками полноценного белка, и продукты с низким гликемическим индексом.

Для предотвращения риска развития избыточной массы тела общее потребление жиров рекомендуется сократить до 30% от суточной калорийности рациона, суточная потребность в углеводах определяется с учетом возраста ребенка, пола, пубертатного статуса и степени двигательной активности.

Перечень пищевой продукции, которая рекомендована для организации питания детей и подростков с сахарным диабетом, а также продукты, которые не допускаются в питании таких детей, приведены в методических рекомендациях МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.12.2019 (далее – МР 2.4.0162-19).

7.2.2. С целью профилактики гипогликемии приемы пищи для детей с сахарным диабетом необходимо осуществлять четко по расписанию. Следует учитывать, что рекомендуемый интервал между приемами пищи должен составлять не более 4 часов.

7.2.3. Для детей с сахарным диабетом, приносящих продукты и готовые блюда из дома, приготовленные родителями (законными представителями), в столовой рекомендуется определить порядок их хранения (холодильник, шкаф) и разогрева (микроволновая печь), определить режим питания ребенка. В образовательных организациях должны быть созданы условия для хранения и употребления готовых домашних блюд и пищевой продукции обучающимися, нуждающимися в лечебном и диетическом питании.

7.2.4. С целью обеспечения безопасных для ребенка с сахарным диабетом условий воспитания и обучения администрации образовательной организации совместно с родителями (законными представителями) рекомендуется проработать вопросы режима питания ребенка, порядка контроля уровня сахара в крови и введения инсулина, проинформировать классного руководителя, учителя физической культуры, работников столовой о наличии у ребенка сахарного диабета, проинструктировать о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики.

### 7.3. Целиакия.

7.3.1. При составлении меню рекомендуется учитывать высокое содержание глютена в некоторых продуктах питания, в список запрещенных к включению в меню продуктов попадают все продукты и блюда, содержащие пшеницу, рожь, ячмень и овес, а также продукты промышленного изготовления, содержащие скрытый глютен.

Перечень пищевой продукции, которая рекомендована для организации питания детей и подростков с целиакией, продукты, которые не допускаются в питании таких детей, технологические карты приведены в МР 2.4.0162-19.

7.3.2. Согласно требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» специализированная пищевая продукция с указанием «без глютена» может содержать глютен в количестве не более 20 мг/кг, в специализированной пищевой продукции с указанием «с низким содержанием глютена» содержание глютена составляет 20-100 мг/кг.

7.3.3. Рекомендуется проводить инструктаж работников столовой по особенностям организации питания детей с целиакией, а также включить данные особенности в программу аттестации работников столовой по итогам гигиенического обучения, проводимого ежегодно.

7.3.4. Режим питания детей с целиакией не имеет каких-либо особенностей и соответствует основному режиму питания, принятому в образовательной организации.

7.3.5. Во избежание попадания примесей глютена в пищу ребенка в образовательной организации рекомендуется выделить отдельное помещение для хранения продуктов и приготовления блюд, оборудованное технологическими столами, разделочным инвентарем и моечной ванной, кухонной и столовой посудой, столовая посуда должна отличаться цветом или рисунком.

7.3.6. С целью обеспечения безопасных для ребенка с целиакией условий питания администрации образовательной организации совместно с родителями (законными представителями) рекомендуется проработать вопросы режима и порядка питания ребенка, проинформировать классного руководителя, работников столовой о наличии у ребенка целиакии, проинструктировать о мерах профилактики обострений.

7.4. Муковисцидоз (кистофиброз поджелудочной железы).

7.4.1. Основной принцип в организации питания детей с муковисцидозом – увеличение энергетической ценности рациона питания за счет увеличения потребления белка в 1,5 раза по сравнению с возрастной нормой и доведения жировых компонентов 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.

7.4.2. Перечень пищевой продукции, которая рекомендована для организации питания детей и подростков с муковисцидозом, продукты, которые не допускаются в питании таких детей, технологические карты приведены в МР 2.4.0162-19.

7.4.3. В пищу рекомендуется включать блюда, содержащие белки животного происхождения, жиры, сложные углеводы, в меньшей степени – простые углеводы.

7.4.4. Рекомендаций по особенностям технологии приготовления блюд для детей с муковисцидозом не имеется. С целью обеспечения оптимальных для ребенка с муковисцидозом условий питания администрации образовательной организации совместно с родителями (законными представителями) рекомендуется проработать вопросы режима и порядка питания ребенка, проинформировать классного руководителя, работников столовой о наличии у ребенка муковисцидоза.

#### 7.5. Фенилкетонурия.

7.5.1. Патогенетическим методом профилактики обострений фенилкетонурии является диетотерапия с заменой высокобелковых натуральных продуктов на специализированные смеси, не содержащие фенилаланина, и соблюдение диеты с пониженным количеством белка.

7.5.2. Перечень пищевой продукции, которая рекомендована для организации питания детей и подростков с фенилкетонурией, продукты, которые не допускаются в питании таких детей, а также технологические карты приведены в МР 2.4.0162-19.

7.5.3. Режим питания детей с фенилкетонурией не имеет особенностей и соответствует основному режиму питания, принятому в образовательной организации.

7.5.4. Технология приготовления блюд предусматривает замену высокобелковых натуральных продуктов (мяса, рыбы, творога) на специализированные смеси.

7.5.5. С целью обеспечения безопасного и здорового питания детей с фенилкетонурией администрации образовательной организации совместно с родителями (законными представителями) рекомендуется проработать вопросы порядка питания ребенка, проинформировать классного руководителя, работников столовой о наличии у ребенка фенилкетонурии.

#### 7.6. Пищевая аллергия и/или патологические реакции на пищу.

7.6.1. Необходимость в индивидуализации питания требуется для детей с пищевой аллергией или патологическими (побочными) реакциями на пищу. Основные клинические симптомы пищевой аллергии характеризуются кожной сыпью, респираторными жалобами (одышкой, кашлем, удушьем), а также нарушением потоотделения, отеком слизистой оболочки носа, температурной неустойчивостью, изменениями нервной системы и другими изменениями, которые возникают при контакте с пищевым аллергеном.

7.6.2. 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.

7.6.3. С целью обеспечения безопасного и здорового питания детей с пи-



щевой аллергией администрации образовательной организации совместно с родителями (законными представителями) рекомендуется проработать вопросы организации питания ребенка, проинформировать классного руководителя, работников столовой о наличии у ребенка пищевой аллергии.

**7.7. Алгоритм организации индивидуального питания в организованном детском коллективе.**

Родителю (законному представителю) ребенка рекомендуется обратиться к руководителю образовательной организации с заявлением о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.

На основании полученных документов руководитель образовательной организации совместно с родителем (законным представителем) прорабатывает вопросы меню, особенности в организации питания, возможность использования в питании блюд и продуктов, принесенных из дома, для детей с сахарным диабетом – возможность контроля уровня сахара в крови и введения инсулина.

Руководителю образовательной организации рекомендуется проинформировать классного руководителя и работников столовой о наличии в классе детей с заболеваниями (сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом, пищевой аллергией), мерах по предупреждению случаев ухудшения здоровья и мерах первой помощи, об особенностях организации их питания. О детях с сахарным диабетом рекомендуется дополнительно проинформировать учителя физической культуры, проинструктировать его о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики.

Для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии.

Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в образовательной организации цикличному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов.

Планируемое (на цикл) и фактическое (на день) меню вместе с технологическими картами и продуктами рекомендуется размещать на сайте образовательной организации.

**7.8.** В регионе производится учет школьников, имеющих наиболее распространенные заболевания (сахарный диабет, ожирение, фенилкетонурию, пищевую аллергическую реакцию) и нуждающихся в лечебно-диетическом питании, в процентах от общего количества обучающихся. Для данной группы детей министерством здравоохранения Астраханской области с привлечением главного внештатного диетолога разработано рекомендуемое лечебное меню для использования и применения в образовательных организациях.

Реализация мероприятий, направленных на обеспечение бесплатным горячим питанием детей, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, в регионе осуществляется с 01.09.2021. Учет детей, нуждающихся в специальном питании, проводится каждой общеобразователь-

ной организацией самостоятельно. Заявление родителей (законных представителей) обучающихся является формой учета обучающихся, нуждающихся в предоставлении специального питания. Образовательными организациями осуществляется сбор сведений об обучающихся, нуждающихся в индивидуальном питании в связи с пищевыми особенностями. Численность детей данной категории в регионе – 31 человек (0,06% от общего числа обучающихся начальной школы).

7.9. Питание обучающихся образовательных организаций осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, с учетом требований подпункта 8.1.2 пункта 8.1 раздела VIII СП 2.3/2.4.3590-20. Лечебно-диетическое меню для обучающихся начального звена образовательных организаций, которые нуждаются в специальном питании, представлено в таблицах № 17–19.

Таблица № 17

**Лечебно-диетическое меню для  
обучающихся начального звена образовательных организаций.  
Циклическое меню для детей, обучающихся 1–4 классов,  
страдающих аллергическими заболеваниями  
(для использования в школьном питании: завтраки и обеды)**

День: понедельник

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (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
<b>Завтрак</b>														
13177	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,00	1,00	20,00	105,00	0,00	0,20	0,0	0,01	14,70	13,70	6,00	2,00
173	Каша гречневая на молоке без сахара	200	7,60	7,20	39,45	217,64	0,20	1,30	0,04	0,30	129,8	177,95	90,0	2,70
41	Масло крестьянское 72,5%	10	0,08	7,25	0,13	66,0	0,00	0,00	0,04	0,11	2,40	3,00	0,00	0,02
943	Чай черный без сахара	200	0,00	0,00	0,20	2,00	0,03	0,00	0,03	0,00	7,80	9,70	5,20	0,90
<b>Итого за завтрак</b>			10,68	15,45	59,78	390,64	0,23	1,50	0,11	0,42	154,7	204,35	101,50	5,62
<b>Обед</b>														
83	Салат «Витаминный» (со свежим огурцом)	60	2,00	5,00	5,00	71,00	0,01	0,00	19,70	2,44	59,44	27,53	40,90	0,79

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
206	Суп картофельный с бобовыми	250	8,00	9,00	30,00	231,00	0,09	0,09	2,40	0,20	0,60	0,40	4,70	3,50
582	Печень по-строгановски	90	14,00	10,00	7,00	175,00	0,01	22,45	0,54	3,06	21,56	218,75	14,71	4,65
8002	Рис отварной	150	2,00	4,00	19,00	143,00	0,00	0,30	26,40	0,00	109,00	0,03	0,02	7,30
868	Компот из смеси сухофруктов	200	0,00	0,00	35,4	140,00	0,01	0,40	0,20	0,00	25,20	39,60	19,40	0,60
13177	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,00	1,00	20,00	105,00	0,00	0,20	0,00	0,01	14,70	13,70	6,00	2,00
Итого за обед			29,0	29,0	116,4	865,00	0,12	23,44	49,24	5,71	230,5	300,01	85,73	18,84

День: вторник

№ рецеп- туры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетиче- ская ценность (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														
177	Каша «Дружба»	200	4,00	5,00	21,00	147,00	0,10	0,10	1,20	0,20	123,20	34,30	150,70	0,80
13177	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,00	1,00	20,00	105,00	0,00	0,20	0,00	0,01	14,70	13,70	6,00	2,00
944	Чай с лимоном и сахаром	200/15/7	0,30	0,10	15,20	59,00	0,004	2,90	0,001	0,01	7,80	9,70	5,20	0,90
42	Сыр (порциями)	30	6,00	8,00	0,00	100,00	0,03	0,00	0,30	0,00	0,36	16,00	258,0	0,30
Итого за завтрак			13,3	14,1	56,2	411,00	0,134	3,20	1,501	0,22	146,06	73,7	419,9	4,0
Обед														

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
33	Салат из свеклы с черно-сливом	60	1,00	5,00	4,00	63,00	0,02	3,96	0,00	0,00	23,40	35,40	10,80	3,96
98	Суп «Крестьянский» (на курином бульоне)	250	2,00	2,00	16,00	270,00	0,05	23,25	0,17	2,00	46,21	40,03	19,71	0,92
510 ~	Котлеты или биточки мясные, соус белый	90/50	13,00	8,00	4,00	138,00	0,10	1,24	0,05	4,04	31,65	172,09	36,82	1,44
299	Пюре картофельное	150	4,00	8,00	29,00	206,00	0,20	27,05	0,03	0,19	47,16	100,50	34,10	1,28
1014	Напиток из плодов шиповника	200	0,70	0,30	24,70	117,00	0,00	80,00	0,30	0,00	19,20	3,80	4,90	0,70
13177	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,00	1,00	20,00	105,00	0,00	0,20	0,00	0,01	14,70	13,70	6,00	2,00
Итого за обед			23,70	24,3	97,7	899,00	0,37	135,7	0,55	6,24	182,32	365,52	112,33	10,30

День: среда

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (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														
945	Чай с молоком	150/50	1,00	0,00	10,00	46,00	119,95	1,30	0,02	0,01	127,50	103,10	23,50	0,58
273	Рисовая каша сладкая	150	12,00	4,30	35,00	237,00	0,20	0,10	191,74	12,00	95,00	95,00	21,00	3,60
13177	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,00	1,00	20,00	105,00	0,00	0,20	0,00	0,01	14,70	13,70	6,00	2,00

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
11001	Фрукт порционно / яблоко 1 шт.	100	0,00	0,00	5,00	24,00	0,05	52,50	0,00	0,30	37,50	25,50	16,50	1,88
Итого за завтрак			16,00	5,30	70,0	412,00	120,2	54,10	0,02	12,32	282,2	273,3	67,00	8,06
Обед														
13176	Горошек зеленый консер- вированный припущенный	60	6,00	0,00	9,00	62,00	0,07	6,00	0,00	0,01	12,00	42,01	12,40	0,40
218	Лапша домашняя на кури- ном бульоне	250	16,00	23,00	25,00	216,00	0,06	7,24	0,17	2,12	26,50	37,10	15,09	0,82
441	Тефтели мясные с соусом	90/50	2,00	10,00	18,00	168,00	0,32	0,88	0,05	2,84	15,02	78,29	13,23	0,81
336	Капуста тушеная	150	2,00	4,00	5,00	73,00	0,01	75,55	0,09	3,00	91,96	66,78	33,15	1,38
868	Компот из ягод заморо- женных	200	0,20	0,20	25,80	103,00	0,02	6,00	0,003	0,10	15,50	6,60	6,70	1,40
13177	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,00	1,00	20,00	105,00	0,00	0,20	0,00	0,01	14,70	13,70	6,00	2,00
Итого за обед			29,2	38,20	102,8	727,00	0,48	95,87	0,31	8,08	175,68	244,48	86,57	6,81

День: четверг

№ ре- цептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетиче- ская ценность (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														

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
645	Плов из птицы	200	5,00	19,00	53,00	402,00	0,29	4,08	0,35	5,01	57,59	358,01	147,04	2,70
943	Чай черный без сахара	200	0,00	0,00	0,20	2,00	0,03	0,00	0,03	0,00	7,80	9,70	5,20	0,9
13177	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,00	1,00	20,00	105,00	0,00	0,20	0,00	0,01	14,70	13,70	6,00	2,00
1044	Огурцы свежие	60	0,42	0,06	1,14	9,00	0,02	4,20	0,00	0,00	10,20	18,00	8,40	0,30
Итого за завтрак			8,42	20,06	74,34	518,00	0,34	8,48	0,38	5,02	90,29	399,41	166,64	5,90
Обед														
67	Винегрет овощной	60	1,00	4,70	5,30	70,00	0,30	79,50	0,00	0,00	201,30	241,10	128,10	5,30
187	Щи из свежей капусты с картофелем	250	2,00	4,00	12,00	95,00	0,28	0,13	7,80	0,35	60,40	31,08	200,70	1,33
13146	Зразы мясные	100	7,00	37,00	1,00	364,00	0,32	0,88	0,05	2,84	15,02	78,29	13,23	0,81
7063	Рагу овощное	150	17,00	9,00	18,00	246,00	0,12	32,92	0,54	3,25	46,90	77,62	35,69	1,29
868	Компот из сухофруктов	200	1,00	0,00	12,00	42,00	0,00	0,04	3,60	0,00	20,00	0,00	12,00	0,40
13177	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,00	1,00	20,00	105,00	0,00	0,20	0,00	0,01	14,70	13,70	6,00	2,00
Итого за обед			30,0	55,7	91,7	1020,00	1,03	114,03	8,59	6,45	363,52	481,39	403,12	11,33

День: пятница

№ рецеп-туры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые веще-ства (г)			Энергетическая ценность (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														
390	Каша манная жидкая с маслом сливочным	200	3,00	4,00	31,00	350,00	0,02	0,22	7,03	0,06	12,09	21,09	67,02	0,60
13177	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,00	1,00	20,00	105,00	0,00	0,20	0,00	0,01	14,70	13,70	6,00	2,00
945	Чай с молоком	150/50	1,00	0,00	10,00	46,00	119,95	1,30	0,02	0,01	127,50	103,10	23,50	0,58
11001	Фрукт порционно / яблоко 1 шт.	100	0,00	0,00	5,00	24,00	0,05	52,50	0,00	0,30	37,50	25,50	16,50	1,88
Итого за завтрак			7,00	5,00	66,0	557,00	120,02	54,22	7,05	0,38	191,79	163,39	113,02	5,06
Обед														
1044	Помидоры свежие	60	0,60	0,20	0,20	14,40	0,00	15,15	0,20	0,20	8,40	15,75	12,00	0,60
197	Рассольник «Домашний»	250	3,00	4,00	22,00	250,00	0,03	0,13	6,10	28,00	30,67	35,48	150,60	4,70
591	Гуляш	90/50	15,0	8,0	3,0	270,0	0,02	0,09	1,08	0,17	21,95	26,90	173,90	4,01
8002	Рис отварной	150	2,00	4,00	19,0	143,0	0,00	0,30	26,40	0,00	109,0	0,03	0,02	7,30
10007	Компот из свежих фруктов	200	0,00	0,00	8,00	23,00	0,00	2,50	0,00	0,00	17,00	10,00	7,00	0,90
13177	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,00	1,00	20,00	105,00	0,00	0,20	0,00	0,01	14,70	13,70	6,00	2,00
Итого за обед			23,8	17,4	90,0	885,40	0,07	21,87	33,78	28,48	200,22	98,46	349,22	20,01



Таблица № 18

Циклическое меню для детей,  
обучающихся 1–4 классов, страдающих сахарным  
диабетом и ожирением (для использования в школьном питании:  
завтраки и обеды)

День: понедельник

№ рецеп- туры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (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														
4002	Каша овсяная на мо- локе с маслом сливоч- ным	200/15	5,00	6,00	16,00	312,00	0,02	0,34	14,90	0,00	22,32	53,90	137,80	1,52
944	Чай черный с лимоном без сахара	200/7	0,10	2,00	0,00	4,00	0,02	2,90	0,00	0,00	13,28	5,56	4,80	0,52
	Яблочное пюре	100	0,60	0,20	19,00	82,00	0,01	1,60	0,00	0,20	12,00	17,00	7,00	1,30
13177	Хлеб ржано- пшеничный	50	3,00	1,00	20,00	105,00	0,00	0,20	0,00	0,01	14,70	13,70	6,00	2,00
Итого за завтрак			8,70	9,20	55,00	503,00	0,05	5,04	14,9	0,21	62,30	90,16	155,60	5,34
Обед														
1045	Икра баклажанная	60	5,00	15,00	19,00	236,00	0,00	0,75	29,37	4,77	25,59	25,32	33,60	1,16

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
206	Суп картофельный	250	8,00	9,00	30,00	231,00	0,09	0,09	2,40	0,20	0,60	0,40	4,70	3,50
436	Фрикасе из курицы	90/50	14,00	16,00	3,00	212,00	0,07	1,75	0,05	0,60	13,39	147,80	74,56	1,03
299	Пюре картофельное	150	4,00	8,00	29,00	206,00	0,20	27,05	0,03	0,19	47,16	100,50	34,10	1,28
868	Компот из смеси сухофруктов без сахара	200	0,00	0,00	35,40	140,00	0,01	0,40	0,20	0,00	25,20	39,60	19,40	0,60
13177	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,00	1,00	20,00	105,00	0,00	0,20	0,00	0,01	14,70	13,70	6,00	2,00
Итого за обед			34,00	49,00	136,4	1130,0	0,37	30,20	32,05	5,77	126,64	327,32	172,36	9,57

День: вторник

№ рецеп-туры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (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														
321	Рагу из овощей с курицей	200/50	2,00	9,00	13,00	142,00	0,30	42,78	0,35	4,67	49,09	250,78	115,63	3,05
958	Напиток кофейный на молоке без сахара	200	4,00	5,00	3,00	105,00	0,00	0,70	0,03	0,01	71,94	49,41	9,04	0,10
1038	Помидоры свежие	60	0,60	0,20	0,20	14,4	0,00	15,15	0,20	0,20	8,40	15,75	12,00	0,60
13177	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,00	1,00	20,00	105,00	0,00	0,20	0,00	0,01	14,70	13,70	6,00	2,00

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Итого за завтрак			9,60	15,20	36,20	366,40	0,30	58,83	0,58	4,89	144,13	329,64	142,67	5,75
Обед														
43	Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком	60	1,00	0,00	6,00	28,00	0,01	0,00	34,41	2,44	59,44	27,53	40,90	0,79
170	Борщ с капустой и картофелем	250	3,00	8,00	19,00	164,00	0,28	0,13	7,80	0,35	60,40	31,08	200,70	1,33
12025	Котлета мясная	100	13,00	16,00	32,00	336,00	0,13	0,88	0,05	2,84	15,02	78,20	13,25	0,82
299	Пюре картофельное	150	4,00	8,00	29,00	206,00	0,20	27,05	0,03	0,19	47,16	100,50	34,10	1,28
13021	Напиток фруктовый	200	1,00	1,00	20,00	94,00	0,00	0,08	80,0	0,00	36,0	0,00	26,00	0,60
13177	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,00	1,00	20,00	105,00	0,00	0,20	0,00	0,01	14,70	13,70	6,00	2,00
Итого за обед			25,00	34,00	126,00	933,00	0,62	28,34	122,29	5,83	232,72	251,01	320,95	6,82

День: среда

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (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														
680	Гречка отварная	200	12,00	14,00	2,00	180,0	0,11	0,00	0,21	1,43	19,29	59,99	10,89	1,18
15	Сыр порциями	20	4,60	5,80	0,00	72,00	0,01	0,32	26,67	0,10	200,0	93,96	108,0	0,22

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
945	Чай черный с молоком	150/50	1,00	0,00	10,00	46,00	119,95	1,30	0,02	0,01	127,50	103,10	23,50	0,58
	Хлеб ржаной	55	3,63	0,66	18,37	95,70	0,10	0,00	0,00	0,77	19,25	86,90	25,85	2,15
1038	Огурцы свежие	60	0,42	0,06	1,14	9,00	0,02	4,20	0,00	0,00	10,20	18,00	8,40	0,30
11001	Фрукт порционно / яблоко 1 шт.	100	0,00	0,000	5,00	24,00	0,05	52,50	0,00	0,30	37,50	25,50	16,50	1,88
Итого за завтрак			21,65	20,52	36,51	426,70	120,24	58,32	26,90	2,61	413,74	387,45	193,14	6,31
Обед														
13026	Салат «Степной»	60	1,00	5,00	4,00	64,00	9,80	0,60	5,00	0,09	51,00	38,00	5,50	1,20
98	Суп «Крестьянский» (на курином бульоне)	250	2,00	2,00	16,00	270,00	0,06	13,76	0,17	2,26	41,06	58,80	19,03	0,90
286	Тефтели из птицы в сметанном соусе	90/50	4,00	5,00	25,00	312,00	0,07	1,75	0,05	0,60	13,39	147,80	74,56	1,03
8002	Рис отварной	150	2,00	4,00	19,00	143,0	0,00	0,30	26,40	0,00	109,00	0,03	0,02	7,30
1014	Напиток из плодов шиповника без сахара	200	0,70	0,30	9,70	57,00	0,00	80,00	0,30	0,00	19,20	3,10	4,90	0,70
13177	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,00	1,00	20,00	105,00	0,00	0,20	0,00	0,01	14,70	13,70	6,00	2,00
Итого за обед			12,70	17,30	93,70	951,00	9,93	96,61	31,92	2,96	248,35	261,43	110,01	13,13

День: четверг

№ рецеп- туры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетиче- ская ценность (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														
443	Омлет паровой	200	1,00	15,00	2,00	360,00	0,15	0,06	1,88	0,02	151,20	6,68	60,47	0,48
943	Чай черный без сахара	200	0,00	0,00	0,20	2,00	0,03	0,00	0,03	0,00	7,80	9,70	5,20	0,90
11001	Фрукт порционно / ябло- ко 1 шт.	100	0,00	0,00	5,00	24,00	0,05	52,50	0,00	0,30	37,50	25,50	16,50	1,88
1044	Огурцы свежие	60	0,42	0,06	1,14	9,00	0,02	4,20	0,00	0,00	10,2	18,00	8,40	0,30
13177	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,00	1,00	20,0	105,0	0,00	0,20	0,00	0,01	14,70	13,70	6,00	2,00
Итого за завтрак			4,42	16,06	28,34	500,00	0,25	56,96	1,91	0,33	221,4	73,58	96,57	5,56
Обед														
67	Винегрет овощной	60	1,26	2,34	6,48	52,20	9,80	0,60	5,00	0,09	51,00	38,00	5,50	1,20
204	Суп харчо на мясном бу- льоне	250	2,00	3,00	5,00	245,0	0,08	13,40	0,00	0,12	18,10	50,94	16,22	0,80
7010	Жаркое по-домашнему с курицей	300	12,00	7,00	8,00	352,00	0,30	0,10	5,10	0,00	62,80	5,40	29,80	1,60
868	Компот из сухофруктов без сахара	200	1,00	0,00	12,00	42,00	0,00	0,04	3,60	0,00	20,00	0,00	12,00	0,40

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
13177	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,00	1,00	20,00	105,00	0,00	0,20	0,00	0,01	14,70	13,70	6,00	2,00
Итого за обед			19,26	13,34	51,48	796,20	10,18	14,34	13,70	0,22	166,6	108,04	69,52	6,00

День: пятница

№ рецеп- туры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (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														
174	Каша рисовая жидкая с мас- лом сливочным	200	12,10	4,39	37,30	237,11	0,20	0,10	191,74	12,00	95,00	95,00	21,00	3,60
	Хлеб ржаной	50	3,63	0,66	18,37	95,70	0,10	0,00	0,00	0,77	19,25	86,90	25,85	2,15
944	Чай черный с лимоном без сахара	200/7	0,10	2,00	0,00	4,00	0,02	2,90	0,00	0,00	13,28	5,56	4,80	0,52
11001	Фрукт порционно / яблоко 1 шт.	100	0,00	0,00	5,00	24,00	0,09	0,04	40,0	0,00	20,00	0,00	12,00	2,60
Итого за завтрак			15,83	7,05	60,67	360,81	0,41	3,04	231,74	12,77	147,53	187,53	63,65	8,87
Обед														
100	Салат из свежей капусты	60	1,00	6,00	6,00	84,00	0,01	23,11	19,70	2,44	59,44	27,53	40,90	0,79
187	Щи из свежей капусты с кар- тофелем вегетарианские	250	2,00	4,00	12,00	95,00	0,03	0,10	11,53	0,28	44,98	31,35	70,02	1,08

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
516	Тефтели рыбные	90/50	9,10	9,40	18,80	195,70	0,02	2,00	0,02	0,21	18,28	7,70	19,98	0,64
680	Гречка отварная	150	10,00	2,00	46,00	247,00	0,04	0,14	0,00	0,03	15,62	36,00	127,82	2,86
1014	Напиток из плодов шиповника	200	0,00	0,00	20,00	80,00	0,00	0,04	3,60	0,00	20,00	0,00	12,00	0,40
13177	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,00	1,00	20,00	105,00	0,00	0,20	0,00	0,01	14,70	13,70	6,00	2,00
Итого за обед			25,1	22,4	122,8	806,70	0,1	25,59	34,85	2,97	173,02	116,28	276,72	7,77

Таблица № 19

Цикличное меню для детей, обучающихся 1–4 классов,  
страдающих фенилкетонурией (для использования в  
школьном питании: завтраки и обеды)

День: понедельник

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (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														
1050	Хлеб пшеничный из низкобелковой смеси	50	2,86	0,50	24,7	114,3	0,05	0,00	0,00	0,65	11,50	43,50	16,50	0,55
182	Каша вязкая пшенная с тыквой	200	4,42	10,15	34,62	248,00	0,288	0,96	0,80	1,47	25,60	129,40	46,68	1,51

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	(на воде с сахаром)													
5003	Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую	40	5,10	4,60	0,30	63,00	0,03	0,00	105,00	0,24	22,00	77,20	4,80	1,00
943	Чай с сахаром	200/15	0,20	0,00	15,00	57,00	0,001	0,10	0,001	0,00	5,00	8,20	4,40	0,80
Итого за завтрак			12,58	15,25	74,62	482,30	0,369	1,06	105,8	2,36	64,10	258,30	72,38	3,86
Обед														
46	Салат из свежей капусты с яблоком	60	0,80	3,10	5,0	53,00	0,04	28,72	0,00	4,52	45,52	31,54	17,24	0,58
102	Суп картофельный с бобовыми	250	2,30	2,80	16,87	114,00	0,10	12,00	0,00	1,30	30,45	77,70	31,40	1,20
464	Котлеты капустные с соусом сметанным	125	4,40	9,24	17,45	184,00	0,025	2,774	0,02	0,098	30,13	44,80	18,63	0,604
868	Компот из смеси сухофруктов	200	0,00	0,00	35,40	140,00	0,01	0,40	0,20	0,00	25,20	39,60	19,40	0,60
1050	Хлеб из низкобелковой смеси	50	2,86	0,50	24,70	114,30	0,05	0,00	0,00	0,65	11,50	43,50	16,50	0,55
Итого за обед			10,36	15,64	99,72	605,30	0,225	43,89	0,22	6,57	142,8	237,14	103,17	3,53

День: вторник

№ рецеп-туры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (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														
177	Запеканка из гороха и картофеля со сметаной	200	11,90	9,470	52,80	278,76	0,391	21,84	0,05	0,854	180,38	554,4	128,95	6,85
944	Чай с лимоном и сахаром	200/15/7	0,30	0,10	15,20	59,00	0,004	2,90	0,0006	0,01	7,80	9,70	5,20	0,90
42	Сыр (порциями)	30	6,00	8,00	0,00	100,00	0,03	0,00	0,30	0,00	0,36	16,00	258,00	0,30
1050	Хлеб из низкобелковой смеси	50	2,75	0,50	24,70	114,3	0,05	0,00	0,00	0,65	11,50	43,50	16,50	0,55
Итого за завтрак			20,95	18,07	92,70	552,06	0,475	24,74	0,3506	1,514	200,04	623,6	408,60	8,60
Обед														
33	Салат из свеклы с черносливом	60	1,00	5,00	4,00	63,00	0,02	3,96	0,00	0,00	23,40	35,40	10,80	3,96
101	Суп «Крестьянский» (вегетарианский)	250	0,40	2,70	12,11	85,75	0,10	8,25	0,023	0,30	26,70	56,00	24,90	0,50
191	Биточки пшениные со сметаной	180/20	5,40	9,40	31,70	233,50	0,176	0,07	0,10	0,47	23,36	126,9	49,72	1,51
299	Пюре картофельное	150	4,00	8,00	29,00	206,00	0,20	27,05	0,03	0,19	47,16	100,50	34,10	1,28
1014	Напиток из плодов шиповника	200	0,00	0,00	20,00	80,00	0,00	0,04	3,60	0,00	20,00	0,00	12,00	0,40
13177	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,00	1,00	20,00	105,00	0,00	0,20	0,00	0,01	14,70	13,70	6,00	2,00
Итого за обед			13,8	26,1	116,81	773,25	0,496	39,57	3,75	0,97	155,32	332,5	137,52	9,65

День: среда

№ рецеп- туры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетиче- ская ценность (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														
943	Чай с сахаром	200/15	0,20	0,00	15,00	57,00	0,001	0,10	0,001	0,00	5,00	8,20	04,40	0,80
205	Вермишель безбелковая отварная с сахаром	150	0,40	5,00	26,3	92,00	0,05	3,25	1,30	0,50	15,50	31,00	9,25	0,50
11001	Фрукт порционно / яблоко 1 шт.	100	0,00	0,00	5,00	24,00	0,05	52,50	0,00	0,30	37,50	25,50	16,50	1,88
Итого за завтрак			0,60	5,00	46,30	173,00	0,101	55,85	1,301	0,80	58,00	64,70	30,15	3,18
Обед														
95	Рассольник домашний	250	1,90	3,40	12,50	89,00	0,00	7,40	0,00	0,00	38,30	17,90	36,80	0,50
143	Рагу из овощей	150	3,53	12,70	2,29	202,86	0,09	15,37	0,065	2,07	63,09	67,29	16,26	0,86
868	Компот из ягод заморо- женных	200	0,20	0,20	25,80	103,00	0,02	6,00	0,003	0,10	15,50	6,60	6,70	1,40
1050	Хлеб из низкобелковой смеси	50	3,00	1,00	20,00	105,00	0,00	0,20	0,00	0,01	14,70	13,70	6,00	2,00
Итого за обед			8,63	17,30	60,59	499,86	0,11	28,97	0,07	2,18	131,59	105,49	65,76	4,76

День: четверг

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (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														
915	Морковь тушеная	200	1,80	17,80	12,80	216,00	0,08	2,80	32,70	1,20	44,60	74,80	50,20	1,00
943	Чай с сахаром	200/15	0,20	0,00	15,00	57,00	0,001	0,10	0,001	0,00	5,00	8,20	4,40	0,80
1050	Хлеб из низкобелковой смеси	50	2,75	0,50	24,70	114,30	0,05	0,00	0,00	0,65	11,50	43,50	16,50	0,55
41	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,00	0,00	0,00	0,04	0,11	2,40	3,00	0,00	0,02
Итого за завтрак			4,83	25,55	52,63	453,30	0,131	2,90	32,741	1,96	63,50	129,50	71,10	2,37
Обед														
67	Винегрет овощной	60	1,00	4,70	5,30	70,00	0,30	79,50	0,00	0,00	201,30	241,10	128,10	5,30
147	Свекольник вегетарианский со сметаной	250	2,30	4,60	17,40	117,00	0,01	12,50	0,00	0,00	90,50	20,70	91,30	1,50
169	Кабачки, фаршированные овощами	200	3,82	21,30	9,86	252,00	0,06	16,10	0,00	0,46	111,86	79,42	29,92	0,96
7063	Рагу овощное	150	17,00	9,00	18,00	246,00	0,12	32,92	0,54	3,25	46,90	77,62	35,69	1,29
868	Компот из сухофруктов	200	0,00	0,00	35,40	140,00	0,01	0,40	0,20	0,00	25,20	39,60	19,40	0,60
1050	Хлеб из низкобелковой	50	2,75	0,50	24,70	114,30	0,05	0,00	0,00	0,65	11,50	43,50	16,50	0,55

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	смеси													
Итого за обед			26,87	40,10	110,66	939,30	0,55	141,42	0,74	4,36	487,26	501,94	320,91	10,20

День: пятница

№ рецеп- туры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетиче- ская ценность (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														
390	Каша из саго с тыквой	200	3,00	4,00	31,00	350,00	0,02	0,22	7,03	0,06	12,09	21,09	67,02	0,60
1050	Хлеб из низкобелковой смеси, масло сливочное	50/15	2,75	0,50	24,70	114,30	0,05	0,00	0,00	0,65	11,5	43,50	16,50	0,55
945	Чай с сахаром	200/15	0,20	0,00	15,00	57,00	0,001	0,10	0,001	0,00	5,00	8,20	4,40	0,80
11001	Фрукт порционно / ябло- ко 1 шт.	100	0,00	0,00	5,00	24,00	0,05	52,50	0,00	0,30	37,50	25,50	16,50	1,88
Итого за завтрак			5,95	4,50	75,70	545,30	0,121	52,82	7,031	1,01	66,09	98,29	104,42	3,83
Обед														
1044	Помидоры свежие	60	0,60	0,20	0,20	14,40	0,00	15,15	0,2	0,2	8,4	15,75	12,0	0,60
197	Рассольник «Домашний»	250	3,00	4,00	22,00	250,00	0,03	0,13	6,10	28,00	30,67	35,48	150,60	4,70
558	Пюре из гороха и карто-	100	11,90	8,00	35,40	261,30	0,188	9,82	4,90	0,306	52,60	157,60	38,96	2,00

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	феля (без молока)													
561	Вермишель безбелковая отварная со сливочным маслом	150/15	0,40	5,00	26,30	92,00	0,05	3,25	1,30	0,50	15,50	31,00	9,25	0,50
10007	Кисель ягодный	200	0,00	0,00	8,00	23,00	0,00	2,50	0,00	0,00	17,00	10,00	7,00	0,90
1050	Хлеб из низкобелковой смеси	50	2,75	0,50	24,70	114,30	0,05	0,00	0,00	0,65	11,50	43,50	16,50	0,55
Итого за обед			18,65	17,70	116,6	755,000	0,318	30,85	12,50	29,66	135,67	293,33	234,31	9,25

## 8. Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов

8.1. Перевозка и прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляются в соответствии с требованиями СП 2.3/2.4.3590-20.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Приемка пищевых продуктов и услуг по организации питания осуществляется в соответствии с условиями договоров на поставки (оказание услуг) с обязательным проведением периодических лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, с привлечением независимых экспертных и аккредитованных организаций и в порядке, определяемом в государственном (муниципальном) контракте.

8.2. Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СП 2.3/2.4.3590-20.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, поставщика или в промаркированных емкостях. При наличии одной холодильной камеры и камеры суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Продукты, имеющие специфический запах, следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

8.3. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале в соответствии с формой, приведенной в СП 2.3/2.4.3590-20.

8.4. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража

скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Форма указанного журнала определяется с учетом вида питания и санитарных норм.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с формой, приведенной в СП 2.3/2.4.3590-20.

## 9. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала

9.1. Условия труда работников организаций питания образовательных организаций должны отвечать требованиям нормативных документов в области гигиены труда. Санитарно-бытовое обеспечение работников осуществляется в соответствии с санитарными правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20.

9.2. В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с СП 2.3/2.4.3590-20.

9.3. К работе допускаются лица, которые имеют соответствующую профессиональную квалификацию и соответствуют требованиям СП 2.3/2.4.3590-20. Количество работников, прошедших обучение по программе производственного контроля, основанного на принципах ХАССП – системы анализа риска и критических точек контроля (далее – ХАССП), приведено в таблицах № 20, 21.

Таблица № 20

Количество работников,  
прошедших обучение по программе производственного контроля на принципах  
ХАССП (муниципальные образования Астраханской области)

№ п/п	Наименование муниципального образования Астраханской области	Количество работников в пищеблоках школ, чел.	Количество работников, прошедших обучение (ХАССП), чел.
1	2	3	4
1	Городской округ город Астрахань	9	0
2	Ахтубинский муниципальный район Астраханской области	53	0
3	Володарский муниципальный район Астраханской области	61	12
4	Енотаевский муниципальный округ Астраханской области	38	14
5	Городской округ закрытое административно-территориальное образо-	16	3

1	2	3	4
	вание Знаменск Астраханской области		
6	Икрянинский муниципальный район Астраханской области	49	29
7	Камызякский муниципальный район Астраханской области	36	9
8	Красноярский муниципальный округ Астраханской области	57	4
9	Лиманский муниципальный округ Астраханской области	50	20
10	Наримановский муниципальный район Астраханской области	33	12
11	Приволжский муниципальный район Астраханской области	55	23
12	Черноярский муниципальный округ Астраханской области	33	12
13	Харабалинский муниципальный район Астраханской области	37	0

Таблица № 21

Количество работников, прошедших обучение по программе производственного контроля на принципах ХАССП (образовательные организации)

№ п/п	Наименование образовательной организации	Количество работников в пищеблоках школ, чел.	Количество работников, прошедших обучение (ХАССП), чел.
1	2	3	4
1	ГБПОУ АО «Астраханский губернский техникум»	8	0
2	ГКОУ АО «Енотаевская общеобразовательная школа-интернат»	5	1
3	ГБОУ АО «Инженерная школа»	8	8
4	ГКОУ АО «Школа-интернат им. С.И. Здорозцева»	11	0
5	ГКОУ АО «Школа-интернат № 1»	8	8
6	ГКОУ АО «Школа-интернат № 3»	10	0



1	2	3	4
7	ГКОУ АО «ОШИ № 5»	4	0
8	ГКОУ АО «ОШИ № 6»	6	0
9	ГКОУ АО «Школа-интернат № 7»	5	0
10	ГБОУ АО «Православная гимназия имени священномученика Иосифа, митрополита Астраханского и благотельницы Веры Жилкиной»	3	0
11	ГКОУ АО «Травинская школа-интернат»	5	2
12	ГКОУ АО «Харабалинская общеобразовательная школа-интернат»	5	3
13	ГАПОУ АО «Черноярский губернский колледж»	2	2

Количество выпускников профильных колледжей, трудоустроенных в пищеблоках образовательных организаций, приведено в таблицах № 22, 23.

Таблица № 22

Количество выпускников профильных колледжей, трудоустроенных в пищеблоках (муниципальные образования Астраханской области)

№ п/п	Наименование муниципального образования Астраханской области	Количество студентов, направленных на практику в пищеблоки школ, чел.	Количество выпускников профильных колледжей и техникумов, трудоустроенных в пищеблоках школ, чел.	% трудоустроенных от общего числа выпускников
1	2	3	4	5
1	Городской округ город Астрахань	0	0	0
2	Ахтубинский муниципальный район Астраханской области	0	0	0
3	Володарский муниципальный район Астраханской области	0	0	0
4	Енотаевский муниципальный округ Астраханской области	0	0	0
5	Городской округ закрытое административно-	0	0	0

1	2	3	4	5
	территориальное образование Знаменск Астраханской области			
6	Икрянинский муниципальный район Астраханской области	4	0	0
7	Камызякский муниципальный район Астраханской области	0	0	0
8	Красноярский муниципальный округ Астраханской области	0	0	0
9	Лиманский муниципальный округ Астраханской области	6	1	0
10	Наримановский муниципальный район Астраханской области	0	0	0
11	Приволжский муниципальный район Астраханской области	0	0	0
12	Черноярский муниципальный округ Астраханской области	0	0	0
13	Харабалинский муниципальный район Астраханской области	12	0	0

Таблица № 23

Количество выпускников профильных колледжей,  
трудоустроенных в пищеблоках (образовательные организации)

№ п/п	Наименование образовательной организации	Количество студентов, направленных на практику в пищеблоки школ, чел.	Количество выпускников профильных колледжей и техникумов, трудоустроенных в пищеблоках школ, чел.	% трудоустроенных от общего числа выпускников
1	2	3	4	5
1	ГБПОУ АО «Астраханский губернский техникум»	0	0	0

1	2	3	4	5
2	ГКОУ АО «Енотаевская общеобразовательная школа-интернат»	0	0	0
3	ГБОУ АО «Инженерная школа»	1	0	0
4	ГКОУ АО «Школа-интернат им. С.И. Здорозева»	0	0	0
5	ГКОУ АО «Школа-интернат № 1»	0	0	0
6	ГКОУ АО «Школа-интернат № 3»	0	0	0
7	ГКОУ АО «ОШИ № 5»	0	0	0
8	ГКОУ АО «ОШИ № 6»	0	0	0
9	ГКОУ АО «Школа-интернат № 7»	0	0	0
10	ГБОУ АО «Православная гимназия имени священномученика Иосифа, митрополита Астраханского и благотельницы Веры Жилкиной»	0	0	0
11	ГКОУ АО «Травинская школа-интернат»	0	0	0
12	ГКОУ АО «Харабалинская общеобразовательная школа-интернат»	0	0	0
13	ГАПОУ АО «Черноярский губернский колледж»	0	0	0

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядком проведения профилактических прививок, которые утверждены приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06.12.2021 № 1122н.

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

## 10. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

10.1. Образовательная организация несет ответственность за организацию и качество горячего питания обучающихся. Перечень нормативных документов, необходимых для организации питания обучающихся в образовательной организации, приведен в таблице № 24.

Таблица № 24

### Перечень нормативных документов, необходимых для организации питания обучающихся в образовательных организациях

№ п/п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация
1	2	3
1	Положение об организации бесплатного горячего питания в общеобразовательном учреждении	Ежегодно перед началом нового учебного года
2	Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в образовательном учреждении	Ежегодно перед началом нового учебного года
3	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Постоянно
4	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Постоянно
5	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Постоянно
6	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Постоянно
7	Положение о порядке проведения мероприятий по организации питания учащихся с участием родительской общественности, а также доступа законных представителей обучающихся в помещение для приема пищи	Ежегодно перед началом нового учебного года
8	Постановление «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в образовательных учреждениях»	По мере необходимости
9	Утвержденное примерное десятидневное меню для обучающихся начальных классов	По сезонности
10	Лечебное индивидуальное меню для обучающихся, имеющих пищевые особенности	По мере необходимости
11	Утвержденное ежедневное меню для обучающихся	Заблаговременно (2–3 дня)

1	2	3
	ся	
12	Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна	По мере необходимости
13	График посещения школьной столовой обучающимися	Ежегодно перед началом нового учебного года
14	Контракты на оказание услуг по организации горячего питания учащихся	По мере необходимости
15	Программа (план) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий при осуществлении образовательной деятельности	По мере необходимости

10.2. Независимо от организационных правовых форм юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся, обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов, проведение производственного контроля;

- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований. Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

10.3. Образовательная организация разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся и их родителям (законным представителям) (беседы, лекции, плакаты и др.).

10.4. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганду основ здорового питания рекомендуется осуществлять образовательной организации во взаимодействии с общешкольным родительским комитетом и общественными организациями.

10.5. При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов и (или) организации питания обучающимся образовательной организацией или лицом, ответственным за проведение данных процедур, определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования продукта. Данные характеристики учитываются и при определении прямых по-

ставок продукции (без конкурсных процедур).

10.6. Общественный контроль за выполнением регионального стандарта в образовательных организациях осуществляется органами самоуправления образовательной организации и родительской общественностью в соответствии с методическими рекомендациями по организации родительского контроля за детским питанием в образовательных организациях.

## 11. Организация мониторинга горячего питания

11.1. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в образовательных организациях, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания. Мониторинг проводят учредитель образовательной организации, государственные и муниципальные органы управления образованием и орган управления образовательной организацией.

11.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся в 1–4 классах;
- количество обучающихся в первую смену в 1–4 классах;
- количество обучающихся во вторую смену в 1–4 классах;
- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (догоотовочные), буфеты-раздаточные);
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- наличие меню, соответствующего требованиям регионального стандарта;
- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов;
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей.

## 12. Организация родительского контроля за питанием в образовательных организациях

Сохранение и улучшение здоровья детей является основной государственной задачей. Важным фактором сохранения здоровья обучающихся является организация правильного питания.

Согласно части 1 статьи 37 Закона об образовании организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

От эффективности осуществляемого образовательной организацией контроля за процессом организации питания и выполнением условий контракта на организацию питания или на поставку продуктов питания зависит соблюдение прав участников образовательных отношений и качество предоставляемой обу-

чающимся услуги питания.

В соответствии с частью 7 статьи 28 Закона об образовании образовательная организация несет в установленном законодательством Российской Федерации порядке ответственность за жизнь и здоровье обучающихся, работников образовательной организации.

Руководитель образовательной организации должен обеспечить межведомственное взаимодействие и координацию работы по вопросам контроля качества детского питания, в том числе назначить ответственного сотрудника за организацию питания обучающихся с определением ему функциональных обязанностей, а также сотрудника, ответственного за качество поступающей в образовательную организацию продовольственной продукции.

Если питание организует и осуществляет образовательная организация, ответственность за качество питания несет ее руководитель.

Если питание организует и осуществляет сторонняя организация на основе договора, ответственность за качество питания несет эта организация, однако наличие договорных обязательств сторонних организаций не снимает ответственности с образовательной организации и ее директора.

Руководитель образовательной организации может инициировать создание общественно-экспертного совета по организации и качеству питания с включением в его состав родителей (законных представителей) обучающихся.

Одним из эффективных механизмов обеспечения безопасности детского питания является организация родительского контроля.

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

Важнейший аспект родительского контроля – выявление степени удовлетворенности детей и их родителей (законных представителей) качеством организации питания обучающихся.

Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей (законных представителей) и детей (приложение к региональному стандарту) и участия в составе бракеражной комиссии в соответствии с локально-нормативными актами образовательной организации.

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в администрацию образовательной организации, в адрес ее учредителя и (или) оператора питания.

Родители (законные представители) детей как потребителей школьного питания имеют право знать о предоставлении безопасной услуги (статья 7 Закона Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»).

Право представителей родительской общественности на участие в организации и контроле школьного питания закрепляется в нормативных докумен-

тах образовательной организации.

### 13. Требования к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию

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

Образовательная организация формирует нормативную базу работы по формированию культуры здорового питания, включающую:

- локальные акты образовательной организации, обеспечивающие реализацию данного направления деятельности;
- соответствующие разделы (информационные блоки, мероприятия) в основной образовательной программе, плане воспитательной работы образовательной организации, программе формирования культуры здорового и безопасного образа жизни, разрабатываемой в образовательных организациях в ходе введения новых федеральных государственных образовательных стандартов, учебных планах по предметам, дисциплинам, публичном докладе об итогах деятельности образовательной организации и др.

Образовательная организация обеспечивает методическое сопровождение, контроль, анализ результатов работы по формированию культуры здорового питания обучающихся.

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

С учетом специфики работы по формированию культуры здорового питания в образовательной организации предмет итоговой оценки является достижение метапредметных и предметных результатов. Достижение обучающимися личностных результатов итоговой оценке не подлежит.

Программы учебных предметов, курсов, дисциплин, входящих в вариативную часть учебного плана образовательной организации, отдельные разделы, модули программ учебных предметов инвариантной части учебного плана образовательной организации, программ дополнительного образования по формированию культуры здорового питания, должны включать информацию:

- о принципах здорового питания, структурном составе пищи: белках, жирах, углеводах, микроэлементах;
- свойствах и влиянии на здоровье человека продуктов питания и их компонентов;



- способах приготовления пищи с учетом сохранения полезных свойств продуктов питания;
- необходимости соблюдения санитарных и гигиенических требований, связанных с приемом и приготовлением пищи;
- эстетических подходах и требованиях этикета в сфере питания;
- рекомендуемом врачами режиме питания;
- негативных факторах, рисках для здоровья (сниженной двигательной активности, переедании, недоедании, употреблении высокожировых рафинированных продуктов, газированных напитков, инфекционных заболеваний);
- ценности здорового образа жизни, в том числе правильного питания;
- национальных традициях и социокультурных аспектах здорового питания.

13.2. Требования к результатам освоения программ формирования культуры здорового питания включают:

- личное убеждение в необходимости соблюдения принципов правильного питания и здорового образа жизни;
- развитые умения использовать полученные знания на практике;
- владение основами самоконтроля, оценку условий, принятие решений и осуществление осознанного выбора пищевого поведения.

Данные программы должны отвечать требованиям разнообразия организационных форм и применяемых технологий, методов и приемов обучения и воспитания с опорой на практико-ориентированное обучение.

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

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

- знать:
  - основы современной государственной политики в сфере питания;
  - законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность в сфере питания;
  - основы педагогики, психологии, социологии, возрастной физиологии, гигиены, этики;
- владеть:
  - навыками разработки образовательных программ, отдельных образовательных модулей, элективных курсов 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;
  - здоровьесберегающими образовательными технологиями;
  - информацией о принципах рационального питания, свойствах компонентов пищи, аспектах их влияния на здоровье человека;
  - способами профилактики возникновения рисков для здоровья, связанных с неправильным питанием;
- обладать навыками:

организации массовых мероприятий, направленных на формирование культуры здорового питания;  
 индивидуального консультирования обучающихся;  
 проведения социологических исследований по данной тематике;  
 организации наглядной агитации;  
 организации взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся образовательных организаций по вопросам формирования культуры здорового питания и здорового образа жизни;  
 анализа результатов, полученных в ходе проведения данной работы.

13.4. 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;
- практико-ориентированной направленности обучения (использование 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.

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

- посредством оформления наглядной агитации – информационных стендов, уголков;
- размещения материалов на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
- создания 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 (законных представителей) – стены главного холла, для педагогических работников – учительская. Материалы следует располагать в определенной последовательности и красочно оформлять в едином подборе сочетаний, размеров, шрифтов.

13.6. Открытость образовательной организации для родительского сообщества начинается с информации, размещенной на сайте общеобразовательной организации. Рекомендации по размещению на сайте школы раздела, отражающего сведения об организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, включают требования правовых и нормативных документов. Специальные разделы на школьном сайте должны освещать все основные направ-

ления работы образовательной организации по формированию культуры здорового питания, содержать актуальную информацию, адресованную всем участникам образовательного процесса: педагогам, обучающимся и их родителям (законным представителям), а также всем заинтересованным лицам.

Для контроля реализации требований СП 2.3/2.4.3590-20 необходимым условием является вхождение образовательных организаций в автоматизированную систему мониторинга питания обучающихся с указанием процента действующих ссылок. Проводимый мониторинг показывает степень выполнения требования документов к оформлению и содержанию сайтов школ по размещению информации в части организации питания обучающихся. Контроль за размещением информации об организации питания на сайтах школ через цифровую платформу должен осуществляться не реже двух раз в месяц. В целях формирования рейтинга общественной оценки школьного питания необходимо размещение на сайтах школ в подкаталоге «food» заполненного файла «fi№dex.xlsx».

Необходимо размещение на школьном сайте непосредственных ссылок на другие ресурсы в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по вопросам здорового питания. Количество образовательных организаций, охваченных цифровой платформой, приведено в таблицах № 25, 26.

Таблица № 25

Количество образовательных организаций,  
охваченных цифровой платформой (муниципальные образования  
Астраханской области)

№ п/п	Наименование муниципального образования Астраханской области	Количество образовательных организаций	Охват образовательных организаций цифровой платформой, %	Количество действующих ссылок
1	2	3	4	5
1	Городской округ город Астрахань	60	100	60 (100%)
2	Ахтубинский муниципальный район Астраханской области	23	100	23 (100%)
3	Володарский муниципальный район Астраханской области	23	100	23 (100%)
4	Енотаевский муниципальный округ Астраханской области	13	100	13 (100%)
5	Городской округ закрытое административно-территориальное образование Знаменск Астраханской области	5	100	5 (100%)
6	Икрянинский муниципальный район Астраханской области	17	100	20 (100%)

1	2	3	4	5
7	Камызякский муниципальный район Астраханской области	19	100	19 (100%)
8	Красноярский муниципальный округ Астраханской области	14	100	14 (100%)
9	Лиманский муниципальный округ Астраханской области	15	100	15 (100%)
10	Наримановский муниципальный район Астраханской области	5	100	5 (100%)
11	Приволжский муниципальный район Астраханской области	14	100	14 (100%)
12	Черноярский муниципальный округ Астраханской области	9	100	9 (100%)
13	Харабалинский муниципальный район Астраханской области	14	100	14 (100%)

Таблица № 26

Количество образовательных организаций, охваченных цифровой платформой  
(образовательные организации)

№ п/п	Наименование образовательной организации	Количество образовательных организаций	Охват образовательных организаций цифровой платформой, %	Количество действующих ссылок
1	2	3	4	5
1	ГБОУ АО «Инженерная школа»	1	100	1 (100%)
2	ГКОУ АО «Харабалинская общеобразовательная школа-интернат»	1	100	1 (100%)
3	ГКОУ АО «Травинская школа-интернат»	1	100	1 (100%)
4	ГКОУ АО «Школа-интернат № 3»	1	100	1 (100%)
5	ГКОУ АО «Школа-интернат № 1»	1	100	1 (100%)
6	ГКОУ АО «ОШИ № 5»	1	100	1 (100%)
7	ГКОУ АО «Школа-интернат им. С.И. Здоровцева»	1	100	1 (100%)
8	ГКОУ АО «ОШИ № 6»	1	100	1 (100%)

1	2	3	4	5
9	ГБОУ АО «Православная гимназия имени священномученика Иосифа, митрополита Астраханского и благодетельницы Веры Жилкиной»	1	100	1 (100%)
10	ГКОУ АО «Школа-интернат № 7»	1	100	1 (100%)
11	ГАПОУ АО «Черноярский губернский колледж»	1	100	1 (100%)
12	ГКОУ АО «Енотаевская общеобразовательная школа-интернат»	1	100	1 (100%)
13	ГБПОУ АО «Астраханский губернский техникум»	1	100	1 (100%)

Медиатеки и специальные подборки литературы в библиотеке включают справочную, энциклопедическую, художественную литературу и периодические издания по вопросам здорового питания. Необходимо формировать каталоги имеющихся аудио- и видеозаписей, изопroduкций, компьютерных программ. Образовательная организация обеспечивает своевременную подготовку и сбор, корректное использование, регулярное обновление, хранение, тиражирование, распространение указанных информационных ресурсов.

#### 14. Требования к результатам реализации регионального стандарта

Ожидаемым результатом использования регионального стандарта должны стать разработанные и внедренные модели организации качественного и доступного горячего питания обучающихся, сформированные на основе принципов, учитывающих специфику региональных особенностей, позволяющие создать условия для 100-процентного охвата обучающихся 1–4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций здоровым горячим питанием. Индикаторы эффективности организации питания приведены в таблицах № 27, 28.

Таблица № 27

Перечень  
индикаторов эффективности организации питания  
(муниципальные образования Астраханской области)

Критерии оценки организации школьного питания	Требования нормативных документов	Итоговые показатели муниципальных образований Астраханской области, %													Баллы
		Городской округ город Астрахань	Ахтубинский муниципальный район Астраханской области	Володарский муниципальный район Астраханской области	Енотаевский муниципальный округ Астраханской области	Городской округ закрытое административно-территориальное образование Знаменск Астраханской области	Икрянинский муниципальный район Астраханской области	Камызякский муниципальный район Астраханской области	Красноярский муниципальный округ Астраханской области	Лиманский муниципальный округ Астраханской области	Наримановский муниципальный район Астраханской области	Приволжский муниципальный район Астраханской области	Черноярский муниципальный округ Астраханской области	Харабалинский муниципальный район Астраханской области	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Наличие раздела по организации питания на сайте школы, % от общего количества школ	Постановление Правительства Российской Федерации от 20.10.2021 № 1802 (пункт 2.7 раздела II МР 2.4.0179-20)	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	5
Наличие ежедневного меню для обучающихся начальных классов на сайте, % от общего количества школ	Постановление Правительства Российской Федерации от 20.10.2021 № 1802 (пункт 2.7 раздела II МР 2.4.0179-20)	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	5
Соответствие фактической массы блюд установленной норме, % школ с отклонениями от нормы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 9)	97	100	96	94	100	97	97	100	98	96	95	100	98	4
Соответствие фактического суммарного объема блюд по приемам пищи установленной норме, % школ с отклонениями от нормы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 9)	97	100	96	94	100	97	97	100	98	96	95	100	98	4

[illegible]



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	№ 1 (пункт 2)														
Трудоустройство выпускников профильных колледжей и техникумов в пищеблоках школ, чел., % от общего количества выпускников	Протокол заседания Рабочей группы (штаба) по организации бесплатного здорового горячего питания для обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования, от 2 февраля 2022 г. № 1 (пункт 2)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Повышение квалификации сотрудников пищеблоков школьных столовых по программе производственного контроля на принципах ХАССП, чел., % от общего количества сотрудников в пищебло-	Протокол заседания Рабочей группы (штаба) по организации бесплатного здорового горячего питания для обучающихся, осваивающих образовательные про-	23 (13%)	0	0	21 (100%)	0	8 (18,6%)	19 (42%)	50 (100%)	43 (100%)	10 (25%)	60 (100%)	14 (47%)	15 (45%)	3

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ках школ	граммы начального общего образования, от 2 февраля 2022 г. № 1 (пункт 2)														

Таблица № 28

**Перечень  
индикаторов эффективности организации питания  
(образовательные организации)**

Критерии оценки организации школьного питания	Требования нормативных документов	Итоговые показатели образовательных организаций, %													Баллы
		ГБПОУ АО «Астраханский губернский техникум»	ГКОУ АО «Енотаевская общеобразовательная школа-интернат»	ГБОУ АО «Инженерная школа»	ГКОУ АО «Школа-интернат им. С.И. Здороваца»	ГКОУ АО «Школа-интернат № 1»	ГКОУ АО «Школа-интернат № 3»	ГКОУ АО «ОШИ № 5»	ГКОУ АО «ОШИ № 6»	ГКОУ АО «Школа-интернат № 7»	ГБОУ АО «Православная гимназия имени священномученика Иосифа, митрополита Астраханского и благодетельницы Веры Жилкиной»	ГКОУ АО «Травинская школа-интернат»	ГКОУ АО «Харабалинская общеобразовательная школа-интернат»	ГАПОУ АО «Черноярский губернский колледж»	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Наличие на сайте школы раздела по организации питания, % от общего количества школ	Постановление Правительства Российской Федерации от 20.10.2021 № 1802 (пункт 2.7 раздела II МР 2.4.0179-20)	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	5
Наличие ежедневного меню для обучающихся начальных классов на сайте, % от общего количества школ	Постановление Правительства Российской Федерации от 20.10.2021 № 1802 (пункт 2.7 раздела II МР 2.4.0179-20)	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	5
Соответствие фактической массы блюд установленной норме, % школ с отклонениями от нормы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 9)	98	100	98	98	98	96	97	96	100	96	96	100	98	4
Соответствие фактического суммарного объема блюд по приемам пищи установленной	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 9)	98	100	98	98	98	96	97	96	100	96	96	100	98	4

[illegible]

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	щего образования, от 2 февраля 2022 г. № 1 (пункт 2)														
Трудоустройство выпускников профильных колледжей и техникумов в пищеблоках школ, чел., % от общего количества выпускников	Протокол заседания Рабочей группы (штаба) по организации бесплатного здорового горячего питания для обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования, от 2 февраля 2022 г. № 1 (пункт 2)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Повышение квалификации сотрудников пищеблоков школьных столовых по программе производственного контроля на принци-	Протокол заседания Рабочей группы (штаба) по организации бесплатного здорового горячего питания для обучаю-	0	0	0	0	0	10 (100%)	1 (25%)	0	0	0	0	0	0	0

[illegible]

### 15. Ранжирование районов региона по показателям эффективности организации питания

С целью автоматизации процедур сбора и оценки показателей используются программные средства. Применение индикаторов эффективности организации питания позволяет провести ранжирование образовательных организаций и оценить их социальную эффективность. Ранжирование образовательных организаций по формальным показателям эффективности проводится с учетом общего количества баллов:

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

- выполнение требований к условиям обеспечения питанием обучающихся образовательных организаций и предприятий, предоставляющих услуги питания;

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

Ранжирование осуществляется на основе фактического уровня выполнения требований с учетом количества баллов по каждому критерию и показателю (таблицы № 29, 30).

Таблица № 29

#### Ранжирование муниципальных образований Астраханской области по показателям эффективности организации питания

№ п/п	Наименование муниципального образования Астраханской области	Сумма баллов по показателям	Рейтинг (место) муниципального образования по результатам мониторинга индикаторов эффективности
1	2	3	4
1	Городской округ город Астрахань	5	1
2	Ахтубинский муниципальный район Астраханской области	4	2
3	Володарский муниципальный район Астраханской области	4	2
4	Енотаевский муниципальный округ Астраханской области	4	2
5	Городской округ закрытое администра-	5	1

1	2	3	4
	тивно-территориальное образование Знаменск Астраханской области		
6	Икрянинский муниципальный район Астраханской области	4	2
7	Камызякский муниципальный район Астраханской области	4	3
8	Красноярский муниципальный округ Астраханской области	5	1
9	Лиманский муниципальный округ Аст- раханской области	4	2
10	Наримановский муниципальный район Астраханской области	4	2
11	Приволжский муниципальный район Астраханской области	4	2
12	Черноярский муниципальный округ Аст- раханской области	5	1
13	Харабалинский муниципальный район Астраханской области	4	3

Таблица № 30

**Ранжирование образовательных организаций  
Астраханской области по показателям эффективности организации питания**

№ п/п	Наименование образовательной органи- зации	Сумма баллов по показателям	Рейтинг (место) му- ниципального обра- зования по результа- там мониторинга ин- дикаторов эффектив- ности
1	2	3	4
1	ГБПОУ АО «Астраханский губернский техникум»	5	1
2	ГКОУ АО «Енотаевская общеобразова- тельная школа-интернат»	4	2
3	ГБОУ АО «Инженерная школа»	5	1
4	ГКОУ АО «Школа-интернат им. С.И. Здоровцева»	5	1



1	2	3	4
5	ГКОУ АО «Школа-интернат № 1»	5	1
6	ГБОУ АО «Школа-интернат № 3»	4	2
7	ГКОУ АО «ОШИ № 5»	4	2
8	ГКОУ АО «ОШИ № 6»	4	2
9	ГКОУ АО «Школа-интернат № 7»	5	1
10	ГБОУ АО «Православная гимназия имени священномученика Иосифа, митрополита Астраханского и благотельницы Веры Жилкиной»	5	1
11	ГКОУ АО «Травинская школа-интернат»	5	1
12	ГКОУ АО «Харабалинская общеобразовательная школа-интернат»	4	2
13	ГАПОУ АО «Черноярский губернский колледж»	4	2

На основе фактического состояния организации питания и рейтинга образовательных организаций в регионе принимаются следующие управленческие решения по совершенствованию системы организации питания обучающихся:

- выполнение требований к условиям обеспечения питанием обучающихся образовательных организаций и предприятий, представляющих услуги питания;

- выполнение требований, направленных на дополнительные меры по формированию культуры питания, организацию контроля качества питания, информационное обеспечение системы школьного питания;

- выявление слабых сторон в организации питания образовательных организаций;

- анализ причин существующих несоответствий в организации питания обучающихся на уровне муниципальных образований (районов) и государственных образовательных учреждений;

- планирование мер по устранению причин существующих несоответствий в организации питания.

Приложение  
к региональному стандарту

Анкета для родителей (законных представителей) с целью изучения качества оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1–4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Астраханской области

1. Укажите свой пол:

- 1. Мужской. ☐
- 2. Женский. ☐

2. Уточните Ваш возраст:

- 1. 18–24. ☐
- 2. 25–34. ☐
- 3. 35–44. ☐
- 4. 45–54. ☐
- 5. 55–64. ☐
- 6. 65+. ☐

3. В каком регионе Вы проживаете?

- 1. Астраханская область. ☐
- 2. Другой регион. ☐

4. Есть ли у Вас дети (родственники, знакомые) в возрасте от 6 до 11 лет?

- 1. Есть. ☐
- 2. Нет. ☐

5. Получают или нет Ваши дети (родственники, знакомые) в возрасте от 6 до 11 лет бесплатное горячее питание в школе?

- 1. Да. ☐
- 2. Нет. ☐
- 3. Затрудняюсь ответить. ☐

6. Насколько Вы осведомлены или неосведомлены о качестве и организации бесплатного горячего питания, которое получают Ваши дети (родственники, знакомые) в школе?

- 1. Хорошо информирован. ☐
- 2. Кое-что слышал. ☐
- 3. Мне ничего об этом не известно. ☐

7. Отметьте вид бесплатного горячего питания, которое получает Ваш ребенок (родственник, знакомый) в школе и о котором Вы наиболее осведомлены:

1. Горячий завтрак (не считая напитка). ☐
  2. Горячий обед (не считая напитка). ☐
  3. Затрудняюсь ответить. ☐
8. Нравится или нет Вашему ребенку (родственнику, знакомому) горячее питание, предоставляемое в школе?
1. Да, нравится. ☐
  2. В чем-то нравится, в чем-то нет. ☐
  3. Нет, не нравится. ☐
  4. Затрудняюсь ответить. ☐
9. Отметьте, что именно не нравится Вашему ребенку (родственнику, знакомому) в предоставлении горячего питания в школе (не более трех вариантов ответа):
1. Еда подается в остывшем виде. ☐
  2. Еда приготовлена невкусно. ☐
  3. Однообразный рацион, скудное меню. ☐
  4. Плохое самочувствие после приема школьной пищи. ☐
  5. Маленькие порции. ☐
  6. Жалобы отсутствуют. ☐
  7. Другое: \_\_\_\_\_.
  8. Затрудняюсь ответить. ☐
10. Достаточно ли продолжительности перемены для приема пищи Вашему ребенку (родственнику, знакомому) или нет?
1. Да, за перемену успевает поесть. ☐
  2. Нет, за перемену не успевает доесть. ☐
  3. Затрудняюсь ответить. ☐
11. Вы скорее довольны или недовольны качеством горячего питания Вашего ребенка (родственника, знакомого)?
1. Полностью доволен. ☐
  2. Скорее доволен. ☐
  3. В чем-то доволен, в чем-то нет. ☐
  4. Скорее не доволен. ☐
  5. Совершенно не доволен. ☐
  6. Затрудняюсь ответить. ☐
12. Ознакомлены Вы или нет с меню бесплатного горячего питания, предоставляемого в школе?
1. Да, ознакомлен. ☐
  2. Нет, не ознакомлен. ☐

13. Почему Вы не ознакомлены с меню бесплатного горячего питания, предоставляемого в школе?

1. Меню недоступно для ознакомления, но я бы хотел ознакомиться. ☐
2. Есть возможность ознакомиться с меню, но меня это не интересует. ☐
3. Другое: \_\_\_\_\_.
4. Затрудняюсь ответить. ☐

14. Что именно, на Ваш взгляд, нужно включить (добавить) дополнительно в меню горячего питания? (открытый вопрос)

15. Как Вы считаете, нужно или нет вводить в школах специальное меню (для детей с различным состоянием здоровья)?

1. Да. ☐
2. Нет. ☐
3. Затрудняюсь ответить. ☐

16. Довольны Вы или нет следующими параметрами, которые относятся к организации питания в школах:

№ п/п	Параметры организации питания	Полностью доволен	В чем-то доволен, в чем-то нет	Не доволен	Затрудняюсь ответить
1	Безопасность школьного питания	1	2	3	4
2	Полезность и сбалансированность питания	1	2	3	4
3	Оснащение столовой (оформление помещений, мебель)	1	2	3	4
4	Санитарное состояние столовой (состояние умывальников, чистота посуды, столов)	1	2	3	4
5	Обслуживание персонала	1	2	3	4
6	Используемая посуда	1	2	3	4

17. Участвовали Вы или нет в мероприятиях по организации горячего питания в школе совместно с другими родителями (законными представителями)?

1. Да. ☐
2. Нет. ☐
3. Мероприятия не проводились. ☐

18. Была ли Вам предоставлена возможность принять участие в родительском контроле по организации бесплатного горячего питания?

1. Да. ☐

2. Нет. ☐

3. Меня это не интересует. ☐

19. Ваши предложения по улучшению процесса организации бесплатного горячего питания.

---

---

---

## Список сокращений к региональному стандарту

1	2	3
1	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский губернский техникум»	ГБПОУ АО «Астраханский губернский техникум»
2	Государственное казенное общеобразовательное учреждение Астраханской области для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья «Енотаевская общеобразовательная школа-интернат»	ГКОУ АО «Енотаевская общеобразовательная школа-интернат»
3	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Астраханской области «Инженерная школа»	ГБОУ АО «Инженерная школа»
4	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Астраханской области «Школа-интернат имени С.И. Здоровцева»	ГКОУ АО «Школа-интернат им. С.И. Здоровцева»
5	Государственное казенное общеобразовательное учреждение Астраханской области «Школа-интернат № 1 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»	ГКОУ АО «Школа-интернат № 1»
6	Государственное казенное общеобразовательное учреждение Астраханской области «Школа-интернат № 3 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»	ГКОУ АО «Школа-интернат № 3»
7	Государственное казенное общеобразовательное учреждение Астраханской области для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья «Общеобразовательная школа-интернат № 5»	ГКОУ АО «ОШИ № 5»
8	Государственное казенное общеобразовательное учреждение Астраханской области для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья «Общеобразовательная школа-интернат № 6»	ГКОУ АО «ОШИ № 6»
9	Государственное казенное общеобразовательное учреждение Астраханской области «Школа-интернат № 7 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»	ГКОУ АО «Школа-интернат № 7»
10	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Астраханской области «Православная гимназия имени священномученика Иосифа, митрополита Астраханского и благотельницы Веры Жилкиной»	ГБОУ АО «Православная гимназия имени священномученика Иосифа, митрополита Астраханского и благотельницы Веры Жилкиной»

1	2	3
11	Государственное казенное общеобразовательное учреждение Астраханской области «Травинская школа-интернат»	ГКОУ АО «Травинская школа-интернат»
12	Государственное казенное общеобразовательное учреждение Астраханской области для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья «Харабалинская общеобразовательная школа-интернат»	ГКОУ АО «Харабалинская общеобразовательная школа-интернат»
13	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Черноярский губернский колледж»	ГАПОУ АО «Черноярский губернский колледж»

Верно:

