



**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ
УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

РАСПОРЯЖЕНИЕ

9 августа 2023 г.

№ *1644-р*

Экз. № _____

г. Ульяновск

О некоторых мерах по совершенствованию организации горячего питания обучающихся государственных и муниципальных организаций, расположенных на территории Ульяновской области

В целях применения единых подходов для совершенствования организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях:

1. Рекомендовать государственным и муниципальным общеобразовательным организациям, расположенным на территории Ульяновской области, применять в работе стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Ульяновской области, разработанный рабочей группой в соответствии с приказом АНО «Агентство здорового и социального питания» №8 от 04.06.2020.

2. Признать утратившим силу распоряжение Министерства просвещения и воспитания Ульяновской области от 05.11.2020 № 1601-р «Об утверждении стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных организаций Ульяновской области».

Министр просвещения и воспитания
Ульяновской области

Н.В.Семенова

СТАНДАРТ
оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся
государственных и муниципальных общеобразовательных организаций,
расположенных на территории Ульяновской области

Стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Ульяновской области

1. Настоящий Стандарт разработан рабочей группой, созданной в соответствии с приказом АНО «Агентство здорового и социального питания» №8 от 04.06.2020 г. «О создании рабочей группы по разработке «Стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Ульяновской области» в составе:

- Волков А.П., генеральный директор АНО «Агентство здорового и социального питания»;
- Щетинин М.П., д.т.н., профессор, проректор по научной работе ФГБОУ ВО «МГУПП»;
- Дыдыкин А.С., к.т.н., доцент кафедры конструирования функциональных продуктов питания и нутрициологии ФГБОУ ВО «МГУПП»;
- Дубцов Г.Г., д.т.н., профессор кафедры индустрии питания, гостиничного бизнеса и сервиса ФГБОУ ВО «МГУПП»;
- Эдварс Р.А., президент Ассоциации предприятий и предпринимателей, работающих в сфере социального питания;
- Миндзаева Э.В., к.п.н., начальник отдела образовательных программ, ведущий научный сотрудник Центра информатизации образования ФГБНУ «ИУО РАО».

Оглавление

ВВЕДЕНИЕ	3
Актуальность разработки и использования стандартов по обеспечению питанием	3
Цель Стандарта	6
Нормативно-правовые формы реализации Стандарта	10
Стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Ульяновской области	14
1. Общие положения	15
2. Основные принципы организации рационального здорового питания учащихся	22
3. Требования к помещениям и материально-техническому оснащению школьных столовых	28
4. Организация обслуживания учащихся горячим питанием	34
5. Совершенствование организации производства и управления школьным питанием ..	35
6. Обеспечение контроля за качеством и организацией питания обучающихся	36
7. Финансовая модель системы организации школьного питания	41
8. Организация расчетов за питание и учет средств, выделяемых на организацию бесплатного питания	43
9. Приведение в соответствие инфраструктуры школьных столовых	43
10. Обеспечение питанием обучающихся, не имеющих возможность посещать образовательные организации (обучающиеся на дому)	44
11. Обеспечение питанием обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании	44
12. Особенности организации питания при введении ограничительных мер	49
13. Обеспечение мероприятий по формированию культуры здорового питания	50
14. Кадровое обеспечение системы организации питания квалифицированным персоналом	51
15. Порядок организации информационно-просветительской работы	52
Приложение 1. Справочная информация о пищевых продуктах для формирования конкурсной документации и для включения в договоры.	54
Приложение 2. Перечень стандартов на продукцию для питания детей	58
Приложение 3. Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд для детей от 7 до 11 лет и для детей от 12 до 18 лет, а также детей, имеющих заболевания.	64
Приложение 4. Методика расчета и обоснования нормы рентабельности для организаций, предоставляющих услуги социального питания в общеобразовательных учреждениях Ульяновской области.	131
Приложение 5. Письмо ФАС России о рассмотрении обращения о применении законодательства о защите конкуренции.	136
Приложение 6. Мониторинг состояния пищеблоков общеобразовательных организаций Ульяновской области	141
Приложение 7. Типовая форма паспорта пищеблока	143

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность разработки и использования стандартов по обеспечению питанием

Высокая скорость роста, физического и психического развития детей и подростков в сочетании со значительной нервно-психической нагрузкой, обусловленной интенсивным процессом обучения уже с 3-4-летнего возраста предопределяют необходимость постоянного поступления с пищей комплекса всех незаменимых и заменимых пищевых веществ. Это требование может быть обеспечено только при условии правильно организованного, рационального питания детей в дошкольных и школьных учреждениях и в домашних условиях.

Рациональное питание детей и подростков в организованных коллективах представляет собой следующую систему требований:

1. Энергетическая ценность рационов, соответствующая энерготратам детей и подростков.
2. Сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, различные классы углеводов, витамины и витаминоподобные вещества, минеральные соли и микроэлементы.
3. Максимальное разнообразие рациона с включением в него всех групп продуктов.
4. Оптимальный режим питания.
5. Технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.
6. Учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд).
7. Обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию и использованию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

Анализ состояния питания детей в школьных организациях, который в последние несколько лет проводится на постоянной основе Министерством просвещения Российской Федерации, а также анализ социологического исследования по удовлетворённости обучающихся и их родителей организацией и качеством питания в образовательных организациях Российской Федерации, проведенного ФГБУ ИУО РАО, указывает на существенные отклонения от этих принципов.

В общеобразовательных организациях в подавляющем большинстве не достигнут 100%-ый охват 1-разовым и 2-разовым горячим питанием обучающихся обычной категории, льготной категории, а также обучающихся, у которых есть установленный диагноз по таким видам заболеваний, как: диабет, целиакия, заболевания ЖКТ, аллергия и другие хронические заболевания.

Большие очереди в столовой в случае отказа от предварительного накрывания столов в пользу индивидуального выбора на раздаче являются причиной того, что обучающиеся не успевают за время перемены помыть руки, получить еду и не спеша, как это положено, её съесть (несоответствие обеденных залов проектной мощности,

переполненность школ). В качестве одной из основных проблем в организации питания родители указывают недостаток времени на полноценный прием пищи - 57%. Значительное количество опрошенных указывает на то, что, как правило, еду в школьной столовой обучающиеся получают холодной – 54,9%.

Стоимость питания недоступна многим детям в силу достатка семьи, даже с учётом субсидий и компенсаций: более чем для 11% родителей стоимость питания ребёнка в школьной столовой является ощутимой для семейного бюджета и, можно предположить, что в этих семьях дети либо вообще не питаются в школьной столовой, либо питаются там нерегулярно, и, соответственно, для них недоступно полноценное сбалансированное питание в течение дня. Значительная часть родителей (74,3%) считают стоимость питания ребёнка в школьной столовой «средней», что также позволяет предположить у части детей из этих семей нерегулярность питания (например, или только завтрак, или только обед, или покупка только хлебобулочных изделий, перекус). На сегодняшний день данная проблема отчасти решается установлением муниципальных мер социальной поддержки, а также внедрением во всех общеобразовательных организациях Российской Федерации бесплатного одноразового питания для учащихся 1-4 классов.

Многие школы, так или иначе, выполняют функции школы полного дня: длительное пребывание детей в школе обусловлено необходимостью реализовать требования Федерального Государственного Образовательного Стандарта, а это значит посещение занятий в рамках дополнительного образования, элективных курсов, кружков, спортивных секций и др. Соответственно и школьные столовые должны иметь график работы, который обеспечивает правильное питание детей в течение того времени, когда это необходимо, в соответствии с графиком пребывания обучающихся в школе.

Рациональное (здоровое) питание детей является необходимым условием обеспечения их здоровья, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов, способности к обучению во все возрастные периоды. Широкие эпидемиологические исследования, проведенные в последние годы специалистами НИИ питания РАМН, НЦ здоровья детей РАМН и других медицинских учреждений страны, выявили значительные нарушения в структуре питания и пищевом статусе детей и подростков. К их числу относятся: существенные отклонения от рекомендуемых норм потребления пищевых веществ детьми дошкольного и школьного возраста, снижение показателей физического развития. Отмеченные нарушения питания детей и подростков служат одной из важных причин возникновения алиментарно-зависимых заболеваний, распространенность которых значительно увеличилась за последние годы.

В соответствии с федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» N 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность, причём независимо от наличия или отсутствия у детей и подростков хронических заболеваний, которые сопровождаются ограничениями в питании. Полноценное, сбалансированное питание является важнейшим условием нормального функционирования человеческого организма, особенно в период роста и развития, в том числе и детей с хроническими заболеваниями.

В большинстве общеобразовательных организаций страны практически отсутствует разработанный системный подход обеспечения питанием детей с хроническими заболеваниями (диабет, целиакия, аллергия, заболевания ЖКТ и др.), что связано со следующими причинами:

1) отсутствие в общеобразовательных организациях специалистов необходимого уровня квалификации (диетологи, технологи и т.д.), которые способны разработать индивидуальное меню для таких категорий детей;

2) невозможность приобрести специальные продукты или их ассортимент значительно ограничен, при этом такая продукция, как правило, имеет очень высокую стоимость, что затрудняет приобретение и использование такой продукции;

3) не готовность или отсутствие желания отечественных предприятий вкладываться в специфическое и ответственное производство продукции для детей с различными диагнозами;

4) отсутствует нормативно-правовая база по соблюдению норм содержания отдельных веществ в пищевой продукции и специальной маркировки;

5) с особенностями приготовления пищи для данной категории детей (наличие отдельной посуды, необходимость обеспечения чистоты приготовления продукции, т.е. отдельное оборудование и места приготовления и др.) и др.

Указанные выше общие проблемы по оценкам экспертов в области питания в образовательных организациях возможно решить, применяя единые подходы и используя наиболее перспективные ключевые технологии (пищевые и социально-ориентированные), которые также необходимо учитывать при оптимизации системы питания в школе с целью достижения более высокого качественного уровня:

- технологии обеспечения прозрачности ценообразования для потребителя, заказчика, контролирующих органов и плательщика;

- создание профессиональных стандартов для специалистов, осуществляющих производство продукции и организацию питания в учреждениях образования (возможно совместно со здравоохранением и социальной защитой);

- создание специализированных структур (операторов питания), представляющих интересы заказчика, плательщика и потребителя, выполняющих функции обеспечения эффективности использования ресурсов;

- технологии замораживания, сублимационной (лиофильной) сушки (низкотемпературной (-50С...-70С), инфракрасной сушки (при невысоких температурах - 45-65 С) фруктов, ягод и овощей, мяса, рыбы для организации питания в сфере образования;

- разработка новых безопасных технологий и на их основе сборников рецептур и методических рекомендаций по приготовлению на местах/пищеблоках для возможности внедрения в школы блюд с высокой биологической ценностью за счет содержания в природном сырье (боулы, WOK, смузи, коктейли плодово - ягодные, молочные, овощные и др.).

Существенный вклад в улучшение питания дошкольников и школьников должны вносить чисто медицинские и гигиенические подходы. К их числу относятся в первую очередь улучшение обеспеченности детей микронутриентами, про- и пребиотиками, путем включения в рационы продуктов и блюд, обогащенных этими факторами и индивидуального потребления детьми витаминно-минеральных комплексов, в том числе в виде напитков и про- и пребиотических продуктов и препаратов.

Важным направлением работы является также оптимизация режима питания, улучшение ассортимента школьных буфетов.

Также важно отметить необходимость внедрения принципов персонализированного и индивидуализированного питания школьников.

Обучающиеся общеобразовательных организаций представляют собой неоднородный по потребностям коллектив. При этом в большинстве случаев в школьном питании используется усредненное меню, которое не в состоянии покрыть потребности организма каждого конкретного ребенка. В связи с этим видится актуальным при организации питания учитывать особенности каждого ребенка и предоставлять им отдельные индивидуальные рационы.

На сегодняшний день самым распространенными вариантами увеличения разнообразия меню является система «шведского стола» и возможность выбора одного из двух-трех вариантов завтрака или обеда. При этом сделать такой подход массовым и максимально приближенным к персонализированному питанию мешают действующие подходы приготовления питания – значительное число пищеблоков работают на сырье, в том числе и те, которые по своим планировочным решениям относятся к пищеблокам-догоотовочным с запретом работы на сырье, готовя весь ассортимент кулинарной продукции на одном пищеблоке.

Очевидно, что такой подход не позволяет значительно расширить ассортимент продукции, этого можно достичь только индустриальными методами, используя поставку полуфабрикатов высокой степени готовности с комбинатов школьного питания.

Более перспективной моделью является самостоятельное формирование рационов питания обучающимися и их родителями с учетом индивидуальных потребностей детей. Для реализации такой модели необходимо использовать специальные программные комплексы, позволяющие формировать ежедневные рационы, а также использовать индустриальные подходы к организации питания.

Вместе с тем, рационализация питания детей и совершенствование системы организации питания в общеобразовательных организациях связана в первую очередь с решением социально-экономических и управленческих проблем.

Цель Стандарта

Настоящий Стандарт разработан с целью обобщения лучших муниципальных практик в Ульяновской области, выработки и применения единых подходов для совершенствования организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях и оказания методической помощи органам исполнительной власти Ульяновской области, осуществляющим управление в сфере образования, организациям, предоставляющим услуги общественного питания в общеобразовательных учреждениях, руководителям и ответственным специалистам общеобразовательных учреждений и предприятий общепита в сфере организации качественного и доступного горячего школьного питания.

Стандарт выполняет две основные функции:

- **информационную**, которая даст возможность всем заинтересованным специалистам получить актуальную информацию о состоянии системы школьного питания в регионе, об эффективном опыте организации питания, типичных ошибках при организации системы школьного питания и путях их преодоления, о нормативных правовых документах, действующих в данной сфере;

- **методическую**, которая позволит привести к единообразной всю систему питания в регионе, закладывая базу для использования индивидуального (персонализированного) питания за счет использования индустриальных подходов к организации питания и

выстраивания прозрачной товаропроводящей цепочки от региональных сельхозтоваропроизводителей до конечного потребителя. При этом использование описанных в стандарте подходов положительно скажется на восстановлении и росте экономики в период после пандемии коронавирусной инфекции за счет модернизации и создания новых региональных пищевых производств, привлечения частных инвестиций, как в сферу школьного питания, так и в региональное сельское хозяйство, позволит провести модернизацию инфраструктуры школьного питания до сентября 2023 года, как это указано в федеральном законе №47-ФЗ от 01.03.2020 г. «О внесении изменений в федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 федерального закона "Об образовании в Российской Федерации».

В Ульяновской области с 2013 года началась системная работа по совершенствованию всей отрасли социального, в т.ч. и школьного, питания. Современные практики и подходы отрабатывались, прежде всего, в двух крупнейших городах региона – в г. Ульяновске и в г. Димитровграде.

В 2013 году Ульяновская область вошла в число пяти «пилотных» субъектов Российской Федерации, которые принимали участие в программе развития внутренней продовольственной помощи. Программа включала в себя такие направления, как разработка и внедрение стандартов социального питания, поддержка региональных сельхозтоваропроизводителей, поставляющих продукцию в социальную сферу, развитие материально-технической базы социального питания, внедрение электронных средств учета питания и продовольственной помощи, развитие производства полуфабрикатов и готовых блюд и т.д.

В рамках «пилотного» проекта в Ульяновской области была разработана и принята законодательная база и нормативная документация, регулирующая сферу социального питания. В 2014 году был принят региональный закон «О правовом регулировании отдельных вопросов организации социального питания в Ульяновской области» вместе с рядом постановлений правительства Ульяновской области, направленных на реализацию закона. Были разработаны и утверждены на уровне Правительства Ульяновской области стандарты «Организация социального питания в Ульяновской области» и среднесуточные наборы продуктов для организации питания отдельных категорий граждан, находящихся в организованных коллективах государственных учреждений Ульяновской области.

В соответствии с принятыми нормативными актами в регионе начала прозрачно формироваться стоимость услуг социального питания. Для всех типов учреждений определены свои наборы продуктов в граммах в соответствии с санитарными нормами и ведомственными приказами, а итоговая стоимость формируется исходя из среднерыночных цен, которые определяет Министерство сельского хозяйства Ульяновской области. Контроль за установлением стоимости осуществляет региональная Счетная Палата.

До 2013 года в Ульяновской области организация питания в общеобразовательных организациях осуществлялась исключительно муниципальными комбинатами школьного питания (КШП) либо образовательными организациями самостоятельно. КШП выполняли исключительно функцию приготовления питания, в их обязанности не входила модернизация пищеблоков и технологического оборудования. Кроме того, КШП не занимались реализацией социальных программ и программ, направленных на пропаганду здорового питания и здорового образа жизни.

Начиная с 2013 года в Ульяновске и Димитровграде к организации питания стали привлекаться коммерческие специализированные организации, оказывающие услуги общественного питания – операторы питания. Временной анализ их деятельности показал, что частные компании способны работать эффективнее муниципальных КШП и обеспечивать качественное питание при том же уровне цен на школьное питание.

Одновременно с этим в образовательных организациях имелаась серьёзная проблема – плохое состояние пищеблоков и изношенное оборудование, которое находилось в собственности образовательных организаций. Эта ситуация создавала высокие риски в части обеспечения безопасности питания детей в общеобразовательных организациях. В муниципальных бюджетах достаточных средств на модернизацию пищеблоков и оборудования во всех образовательных организациях не имелось. В связи с этим, начиная с 2015 года, были разработаны и использованы механизм организации питания в общеобразовательных организациях с использованием принципов государственно-частного партнерства.

Прежде всего была разработана и внедрена новая финансовая и правовая модель организации питания с учетом того факта, что в школьном питании более 80% денежных средств являются средствами родителей школьников, которые они оплачивают за питание непосредственно специализированным организациям. При этом у родителей не имелось правовой возможности влиять на способ организации питания и выбор операторов питания.

В связи с этим, начиная с 2015 года в Ульяновске и Димитровграде бюджетные средства, предусмотренные на меры социальной поддержки отдельных категорий учащихся, целевым образом (затраты на горячее питание) начали передаваться непосредственно родителям на лицевые счета, где ведется учет таких средств. Для этого были приняты соответствующие муниципальные нормативные акты, изменяющие порядок предоставления мер социальной поддержки и позволяющие учитывать мнение родителей при выборе операторов питания.

Использование такого механизма позволило уравнивать всех учащихся и родителей в правах, а также закрепить возможность родителей учащихся принимать участие при выборе операторов питания в образовательных учреждениях и осуществлять ежедневный родительский контроль за качеством питания.

Кроме того, при использовании такой финансовой модели у образовательных организаций появилась возможность перейти на среднесрочные договоры с операторами питания, что позволило им на длительный срок планировать свои инвестиции в сферу социального питания, а также заключать среднесрочные контракты с региональными сельхозтоваропроизводителями, исключая из цепочки поставок посредников.

При этом в регионе были соблюдены все требования законодательства о защите конкуренции. Правительством Ульяновской области были направлены соответствующие запросы в ФАС России (Приложение №5) о возможности использования такого механизма, на которые были получены разъяснения, что при организации питания за счет средств родителей законодательство о контрактной системе не используется, а образовательные организации при заключении договоров имеют право самостоятельно определять срок соглашений и включать в них положения о необходимости проведения модернизации.

Использование такой модели положительным образом сказалось на объемах поставки региональной продукции в сферу социального питания, на качестве услуги и

снижению количества замечаний со стороны надзорных органов к качеству сырья и готового питания.

Кроме того, возможность заключать среднесрочные контракты с поставщиками продуктов питания, инвестиции в собственное производство, позволяет операторам социального питания проводить политику сдерживания цен на услуги питания. Так, например, за период 2015-2016 гг. в период резкого повышения цен на продукты питания, операторы социального питания дважды за счет своих возможностей «замораживали» рост цен на услуги питания.

Для использования единых подходов и стандартов качества питания в Ульяновской области была создана саморегулирующаяся организация – «Ассоциация предприятий и предпринимателей, работающих в сфере социального питания», в которую входят крупнейшие операторы питания и поставщики продуктов питания.

В результате использования таких подходов в Ульяновске и Димитровграде получилось решить следующие проблемы и задачи:

- Внедрена практика заключения договоров между операторами питания и родителями. Это позволило сделать родителей полноценной стороной правоотношений, а также документально закрепить право родителей на участие в ежедневном родительском контроле качества питания в образовательных организациях.
- Внедрение безналичных расчетов за питание и использование информационных систем для учета питающихся детей. В настоящий момент во всех образовательных учреждениях, где работают операторы – члены Ассоциации, оплата осуществляется исключительно в безналичной форме в режиме on-line через наиболее крупные банки, платежные системы, системы интернет-банкинга, платежных агентов. Все операции по лицевым счетам школьников отображаются в личных кабинетах на сайтах операторов.
- Внедрение возможности выбора рационов питания. Операторы питания для увеличения разнообразия рационов питания и учета индивидуальных потребностей детей предлагают родителям несколько вариантов завтраков, обедов. При этом сформировать свой план питания возможно через интернет, используя личные кабинеты. Операторами ведется работа по внедрению полностью персонализированного питания, что позволит учащимся самостоятельно формировать свой рацион с учетом своих вкусовых пристрастий и индивидуальных особенностей.
- Материально-техническая модернизация отрасли социального питания. Использование механизмов ГЧП и заключение среднесрочных контрактов позволило операторам питания инвестировать собственные средства в модернизацию пищеблоков, обеденных залов, оборудования, мебель, несмотря на то, что в соответствии с законодательством эти функции относятся к полномочиям муниципалитета. Помимо этого, операторы инвестируют в развитие собственной материальной базы – пищевое производство, склады, логистические центры, транспорт для доставки продуктов питания для внедрения индустриальных методов питания.

- Повышение квалификации кадров. Во всех компаниях работают программы по подготовке и переподготовке сотрудников. По состоянию на 2020 года более 90% поваров, находящихся в штате операторов питания имеют 4 разряд и выше. Эффективность системы подготовки кадров была подтверждена в 2017 году, когда бригада поваров МБОУ СОШ №25 г. Ульяновска стала победителем Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая».

В 2019 году опыт г. Ульяновска был признан лучшей муниципальной практикой в рамках Всероссийского конкурса лучших проектов региональных/муниципальных систем организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

Ожидаемым результатом использования Стандарта станут разработанные и внедрённые модели организации качественного и доступного горячего школьного питания на всей территории Ульяновской области, сформированные на основе принципов, лежащих в основе доказавших свою эффективность лучших муниципальных практик Ульяновской области, позволяющие создать условия для стопроцентного охвата обучающихся общеобразовательных организаций здоровым горячим школьным питанием.

Нормативно-правовые формы реализации Стандарта

1. При разработке настоящего Стандарта использовались следующие нормативные документы:

Федеральный закон №273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании»;

Федеральный закон №29-ФЗ от 01.03.2020 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон №131-ФЗ от 06.10.2003 г. «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»;

Закон Ульяновской области №105-ЗО от 07.07.2014 г. «О правовом регулировании отдельных вопросов организации социального питания в Ульяновской области»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;

Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;

Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;

Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)».

2. Настоящий Стандарт разработан для использования на территории Ульяновской области: органами исполнительной власти Ульяновской области; органами местного самоуправления; муниципальными и государственными общеобразовательными организациями; предприятиями общественного питания независимо от формы собственности, осуществляющими организацию питания в общеобразовательных организациях Ульяновской области.

3. Для обеспечения реализации настоящего Стандарта и применения его положений на территории Ульяновской области при организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях определен уполномоченный орган – ОГКУ «Агентство социального питания».

К полномочиям ОГКУ «Агентство социального питания» в рамках реализации настоящего стандарта относятся:

а) разработка проектов нормативных, методических и иных документов, необходимых для реализации положений настоящего Стандарта;

б) осуществление мониторинга безопасности и качества организации горячего питания, соблюдения требований санитарного законодательства, в том числе осуществление лабораторных исследований пищевого сырья, готовой продукции с привлечением аккредитованных в установленном порядке лабораторий;

в) разработка обучающих программ и проведение обучений по основам соблюдения санитарного законодательства и проведению родительского контроля для родителей (законных представителей) обучающихся;

г) разработка программ, направленных на пропаганду здорового питания;

д) осуществление взаимодействия между органами исполнительной власти Ульяновской области, органами местного самоуправления, надзорными органами и представителями бизнес-сообщества для повышения эффективности применения положений настоящего Стандарта на территории Ульяновской области.

Количественные показатели, характеризующие организацию питания в общеобразовательных организациях Ульяновской области

К количественным показателям, характеризующим организацию питания обучающихся в общеобразовательных организациях относятся:

- количество общеобразовательных организаций;
- численность обучающихся, в том числе по сменам обучения;
- количество общеобразовательных организаций, в которых организовано горячее питание;
- охват горячим питанием;
- численность обучающихся, не получающих горячее питание;
- численность обучающихся 1-4, 5-11 классов, получающих горячее питание;
- количество пищеблоков, их типы, достаточность оборудования;
- количество общеобразовательных организаций, где питание организовано по принципу аутсорсинга;
- стоимость питания;

- количество обучающихся, требующих лечебного и (или) диетического питания.

Количественные показатели Ульяновской области на 2022-2023 учебный год.

Таблица А.1. Количественные показатели организации питания

Всего общеобразова- тельных организаций	Число ОБУЧАЮЩИХСЯ							Число школ в которых организован о горячее питание школьников , ВСЕГО	Число обучающихся в них детей		
	Всего	Число детей 1-4 классов в них			Число детей 5-11 классов в них				Всего	1-4 классо в	5-11 классов
		Всего	обучающи- хся в 1 смену	обучаю- щихся во 2 смену	Всего	обучающ- ихся в 1 смену	обучающ- ихся во 2 смену				
393	128865	57000	52171	4829	71865	69150	2715	393	128865	57000	71865

Таблица А.2. Количественные показатели организации питания

Число общеобразовательных организаций в которых организовано горячее питание школьников, НА БАЗЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ	Количество обучающихся в НИХ			Кол-во детей, получающих горячее питание			Число детей, не питающихся в школьной столовой			
	Всего	1-4 кл.	5-11 кл.	Всего	из них обучаются в 1 смену	из них обучаются во 2 смену	Всего		в связи с ДОМАШНИМ ОБУЧЕНИЕМ	
							1-4 кл.	5-11 кл.	1-4 кл.	5-11 кл.
393	128865	57000	71865	118555	111011	7544	510	9800	510	820

Таблица А.3. Количественные показатели организации питания

Кол-во обучающихся 1-4 классов, получающих горячее питание							Кол-во обучающихся 5-11 классов, получающих горячее питание						
Всего	из них обучаются в 1 смену			из них обучаются во 2 смену			Всего	из них обучаются в 1 смену			из них обучаются во 2 смену		
	всего	кол-во детей, получающих одноразовое горячее питание	кол-во детей, получающих двухразовое горячее питание	всего	кол-во детей, получающих одноразовое горячее питание	кол-во детей, получающих двухразовое горячее питание		всего	кол-во детей, получающих одноразовое горячее питание	кол-во детей, получающих двухразовое горячее питание	всего	кол-во детей, получающих одноразовое горячее питание	кол-во детей, получающих двухразовое горячее питание
56490	51661	36413	15248	4829	1521	3308	62065	59350	44019	15331	2715	2620	95

Таблица Б.1. Количественные показатели организации питания

Количество работающих пищеблоков в общеобразовательных организациях								Число школ, осуществляющих питание детей самостоятельно (без привлечения сторонних организаций)	Число образовательных организаций, осуществляющих питание детей с участием сторонних организаций	Количество школ, работающих с превышением проектной вместимости	Стоимость питания (в руб. в день/чел.)				Показатели охвата школьников горячим питанием (по проверенным школам) в %			
Всего	Кол-во сырьевых пищеблоков			Кол-во доготовочных пищеблоков			Кол-во буфетов-раздаточных (раздача готовой пищи)				Всего	Всего	в 1-4 классах		в 5-11 классах		всех школьников	школьники в 1-4 кл.
	Всего	работавших на сырье	работавших на полуфабрикатах	Всего	работавших на сырье	работавших на полуфабрикатах							Всего	завтрака	обеда	завтрака		
403	312	312	0	91	0	91	1	285	108	3	68,6	108,89	75,5	117,85	91,62	100		

Таблица В.1. Количественные показатели организации питания детей с заболеваниями

Всего общеобразовательных организаций, в которых обучаются дети с пищевыми особенностями	из них:		Число детей 1-4 классов, требующих индивидуального питания						характеристика школьников, обучающихся в обследованных школах и показатели охвата питанием				
	Число школ, в которых организовано питание детей с пищевыми особенностями (готовится горячее питание)	Число школ, в которых созданы условия для питания своей едой	Всего таких детей	из них количество детей, охваченных горячим питанием	из них количество детей на данный момент не охвачены питанием*				Показатели охвата школьников горячим питанием (по проверенным школам) в %				
					Всего	по причине отсутствия соответствующего питания в школе	из них вообще не питаются (в т.ч. нет условий для приема своей еды)	из них питаются своей едой в условиях, созданных школой	школьников 1-4 кл. имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания	школьников (1-4 кл.) имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания			
										Сахарный диабет	Целиакия	Пищевая аллергия	иные
90	90	89	321	314	8	1 (питание через зонд)	1 (питание через зонд)	7	100%	100%	0%	100%	100%

Таблица В.2. Количественные показатели организации питания детей с заболеваниями

	Муниципальное образование	Количество обучающихся			
		Сахарный диабет	фенилкетонурия	пищевая аллергия	другие заболевания
1	Базарносызганский	3	0	0	0
2	Барышский	2	1	1	0
3	Вешкаймский	7	0	0	0
4	Димитровград				
5	Инзенский	0	0	0	0
6	Карсунский	0	0	0	0
7	Кузоватовский	2	0	0	0
8	Майнский	2	1	10	0
9	Мелекесский				
10	Николаевский	0	0	0	0
11	Новомалыклинский	2	0	0	0
12	Новоульяновск	0	0	0	0
13	Новоспаский	0	0	0	0
14	Павловский	2	0	0	0
15	Радищевский	5	0	4	46
16	Сенгилеевский	2	0	0	0
17	Областные государственные образовательные организации	8	0	4	0
	Итого	173	11	162	398

Стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Ульяновской области

1. Общие положения

1.1. Питание учащихся городских и сельских общеобразовательных школ организуется по месту учебы в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений для организаций общественного питания.

1.2. Организацию горячего питания учащихся следует осуществлять на основе примерного цикличного двухнедельного меню, разработанного с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. Типовое примерное меню для организации питания учащихся (Приложение №3) утверждается нормативно-правовым актом исполнительного органа Ульяновской области, осуществляющим управление в сфере образования на территории Ульяновской области. Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов и др.

С учетом того, что обучающиеся общеобразовательных организаций представляют собой неоднородный по потребностям коллектив, при организации горячего питания следует создавать условия для использования вариативного меню, которое учитывает особенности и вкусовые пристрастия обучающихся.

В Ульяновской области используются такие варианты увеличения разнообразия меню, как система «шведского стола», свободный выбор одного из двух-трех вариантов блюд или свободный выбор одного из двух-трех вариантов завтрака или обеда. В 2022-2023 учебном году указанные варианты использовались в общеобразовательных организациях таких муниципальных образований, как г. Ульяновск и г. Димитровград.

Использование вариативного меню в общеобразовательных организациях должно быть обеспечено не менее, чем в 50% общеобразовательных организациях к началу 2024-2025 учебного года, и не менее, чем в 80% общеобразовательных организациях к началу 2025-2026 учебного года.

1.3. Организация горячего питания в общеобразовательных организациях осуществляется за счет средств из нескольких источников – собственные средства родителей, целевых субсидий из бюджетов разного уровня на организацию питания отдельных категорий учащихся. При этом необходимо учитывать, что большая часть финансовых средств в школьном питании – это собственные средства родителей. С учетом преобладания этого источника финансирования рекомендуется при принятии решений, касающихся вопросов организации питания, учитывать мнение родительской общественности. Для повышения роли родителей рекомендуется разработать и принять механизм доведения целевых субсидий непосредственно до родителей (на лицевые счета, указанные в заявлениях родителей) с обязательным условием направления их на обеспечение учащихся горячим питанием. В случае неиспользования финансовых средств на обеспечение горячим питанием, средства должны возвращаться в бюджет.

1.4. Выбор формы организации питания (самостоятельная организация питания – инсорсинг, или с привлечением специализированных организаций – аутсорсинг) осуществляется непосредственно образовательной организацией с учетом мнения родителей (законных представителей) учащихся. При организации питания учащихся общеобразовательной организацией самостоятельно, ее деятельность должна соответствовать всем требованиям, предъявляемым к организациям общественного

питания, в том числе и требованиям системы ХАССП, а также ведение ветеринарных сопроводительных документов на продукцию в системе «Меркурий».

1.5. Ключевые принципы совершенствования условий организации питания в общеобразовательных организациях, лежащие в основе лучших муниципальных практик Ульяновской области и практик других субъектов Российской Федерации:

1.5.1. Принцип постоянного мониторинга организации системы питания в общеобразовательных организациях и связанных с системой процессов и объектов.

Повышение эффективности процесса непрерывных улучшений в сфере питания в образовательных организациях, результатом которого является улучшение состояния здоровья детей, удовлетворённость родителей (законных представителей) воспитанников организацией и качеством питания возможно осуществлять путём принятия эффективных управленческих решений на основе постоянного всестороннего мониторинга одного из важнейших аспектов пребывания ребенка в общеобразовательной организации – организации питания.

На региональном уровне не реже одного раза в квартал должен проводиться постоянный мониторинг организации системы питания, содержание которого рекомендуется синхронизировать с ежегодным мониторингом, проводимым Министерством просвещения Российской Федерации, но при этом включать дополнительно запросы таких параметров, которые являются для региона существенными и позволяющие принимать эффективные управленческие решения.

Показателями мониторинга горячего питания должны являться:

- наличие договоров, заключаемых между родителями и организацией, осуществляющей питание (образовательная организация, оператор питания) с включением в них условий о праве родителей осуществлять ежедневный родительский контроль органолептических и вкусовых качеств блюд, выдаваемых учащимся (возможность дегустации), а также соответствие массы порций ежедневному меню, о праве представителей родительской общественности принимать участие в работе ежедневной бракеражной комиссии;
- количество обучающихся всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;
- количество обучающихся в первую и вторую смены всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;
- количество обучающихся, обеспеченных горячим питанием (завтрак, обед), в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;
- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (догоотовочные), буфеты-раздаточные);
- соответствие фактического использования пищеблока его типу и конструктивно-планировочным решениям;
- санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, помещений для персонала пищеблока, обеденного зала;
- укомплектованность пищеблока рабочим технологическим оборудованием, степень износа оборудования;
- укомплектованность обеденного зала мебелью, степень износа мебели;
- количество посадочных мест в обеденном зале с учетом требований санитарных норм по площади обеденного зала;

- наличие рукомойников, соответствие их количества требованиям санитарных норм;
- соответствие меню положениям настоящего Стандарта и примерному типовому меню, утвержденному на уровне региона;
- наличие возможности предоставления учащимся права выбора блюд с использованием различных методов – несколько вариантов рационов на выбор, «шведский стол», формирование учащимися и родителями персонализированных (индивидуальных) рационов;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями настоящего Стандарта;
- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей и его периодичность, в частности: наличие программ обучения родителей основным требованиям законодательства в сфере школьного питания, возможности проведения ежедневных дегустаций, оценки санитарного состояния пищеблока и обеденного зала, оценки процесса приготовления питания, проверки сопроводительной документации на продукты питания и ее маркировки, оценки условий хранения продуктов питания, возможность у родителей получить доступ на производство кулинарной продукции и полуфабрикатов (в случае изготовления этой продукции вне образовательной организации);
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов;
- соответствие фактически используемых продуктов ГОСТам на продукцию детского питания;
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей;
- открытость информации об организации питания – размещение информации о примерном, ежедневном меню, об организаторе питания, о поставщиках продуктов питания, о сертификатах (деклараций) на продукты питания, о результатах лабораторных исследований, о способах организации питания на сайте организации, осуществляющей питание, на стендах в столовых;
- периодичность, полнота и своевременность размещения информации об организации питания на сайтах региональных, муниципальных органов управления, образовательных организаций;
- наличие в свободном доступе журналов – бракеража, дегустаций, отзывов родителей и тд.

Мониторинг проводят региональный уполномоченный орган в сфере социального питания, учредитель общеобразовательной организации, государственные и муниципальные органы управления образованием, органы управления общеобразовательной организацией.

С целью автоматизации процедур сбора и оценки показателей рекомендуется использовать соответствующие программные средства, которые позволяют учитывать данные мониторинга и формировать итоговые результаты. В мониторинг, помимо указанных показателей, могут включаться и иные показатели.

Данные мониторинга ежеквартально должны передаваться в уполномоченный орган для формирования ежеквартального отчета об организации питания на территории Ульяновской области.

В 2021-2022 г. все общеобразовательные организации Ульяновской области вошли в систему автоматизированного мониторинга питания, администрируемую Федеральным центром мониторинга питания обучающихся Министерства просвещения Российской Федерации. По состоянию на конец 2022-2023 учебного года обеспечено 100%-ое вхождение в мониторинг, при этом показатель доступности информации об организации питания составил 93%. Целевой показатель в 100% должен быть обеспечен не позднее начала 2023-2024 учебного года.

1.5.2. Принцип системного программного подхода к проблеме развития системы школьного питания.

Системное комплексное совершенствование условий организации питания в общеобразовательных организациях рекомендуется осуществлять посредством разработки и реализации муниципальных программ по совершенствованию организации питания в образовательных организациях, что предполагает отбор приоритетных целей, разработку взаимоувязанных мероприятий по их достижению в заданные сроки с максимальной эффективностью при требуемом обеспечении ресурсами.

Примерное содержание задач программы развития и совершенствования системы организации питания в общеобразовательных организациях:

- оценка текущего состояния системы организации питания обучающихся общеобразовательных организаций и разработка будущей модели муниципальной системы организации питания обучающихся, содержащей целевые индикаторы развития, перечень показателей;

- оценка текущего состояния инфраструктуры и приведение её в соответствие требуемым параметрам: модель организации питания должна соответствовать технологическим процессам, которые закладывались при проектировании и создании либо модернизации пищеблока (полный цикл, доготовочный, раздаточный). Приведение деятельности всех учреждений к единым стандартам вне зависимости от формы организации питания (инсорсинг или аутсорсинг);

- оценка существующей системы нормативно-правовых актов, регулирующих вопросы организации питания в образовательных организациях;

- оценка существующей региональной и муниципальной производственно-логистической системы производства/закупки/доставки продуктов в образовательные организации;

- оценка состояния кадрового обеспечения системы организации питания в образовательных организациях квалифицированным персоналом, оценка состояния муниципальной системы повышения квалификации специалистов, занятых в сфере организации питания и совершенствование данной системы;

- оценка существующей системы общественного и родительского контроля и совершенствование данной системы;

- оценка существующей системы формирования культуры здорового питания обучающихся, их родителей и преподавателей, и совершенствование данной системы с учётом необходимости реализации задач Национальных проектов «Образование» и «Демография».

1.5.3. Принцип соответствия модели организации питания в общеобразовательной организации проектным особенностям пищеблока.

Модель организации питания в образовательных организациях должна соответствовать технологическим процессам, которые закладывались при проектировании и создании либо модернизации пищеблока (полный цикл, доготовочный, раздаточный).

Модель организации питания в образовательных организациях должна соответствовать процессам работы самого учреждения (количество питающихся и пропускная способность залов для приема пищи, время на организацию процесса питания, количество смен приема пищи и посадок за столы и т.п.).

Исходя из типа пищеблока в каждом конкретном учреждении применяется одна из трех моделей организации питания:

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

При применении модели полного цикла организации питания все технологические операции по организации питания осуществляются на пищеблоке учреждения. На пищеблоке учреждения полного цикла должен соблюдаться принцип проточности выполнения технологических операций, должны исключаться встречные и перекрестные потоки кулинарных полуфабрикатов и пищевой продукции, загрязненной и чистой транспортировочной тары, наплитной посуды и инвентаря. На пищеблоке должны быть выделены специальные помещения для приемки, входного контроля и хранения сырья; для предварительной обработки поступившего сырья и продукции; цеха горячей кулинарной обработки сырья; помещения для отгрузки, сервировки готовой продукции; помещения для обработки тары и упаковки.

При применении модели доготовочной организации питания в товаропроводящей цепочке организации питания выделяются комбинаты питания (либо производственно-логистические комплексы), на которых организовано производство кулинарных изделий из полуфабрикатов, в т.ч. высокой степени готовности. На доготовочных пищеблоках остаются только «чистые» операции по тепловой обработке кулинарных полуфабрикатов, и организации обслуживания, исключаются «грязные» операции по первичной обработке сырья.

При применении модели раздаточной организации питания все операции по тепловой кулинарной обработке сырья вынесены на комбинаты питания либо на производственно-логистические комплексы. Пищеблоки учреждений не оснащены горячими цехами и осуществляют операции только по регенерации (разогреву) приготовленных и охлажденных блюд, а также осуществляют раздачу и сервировку. При данной модели возможно применение как технологии cook&hold (приготовление и раздача), так и современных технологий, основанных на технологии cook&chill (приготовление и охлаждение).

При этом важной задачей является правильное определение типа пищеблока. Достаточно часто встречается ситуация, когда на пищеблоках, спроектированных в качестве доготовочных, используется модель полного цикла, что недопустимо. Организации, организующие питание детей, можно разделить на 4 основных типа по своим конструктивно-планировочным решениям и организации процесса приготовления питания:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных учреждений;
- доготовочные организации общественного питания, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;
- столовые образовательных учреждений, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;
- буфеты - раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

Пунктом 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 установлено, что в предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала. На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.

Пунктом 2.4.6.1 СП 2.4.3648-20 утвержден перечень комплекса помещений. В частности в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовив полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).

При этом Таблицей 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 утвержден рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений и базовых предприятий питания.

Необходимо отметить, что ответственность за определение типа пищеблока и его использование в соответствии с планировочными решениями возлагается на руководство образовательной организации.

По данным Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в Ульяновской области в 2020 году в регионе 60% пищеблоков являлись сырьевыми, 27% - доготовочными, 13% - буфет-раздаточными. В 2020 году мониторинг типов пищеблоков в Ульяновской области проводился ОГКУ

«Агентство социального питания» (Приложение №6), который показал, что при учете всех требований санитарных норм к полностью сырьевым можно отнести только 3%, к пищеблокам, работающим на сырье и полуфабрикатах - 25%, доготовочные и буфет-раздаточные – 72%.

Как следует из данных мониторинга в 2020 году в пищеблоках значительного числа образовательных организаций Ульяновской области отсутствует цеховое деление – не выделен весь перечень необходимых цехов - овощные цеха, мясо-рыбный цех и т.д.

Кроме того, как следует из анализа технических паспортов зданий большинства образовательных организаций Ульяновской области, проектами зданий изначально не предусматривалось выделение отдельных производственных цехов, а площади столовых зачастую недостаточны для размещения минимального перечня оборудования и исключения встречных потоков сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Это подтверждают и действовавшие в 1970-1990 гг строительные нормы и правила, в частности СНиП II-65-73 «Общеобразовательные школы и школы-интернаты» (период действия 1974-1987 гг.). В Приложении 2 указанного СНиПа указано, что при проектировании зданий общеобразовательных организаций кухня-заготовочная (на сырье) проектировалась при количестве классов в количестве 20 шт, при большем числе классов проектировались кухни-догоотовочные (на полуфабрикатах). Аналогичные выводы следуют и из положений ВСН 50-86/Госгражданстрой «Общеобразовательные школы и школы-интернаты. Нормы проектирования» (период действия 1986-1990 гг.), где в таблице №13 и примечании к ней указаны площади кухни, а также указание на то, что в школах на 4 и более параллелей площади кухонь рассчитаны на размещение оборудования для приготовления пищи на полуфабрикатах.

Таким образом, помещения пищеблоков значительного числа общеобразовательных организаций не предназначено для работы на продовольственном сырье. Объемно-планировочные решения, предусмотренные проектом таких зданий, позволяют организовать питание только в качестве доготовочных организаций общественного питания, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация.

Поэтому для обеспечения безопасности при организации питания школьников необходимо использовать пищеблоки строго в соответствии с тем типом, который был предусмотрен проектом. В тех муниципальных образованиях, где преобладают образовательные организации с пищеблоками – доготовочными и буфет-раздаточными необходимо в первую очередь уделять внимание созданию полноценных комбинатов школьного питания, в которых должны проектной документацией предусматриваться весь перечень необходимых цехов, способных вырабатывать всю линейку продукции, в том числе, в соответствии с ГОСТами на продукцию детского питания, для здорового и безопасного питания школьников.

1.5.4. Принцип соответствия формы оказания услуг по организации питания стратегии развития региона.

Выбор формы оказания услуг по организации питания – инсорсинг или аутсорсинг – должен быть обоснован и определяться стратегией развития питания в учреждениях образования, индикаторами программ развития системы организации питания в общеобразовательных организациях.

При выборе формы оказания услуг по организации питания необходимо учитывать существующий в общеобразовательной организации опыт и качество организации питания, а также удовлетворённость родителей качеством оказываемых услуг.

Рекомендуется осуществлять принятие решения по выбору формы оказания услуг по организации питания в общеобразовательной организации с учётом мнения родителей (законных представителей) обучающихся, заключая договоры на основании заявлений родителей.

1.5.5. Принцип внедрения механизма организации питания в образовательных организациях с использованием методов государственно-частного партнерства.

Государственно-частное партнерство - это совокупность форм средне- и долгосрочного взаимодействия государства и бизнеса для решения общественно значимых задач на взаимовыгодных условиях. Организация питания в образовательных учреждениях безусловно имеет общественную значимость, так как связана со здоровьем будущих поколений, и совершенствование системы питания является задачей всего общества и государства.

Государственно-частное партнерство в области организации социального школьного питания будет способствовать реализации государственных проектов и программ: создание производственно-логистических комплексов (ПЛК) социального питания, формирование механизмов закупки продуктов питания у региональных сельхозтоваропроизводителей (поддержка сельхозпроизводства) и организация логистики внутри региона (минимальные цены, контроль происхождения и др.).

2. Основные принципы организации рационального здорового питания учащихся

2.1. Рациональное питание учащихся должно предусматривать поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих их возрастным физиологическим потребностям. Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных законодательством о качестве и безопасности пищевых продуктов, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

2.2. Основными принципами рационального питания являются:

- соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма;
- удовлетворение физиологической потребности в пищевых веществах;
- оптимальный режим питания, то есть физиологически обоснованное распределение количества потребляемой пищи в течение дня.

В соответствии с этими принципами питание учащихся должно быть сбалансировано по содержанию основных пищевых веществ.

2.3. Суточная потребность в основных пищевых веществах и энергии, а также витаминах и минеральных веществах для учащихся определяется в соответствии с нормами и требованиями санитарных норм и правил.

2.4. Обучающиеся общеобразовательных организаций, в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда. В соответствии с методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека продолжительность перемены для

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

Таблица 1. Режим питания по приемам пищи

1 смена			2 смена		
Прием пищи	Часы приема	% к суточной калорий- ности	Прием пищи	Часы приема	% к суточной калорий- ности
Завтрак	9.30-11.00	20-25	Завтрак	7.30-8.30	20-25
Обед	13.30-14.30	30-35	Обед	12.30-13.30	30-35
Полдник	15.30-16.30	10-15	Полдник	15.30-16.30	10-15
Ужин	18.30-19.30	20-25	Ужин	18.30-19.30	20-25

2.5. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, горячего напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи. Завтрак для обучающихся 1-4 классов должен содержать 12-16 г белка, 12-16 г жира и 48-60 г углеводов, для обучающихся старших классов — 15-20 г белка, 15-20 г жира и 60-80 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.

2.6. Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Обед в зависимости от возраста обучающегося, должен содержать 20-25 г белка, 20-25 г жира и 80-100 г углеводов. Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.

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

Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого школьного завтрака. В различных приемах пищи в один день не допускается повторение одних и тех же блюд. Если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (каша, запеканка, макаронные изделия и пр.), то на обед - мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром (картофель отварной, пюре, капуста тушеная, овощное рагу и пр.).

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенные продукты (макро-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 грамм на человек.

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

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов.

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

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

При составлении меню (завтраков, обедов, полдников, ужинов) рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов.

Таблица 2. Среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Примечание: На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0 % в день на каждого человека.

Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии и на основании медицинского заключения.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам.

Таблица 3. Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2 %	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

2.8. Разрабатываемое для обучающихся 1-4 классов меню должно отвечать следующим рекомендациям:

2.8.1. Энергетическая ценность школьного завтрака должна составлять 470-590 ккал (7-11 лет), 545-680 ккал (12 лет и старше) (20-25% от суточной калорийности), обеда — 700-820 ккал (7-11 лет), 815-950 (12 лет и старше) (30-35% от суточной калорийности).

2.8.2. При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюдов).

2.9. Производство (изготовление) пищевых продуктов используемых для организации питания детей должно соответствовать требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания детей. Рекомендуется использовать пищевые продукты, соответствующие действующим ГОСТам на продукты детского питания (Приложение 2).

2.10. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных организаций, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора. Не допускается реализация продукции, указанной в Приложении №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

2.11. Для организации дополнительного питания детей в организованных детских коллективах допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места.

Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

Таблица 4. Рекомендуемая масса порций блюд для обучающихся различного возраста

Название блюд	Масса порций (в граммах, мл) для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100	100-150
Первое блюдо	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

3. Требования к помещениям и материально-техническому оснащению школьных столовых

3.1. Организация горячего питания учащихся по месту учебы должна осуществляться, как правило, в школьных столовых, состав и площади помещений которых следует принимать в зависимости от проектного количества классов и численности учащихся в них.

3.2. В небольших по вместимости начальных (особенно сельских) школах, где функционирование отдельной столовой нецелесообразно, организация питания учащихся может осуществляться на договорной основе в близлежащих предприятиях общественного питания в установленное по графику время. При удалении столовой от школы на расстояние 3 - 5 км необходимо оборудовать отдельное помещение, доставляя горячее питание в групповых термосах от базовой столовой.

3.3. Объемно-планировочные и конструктивные решения школьных столовых, санитарно-технические и электротехнические устройства, противопожарные и другие требования, предъявляемые к ним, должны приниматься в соответствии с действующими нормами и правилами.

3.4. При организации питания необходимо учитывать тип пищеблока образовательной организации и, в случае, если пищеблок не предназначен для работы на сырьё, отдавать приоритет использованию централизованных производственно-логистических комплексов, комбинатов питания (ПЛК - многофункциональный комплекс, включающий производственные, складские, специализированные, административные и бытовые помещения, предназначенные для закупки, приема, хранения, производства отдельных видов полуфабрикатов различной степени готовности, готовых блюд, мучных кондитерских изделий, фасовки, комплектования, отгрузки и доставки пищевой продукции

для оказания услуг по организации питания детей), куда будет поставляться сельскохозяйственная продукция, осуществляться ее контроль, переработка, производство продукции высокой степени готовности (полуфабрикаты) и их дальнейшая поставка в образовательные организации.

3.5. Обеденные залы школьных столовых должны быть по возможности квадратной или прямоугольной формы, иметь соответствующим образом оформленный современный и эстетичный интерьер. Светильники необходимо подвешивать на доступной для санитарной обработки высоте, излучаемый свет должен быть не ярким, а легким, рассеянным.

3.6. Для организации приема пищи зал столовой необходимо оборудовать столами квадратной или прямоугольной формы, а также стульями или скамейками. Поверхность столов должна быть легко моющейся, устойчивой против высокой температуры и дезинфицирующих средств, иметь гигиеническое покрытие.

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

3.8. При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования. При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой (кастрюли с крышками, противни с крышками, гастроемкости с крышками и т.п.) учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (1-е, 2-е или 3-е блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков:

- в соответствии с рецептурными сборниками, расчет закладки продуктов первых и третьих блюд проводится на 1000 мл.

Например, при организации обедов для обучающихся в количестве 400 человек необходимо приготовить не менее 100 литров 1-го блюда (400 х 250 мл) и 80 литров третьего (400 х 200 мл), следовательно, для первых блюд необходимо иметь не менее 2 кастрюль объемом по 50 л, для третьих — 2 кастрюли объемом по 40 л;

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

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

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

Для реализации принципов здорового питания, в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков, рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматы), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех обучающихся (400-450 чел.). Пароконвектоматы обеспечивают гастроемкостями

установленных техническим паспортом объемов и конфигураций. Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

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

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

Для раздачи блюд жидкой (полужидкой) консистенции (первые, третьи блюда, жидкие каши, молочные супы и т.п.) необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (ковши) с длиной ручки, позволяющей при приготовлении и раздаче перемешивать весь объем блюда в кастрюле, с мерной меткой установленных объемов (200, 250 мл и т.д.).

3.9. Производственные помещения пищеблоков оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья. Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования.

3.10. 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 поддерживает требуемый температурный режим.

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

Буфеты-раздаточные оборудуются минимальным набором помещений и оборудования:

- не менее 2-х моечных ванн (или одной 2-х секционной) 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 2-х раковин для мытья рук обучающихся.

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

Таблица 6. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений пищеблоков общеобразовательных организаций

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество (не менее)
1	2	3
Склад	стеллажи	1
	подтоварники	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	психрометр	1
Овощной цех (первичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	картофелеочистительная машина	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1
Овощной цех (вторичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	моечные ванны	2
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	раковина для мытья рук	1
Холодный цех (зона)	производственные столы	2
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1
	моечная ванна (для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов)	1
	раковина для мытья рук	1
Мясорыбный цех	производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)	3
	контрольные весы	1

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество (не менее)
1	2	3
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	электро-мясорубка	1
	моечные ванны	1
	колода для разрубки мяса	1
	фаршемешалка	1
	котлетоформовочный автомат	1
	раковина для мытья рук	1
Помещение для обработки яиц (место в мясо-рыбном цехе)	производственный стол	1
	моечные ванны (емкости)	3
	емкость для обработанного яйца	1
	раковина для мытья рук	1
Мучной цех	производственные столы	2
	тестомесильная машина	1
	контрольные весы	1
	пекарский шкаф	1
	стеллажи	1
	моечная ванна	1
	раковина для мытья рук	1
Доготовочный цех	производственные столы	3
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	3
	раковина для мытья рук	1
Помещение для нарезки хлеба	производственный стол	1
	хлеборезательная машина	1
	шкаф для хранения хлеба	1
	раковина для мытья рук	1
Горячий цех	производственные столы	2
	электрическая плита	1
	электрическая сковорода	1
	духовой (жарочный) шкаф	1
	пароконвектомат	1
	электропривод для готовой продукции	1

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество (не менее)
1	2	3
	электро-котел	1
	контрольные весы	1
	раковина для мытья рук	1
Раздаточная зона	мармиты для горячих блюд	2
	холодильный прилавок (витрина, секция)	1
Моечная для мытья столовой посуды	производственный стол	1
	посудомоечная машина	1
	моечные ванны (для мытья столовой посуды)	3
	моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов)	2
	стеллаж (шкаф)	1
	раковина для мытья рук	1
Моечная для мытья кухонной посуды	производственный стол	1
	моечные ванны (с объемом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом	2
Моечная тары	моечные ванны	2
Производственное помещение буфета- раздаточной с посудомоечной	производственные столы	2
	электроплита	1
	моечная ванна	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	2
	раковина для мытья рук	1
Комната приема пищи	производственный стол	1
	электроплита	1
	среднетемпературный холодильный шкаф	1
	шкаф (стеллаж)	1
	моечная ванна	1
	раковина для мытья рук	1
	картофелеочистительная машина	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1

3.12. Для осуществления мониторинга состояния пищеблоков, наличия и состояния имеющегося технологического оборудования необходимо ежегодно заблаговременно до начала учебного года проводить паспортизацию пищеблоков и обеденных залов общеобразовательных организаций. Информация о паспортизации направляется в

администрации муниципальных образований Ульяновской области и исполнительный орган Ульяновской области в сфере образования в виде сводного отчета. Рекомендуемая форма паспорта пищеблока представлена в приложении №7.

4. Организация обслуживания учащихся горячим питанием

4.1. Основным направлением организации питания учащихся следует считать реализацию скомплектованных рационов.

4.2. За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные столы, а за учащимися класса (группы) - индивидуальные места за столами - в соответствии с их ростовыми данными.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий, не более чем в две перемены на каждой смене для обеспечения условий для питания детей всех возрастных категорий).

Отпуск учащимся питания в столовой разрабатывается исходя из режима учебных занятий руководством столовой совместно с дирекцией школы, родительским и ученическим комитетами, утверждается директором школы и вывешивается на видном месте. Контроль за соблюдением графика посещения столовой и порядком во время приема пищи учащимися должен возлагаться на дежурного преподавателя. Дежурный преподаватель, а также заместитель директора, ответственные за организацию питания школьников, должны определяться отдельным распоряжением руководителя образовательной организации.

4.4. При разработке графика следует учитывать необходимость полного (100%) обеспечения учащихся первой смены горячими завтраками.

4.5. Рекомендуется организовывать завтраки в соответствии с требованиями рационального питания на двух (после второго и третьего уроков) больших переменах в четыре потока, а обедов - после пятого урока в два потока, что позволит обеспечить длительность интервалов между отдельными приемами пищи в пределах не более 3,5 - 4 часов.

В общеобразовательных организациях, в которых увеличить число посадочных мест в столовых невозможно по объективным причинам (или в переходный период до проведения реконструкции и/или модернизации пищеблока), целесообразно внедрить систему гибких перемен (гибкое или скользящее расписание): учебные занятия для 1-4 классов начинаются раньше или позже начала учебных занятий для обучающихся 5-11 классов (с учётом режима 1-ой или 2-ой смены) и соответственно время перемен для 1-4 классов не совпадает со временем перемен для 5-11 классов.

В общеобразовательных организациях, в которых увеличить число посадочных мест в столовых невозможно по объективным причинам (или в переходный период до проведения реконструкции и/или модернизации пищеблока), возможно введение в Учебный план для 1-4 классов отдельного урока «Урока питания». В рамках времени «Урока питания» обучающиеся 1-4 классов смогут получать горячее питание (часть времени урока) и обучаться в оставшееся время столовому этикету, узнавать о правилах здорового питания, режиме питания, о полезных и вредных продуктах и т.д. (на основе существующих или разработанных учебных курсов). Такой урок возможно вводить только в 1 классах, в 1-2

классах, в 1-3 классах или с 1 по 4 классы, в зависимости от выбора и условий в каждом конкретном случае.

4.6. Организацию обслуживания учащихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов. При использовании таких способов организации питания, как «шведский стол», персонализированное питание, в том числе, для детей с различными медицинскими показаниями, в образовательной организации должны быть предусмотрены иные способы обслуживания учащихся.

4.7. Предварительное накрытие столов скомплектованными рационами питания следует применять в небольших и средних по вместимости (до 200 мест) школьных столовых.

4.8. Для оценки удовлетворенности качеством питания рекомендуется разрабатывать и внедрять автоматизированные системы, предназначенные как для учащихся, так и для родителей учащихся, позволяющие в режиме реального времени (в т.ч. через сеть Интернет) осуществлять обратную связь с родителями и учащимися. Автоматизированная система должна предоставлять учащимся и родителям возможность оценки горячего питания, обслуживания, соблюдение требований санитарного законодательства по различным параметрам и получать обратную связь от организаций, осуществляющих горячее питание.

5. Совершенствование организации производства и управления школьным питанием

5.1. Дальнейшее совершенствование организации и повышения эффективности питания учащихся в общеобразовательных школах, его развитие должны осуществляться путем перевода на индустриальные методы производства продукции общественного питания для школьных столовых и централизованное снабжение их различными видами полуфабрикатов, кулинарных, мучных и кондитерских изделий, а также продукцией высокой степени готовности.

Процесс индустриализации и централизации питания школьников - процесс создания производственно - логистической системы по выпуску полуфабрикатов и рационов питания разной степени готовности, сохраняемых с соблюдением температурных режимов хранения, их транспортировки до точек распределения и подачи школьников в горячем и свежем виде.

К преимуществам индустриализации и централизации питания можно отнести:

- снижение материальной себестоимости сырья за счет крупных прямых поставок сырья от региональных сельхозтоваропроизводителей;
- обеспечение стандартов качества продукции согласно требованиям ХАССП за счет использования единых технологических процессов, обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности на всех этапах производства продукции, соблюдение требований санитарного законодательства на всем протяжении процесса производства, транспортировки и распределения продукции;
- сокращение издержек на электроэнергию, оплату услуг персонала в школьных пищеблоках по сравнению с традиционным методом организации питания в школе;
- сокращение издержек при строительстве новых школьных пищеблоков и при реконструкции старых;

- отсутствие злоупотреблений при организации питания в образовательных организациях при подготовке и раздаче за счет использования систем учета движения продукции, обеспечения централизованных поставок полуфабрикатов и кулинарной продукции;

- возможность значительно расширить ассортимент предлагаемых блюд для организации персонализированного (индивидуального питания).

5.2. Целесообразно создавать по территориально-производственному признаку крупные производственно-логистические комплексы, комбинаты школьного питания, снабжающие продукцией все школьные столовые.

5.3. Оптимальный размер объединений школьного питания, то есть количество входящих в него школьных столовых, определяемое численностью обслуживаемого контингента учащихся, зависит от многих факторов: территориальной удаленности школ, наличия спецавтотранспорта и др., главными из которых являются производственные мощности предприятий полуфабрикатов и кулинарных изделий. Выбор его мощности определяется соответствующей расчетной численностью обслуживаемого контингента учащихся.

Справочно. В СССР в соответствии с Приказом Министерства торговли СССР от 26.12.1985 г. №315 «О методических указаниях по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах» мощность предприятий по выпуску полуфабрикатов и кулинарной продукции определялась в соответствии с Таблицей 7.

Таблица 7. Примерная мощность предприятий по выпуску полуфабрикатов и кулинарной продукции

Расчетная численность учащихся (тысяч)	Мощность предприятий (тонн сырья в смену)
10	3
16,6	5
33,3	10
50	15
83,3	25
133,3	40

5.4. Производственная программа производственно-логистических комплексов должна разрабатываться на основе единого для всех обслуживаемых школьных столовых планового циклического меню комплексных рационов питания, дифференцированного по возрастным группам учащихся с учетом сезонности, а также биологической ценности и калорийности рационов.

5.5. Школьные столовые должны получать кулинарную продукцию и полуфабрикаты, прошедшие первичную, а частично, и тепловую обработку в производственно-логистических комплексах.

6. Обеспечение контроля за качеством и организацией питания обучающихся

6.1. Руководитель общеобразовательной организации является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся. Контроль за работой школьных

столовых должен осуществляться администрацией образовательной организации, ее учредителем, надзорными и уполномоченными органами, родительской общественностью. 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, основанного на принципах ХАССП;
- 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, предъявляемых к пищевым продуктам, а также - подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

Таблица 8. Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания общеобразовательных организаций

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БгкП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума

6.2. Качество готовой пищи в школьных столовых ежедневно должна проверять бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой, медработник и представитель администрации школы. Без бракеража не должна поступать в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий.

Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере ее изготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале.

6.3. В производственно-логистических комплексах контроль за качеством поступающего сырья, различных видов полуфабрикатов и готовых изделий должен возлагаться на технологическую лабораторию, без разрешения которой отправка продукции в школьные столовые-догоотовочные не допускается.

6.4. В столовых, где производится питание из сырья по полному циклу в соответствии с планировочными решениями, должны приниматься меры по организации самостоятельной системы лабораторного контроля входного сырья.

6.5. Повседневный контроль за работой школьной столовой должен осуществляться при взаимодействии с родителями обучающихся в форме родительского контроля. К возможным формам родительского контроля относятся:

проведение ежедневных дегустаций;

посещение родителями обеденных залов в целях контроля выполнения циклического меню, качества питания, соблюдения санитарных правил и норм при организации питания;

включение представителей родительской общественности в состав бракеражных комиссий;

участие родителей в работе общешкольной комиссии по контролю за качеством питания;

анкетирование детей и родителей по вопросам качества питания.

6.6. Право родителей на осуществление контроля должно быть закреплено в договорах, заключаемых между родителями и организацией, осуществляющей питание (образовательная организация, оператор питания). Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации, а также включать в договоры, заключаемые с родителями обучающихся на организацию питания.

Результаты проверок должны отражаться в контрольных журналах.

Рекомендуется использовать при организации контроля современные информационные технологии (публикация результатов контроля в сети интернет, возможность направлять информацию о результатах контроля с помощью интернет-сайтов, мобильных приложений и т.д.) Персональная ответственность за организацию ежедневного родительского контроля возлагается на директора школы.

6.7. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- органолептические и вкусовые качества блюд, выдаваемых учащимся, в рамках ежедневных дегустаций;
- соответствие реализуемых блюд и масса порций утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;

- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании;
- наличие в свободном доступе (в т.ч. на стендах) информации о двухнедельном циклическом меню, ежедневном меню, обоснование причин замены блюд (в случае наличия замен) по сравнению с двухнедельным циклическим меню, о поставщиках продуктов, сертификатах, результатов проводимых лабораторных исследований, информации о виде и типе пищеблока согласно проектно-планировочным решениям конкретной школы, информации об организаторе питания, контактная информация руководителей организации, осуществляющей питание, органов осуществляющих надзор за системой школьного питания;
- соответствие фактического использования пищеблока его типу и виду в соответствии с конструктивно-планировочными решениями и особенностей его использования согласно требованиям действующих СанПиНов;
- наличие в свободном доступе журналов дегустаций, специальных журналов по снятию бракеража, а также журналов, фиксирующих отзывы родителей о блюдах, получаемых школьниками, и замечания к блюдам или санитарному состоянию обеденного зала.

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

Порядок осуществления указанной оценки определяется локальным нормативным актом общеобразовательной организации.

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

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

6.11. Информация о ежедневном меню, а также о циклическом меню должна размещаться на видном месте в столовой образовательной организации, а также в сети

интернет на сайте образовательной организации и организации общественного питания. В случае изменения меню, такая информация должна публиковаться в столовой образовательной организации и в сети интернет с указанием причины изменения.

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

7. Финансовая модель системы организации школьного питания

7.1. Финансовые средства, направляемые из бюджета Ульяновской области и бюджетов муниципальных образований, направляются на приобретение продуктов питания для организации питания учащихся и на финансирование затрат, связанных с приготовлением питания. Стоимость продуктового набора на одного обучающегося должна определяться, исходя из Рекомендуемых среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений, указанных в Приложении №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, и среднерыночных цен на продукты питания в регионе.

Норматив затрат в связи с приобретением продуктов питания рассчитывается по формуле:

$$N_{\text{нб}} = \sum_i (C_i \times V_i)$$
, где: $N_{\text{нб}}$ - суточный норматив затрат в связи с приобретением i -го продукта, входящего в состав рациональной нормы потребления;

i - продукт, входящий в состав рациональной нормы потребления;

C_i - средняя рыночная стоимость i -го продукта в регионе, рублей;

V_i - суточный объем потребления i -го продукта.

При определении полной стоимости школьного питания необходимо использовать формулу расчета, норматив затрат в связи с приобретением продуктов питания и размер наценки, которая должна включать в себя достаточный размер средств на затраты, связанные с организацией питания (заработные платы поваров, отчисления, производственный контроль, логистика, содержание и ремонт оборудования, пищеблоков, прибыль организаций общественного питания и т.д.).

Рекомендуется использовать следующую формулу расчета полной стоимости школьного питания ($C_{\text{п}}$):

$C_{\text{п}} = N_{\text{ппб}} + N_{\text{инз}}$, где:

$N_{\text{ппб}}$ - норматив затрат на приобретение продуктов питания;

$N_{\text{инз}}$ - норматив затрат, возникающих в связи с оплатой труда работников организации питания, работающих по трудовому договору и непосредственно связанных с обеспечением социальным питанием, с учетом страховых взносов, начисляемых на выплаты и иные вознаграждения в пользу физических лиц в рамках трудовых отношений, и иных затрат, непосредственно связанных с обеспечением социальным питанием.

Затраты, возникающие в связи с оплатой труда работников организации питания, работающих по трудовому договору и непосредственно связанных с обеспечением социальным питанием, с учетом страховых взносов, начисляемых на выплаты и иные вознаграждения в пользу физических лиц в рамках трудовых отношений, и иные затраты,

непосредственно связанные с обеспечением социальным питанием, рассчитываются по формуле:

$N_{\text{инз}} = N_{\text{пнб}} \times 0,2$ (за исключением организаций, предоставляющих услуги по организации питания самостоятельно).

7.2. Организация горячего питания может осуществляться следующими способами:

а) в случае обеспечения питанием образовательной организацией самостоятельно – учредитель или образовательная организации за счет доведенных средств осуществляет закупки продуктов питания для обеспечения питанием в соответствии с законодательством о контрактной системе. При этом приоритетным способом закупок продуктов питания должны являться централизованные закупки. В случае централизованных закупок учредитель должен обеспечить наличие и функционирование производственно-логистического или распределительного центра для хранения закупленной продукции и ее распределения в образовательные организации, а также обеспечить соответствующую логистику;

б) в случае привлечения образовательной организацией для обеспечения питанием обучающихся сторонних специализированных организаций общественного питания учредитель или образовательные организации за счет доведенных средств осуществляют закупки услуг организаций общественного питания в соответствии с законодательством о контрактной системе, либо средства учредителем направляются непосредственно в организации общественного питания в качестве субсидии на возмещение затрат, понесенных организацией общественного питания в связи обеспечением питанием обучающихся в соответствии со статьей 78 Бюджетного кодекса РФ после подтверждения понесенных затрат;

в) средства учредителем образовательной организации перечисляются в качестве меры социальной поддержки на лицевой счет родителя (законного представителя) учащегося и списываются после подтверждения факта предоставления питания. В случае не подтверждения факта предоставления питания средства возвращаются в бюджет. Использование такого способа возможно при получении согласия (заявления) родителей (законных представителей) учащихся.

7.3. При организации бесплатного горячего питания учащихся 1-4 классов общеобразовательных организаций в соответствии с частью 2¹ статьи 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» финансирование осуществляется за счет средств федерального бюджета, регионального бюджета, муниципальных бюджетов. При этом за счет средств федерального и регионального бюджета финансируются затраты на приобретение продуктов питания. Затраты, связанные с приготовлением питания, финансируются за счет средств муниципальных бюджетов.

Выделение средств из федерального бюджета осуществляется в виде субсидий на финансирование целевых расходов на основании правил, определяемых Постановлением Правительства РФ.

Финансирование организации бесплатного горячего питания учащихся 1-4 классов общеобразовательных организаций в соответствии с частью 2¹ статьи 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» может осуществляться способами, указанными в подпунктах а), б) пункта 7.2. В случае использования аутсорсинга при организации питания с учетом мнения родителей

приоритетным способом финансирования является механизм, указанный в подпункте в) пункта 7.2.

7.4. Из бюджета Ульяновской области, муниципальных бюджетов могут выделяться средства на питание дополнительных категорий школьников в порядке, определяемым законодательством Российской Федерации, Ульяновской области, нормативными актами муниципальных образований.

7.5. При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов и (или) организации питания обучающимся общеобразовательной организацией или лицом, ответственным за проведение данных процедур, определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования продукта в соответствии с Приложением 1. Данные характеристики учитываются и включаются в договоры (контракты) и при осуществлении закупок без проведения конкурсных процедур. Необходимо также использовать технические характеристики, указанные в ГОСТах на продукцию, предназначенную для детского питания, в соответствии с Приложением №2.

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

8. Организация расчетов за питание и учет средств, выделяемых на организацию бесплатного питания

8.1. При организации питания в обязательном порядке заключаются договоры между родителями (законными представителями) учащихся и образовательной организацией (организацией общественного питания) на предоставление питания во время образовательного процесса.

8.2. При организации расчетов за питание и учета средств, выделяемых на организацию бесплатного питания нужно отдавать приоритет безналичной форме расчетов с использованием автоматизированной системы учета питающихся детей, позволяющей родителям учащихся получать информацию об организации питания и движении средств через сеть интернет (личные кабинеты).

8.3. При внесении изменений в ежедневное меню, если это изменение привело к изменению стоимости питания, должен производиться соответствующий перерасчет стоимости питания с публикацией этой информации в сети интернет.

8.4. Средства, выделяемые в рамках бюджетных субсидий, не должны ограничивать право родителя на заказ для ребёнка рационов питания согласно требований санитарных правил и норм, дополнительного питания, а также права родителей на выбор оператора питания. При заказе такого питания рекомендуется использовать информационную систему, позволяющую вести отдельный учёт средств, внесённых родителями, а также средств, предоставленных в рамках субсидий. Списание средств должно происходить после подтверждения факта получения рациона питания.

9. Приведение в соответствие инфраструктуры школьных столовых

9.1. Муниципальными образованиями Ульяновской области должна быть разработана и принята программа приведения в соответствие инфраструктуры школьных столовых со сроком исполнения не позднее 1 сентября 2023 года в соответствии с поручениями Президента РФ и положениями федерального закона №47-ФЗ от 01.03.2020 г. «О внесении изменений в федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».

9.2. Рекомендуется приведение в нормативное состояние инфраструктуры с использованием механизмов государственно-частного партнерства (ГЧП). При использовании такого механизма рекомендуется заключать долгосрочные договоры между образовательной организацией и оператором питания, в рамках которого осуществляется передача в безвозмездное пользование пищеблоков и обеденных залов школ на срок окупаемости инвестиций при условии осуществления комплексной модернизации инфраструктуры. Рекомендуется помимо мероприятий по модернизации пищеблоков, обеденных залов, замене оборудования, мебели, посуды, включать в договоры условия по созданию и использованию инфраструктуры в рамках индустриальных подходов по организации питания (использование комбинатов питания, ПЛК, обеспечения логистики, лабораторного контроля). Срок окупаемости инвестиций может определяться соответствующими методиками.

Справочно. Пример методики расчета срока окупаемости инвестиций, разработанной АНО «Центр стратегических исследований Ульяновской области» от 17.02.2020 г. (Приложение №4).

9.3. При передаче имущества в безвозмездное пользование для организации питания в целях удешевления стоимости питания рекомендуется не включать в нее затраты на коммунальные услуги, которые возникают непосредственно при организации питания обучающихся. Полномочия собственников недвижимого имущества в отношении такого имущества определяются в соответствии с Федеральным законом №273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании» и Федеральным законом №131-ФЗ от 06.10.2003 г. «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации».

10. Обеспечение питанием обучающихся, не имеющих возможность посещать образовательные организации (обучающиеся на дому)

10.1. Для обучающихся, не имеющих возможность посещать образовательные организации, вместо предоставления горячего питания непосредственно в образовательной организации может предусматриваться формирование индивидуального рациона питания (сухой паек) или выплата компенсации в денежном эквиваленте, исходя из стоимости продуктового набора.

10.2. При обеспечении обучающихся, не имеющих возможность посещать образовательные организации, сухим пайком или предоставления денежной компенсации, такие обучающиеся не учитываются при расчете показателя «охват горячим питанием».

11. Обеспечение питанием обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании

11.1. 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).

11.1.1. *Аллергия.* В России по данным многих исследований больше всего заболевших пищевой аллергией приходится на возраст от 5 до 12 лет. Анализ данных многочисленных исследований об этиологической структуре пищевой аллергии у детей старшего возраста показал, что у школьников и подростков чаще всего отмечается аллергия к овощам, фруктам, орехам, шоколаду, цитрусовым, клубнике, экзотическим специям. Исследования по изучению молекулярной характеристики аллергенов в растениях и пищевых продуктах доказывают, что причиной развития пищевой аллергии у детей старшего возраста и взрослых является не алиментарный путь, а перекрестные реакции между данными аллергенами. Многие исследователи отмечают, что с увеличением возраста дети в большинстве случаев хорошо переносят многие продукты, и связывают это с созреванием иммунной системы желудочно-кишечного тракта и формированием оральной толерантности.

К высокоаллергенным продуктам относятся – все цитрусовые, клубника, земляника, малина, ежевика, ананасы; морковь, помидоры, болгарский перец, редька; яйца; сосиски и колбасы, курица, морская рыба; цельное коровье молоко, сыры и йогурты с добавками; какао, шоколад, орехи, мед, соки.

В питании данной группы детей должны быть исключены продукты, провоцирующие у них аллергическую реакцию.

11.1.2. *Диабет.* Рацион питания детей с диабетом абсолютно полноценный и сориентирован на полезное для здоровья питание всех детей. Им не нужны специальные «диабетические» продукты. Но у детей с диабетом важно скорректировать влияние поступившего инсулина и потребляемой пищи на содержание сахара в крови. Сахар в крови повышают лишь те продукты, которые содержат углеводы. Это: хлеб, крупы, мюсли, кукурузные хлопья; картофель, макаронные изделия, молоко и молочные продукты; сахар, мёд, кондитерские изделия, выпечка, мороженое, сладкие напитки с сахаром; фрукты, фруктовые соки.

Количество углеводов продуктов должно всегда соответствовать вводимой дозе инсулина. Есть продукты, которые почти не повышают сахар в крови. Детям можно их есть в промежутках между основными приёмами пищи: сырые овощи, например, морковь, помидоры, перец; фруктовый и травяной чай без сахара.

Для детей больных сахарным диабетом в обязательном порядке должно быть организовано питание с интервалом в приеме пищи не более 4 часов. В рацион питания должны быть включены продукты животного и растительного происхождения – источники полноценного белка (творог, мясо, рыба, птица, мясо, сыр, гречка, рис, фасоль, овес). Углеводы должны иметь низкий гликемический индекс (овощи – перец сладкий, баклажан; брокколи, цветная капуста, спаржевая фасоль; свежая зелень, листовая зелень; свежие фрукты, бобовые, коричневый рис, макаронные изделия из муки твердых сортов или цельнозерновые макаронные изделия). Углеводы с высоким гликемическим индексом должны быть полностью исключены из питания.

Приемы пищи должны осуществляться четко по расписанию. Режим питания детей с диабетом может соответствовать режиму питания остальных учеников (завтрак, обед, полдник и ужин). Если профиль действия инсулина диктует необходимость действия в

режим питания дополнительных перекусов, этот вопрос должен быть обсужден с родителями, определен порядок организации и время проведения перекусов.

При приготовлении блюд для детей с сахарным диабетом, работники пищеблока должны четко соблюдать технологию, информировать родителей о калорийности рациона питания, содержания белков, жиров и углеводов для правильного расчета к введению дозы инсулина, в том числе с сайта образовательной организации.

Для детей, приносящих еду из дома, в соответствии с медицинскими показаниями, приготовленную родителями должны быть обеспечены условия для ее хранения (холодильник, шкаф), и разогрева (микроволновая печь). Работники столовой должны быть проинформированы о детях больных сахарным диабетом и быть проинструктированы о действиях в случае возникновения у них гипогликемии, а также особенностях организации питания.

11.1.3. *Целиакия.* Большинство продуктов для больных целиакией на российском рынке представлены производителями стран Евросоюза, а поэтому имеют высокую стоимость, что затрудняет использование данной продукции в питании детей больных целиакией. В некоторых регионах Российской Федерации зачастую невозможно приобрести данные продукты или их ассортимент значительно ограничен, к тому же данная продукция имеет очень высокую стоимость, поэтому не все родители могут позволить купить данные продукты питания. Большой проблемой является не готовность или отсутствие желания отечественных предприятий вкладываться в специфическое и ответственное производство продукции для людей с диагнозом целиакия. Кроме того, отсутствует нормативно-правовая база по соблюдению норм содержания глютена (белка злаковых культур) в данной продукции и ее маркировке. При этом маркировка продуктов значком перечеркнутый колосок или надписью «без глютена» уже давно принята во многих странах мира.

Приготовление питания для детей с диагнозом целиакия имеет ряд особенностей. Необходимо обеспечить чистоту приготовления продукции для них, а именно требуется наличие отдельной посуды, оборудования и мест приготовления, чтобы полностью исключить возможность попадания в еду этих детей глютена, т.к. даже незначительное загрязнение продукта глютенем способно привести больного целиакией к серьезным последствиям - дисфункциям, воспалительным и онкологическим заболеваниям ЖКТ, анемии, гипотрофии, бесплодию.

Диетотерапия при целиакии основана на принципе исключения из потребляемой пищи токсичного для этих больных глютена. Из пищевого рациона полностью должны быть исключены продукты и блюда, содержащие проламин – одну из 4 фракций белка пищевых злаков. Самое высокое содержание проламина имеют пшеница, рожь (33-37%) и просо (55%), умеренное количество обнаруживается в овсе (10%). Таким образом, в список запрещенных попадают все продукты и блюда, содержащие пшеницу, рожь, просо, ячмень и овес. Также исключаются продукты промышленного производства, содержащие скрытые блюда – полуфабрикаты мясные и рыбные, колбасные изделия, мясные и рыбные консервы, молочные продукты (йогурты, творожки, сырки), кукурузные хлопья, полуфабрикаты овощные в панировке. В меню должны быть включены каши из гречневой и рисовой круп. Безглютеновое питание – единственный способ этиотропной профилактики.

Частой причины нарушения диеты является ее неосознанное нарушение в связи с отсутствием маркировки безглютеновых продуктов, необоснованная замена продуктов при

технологии приготовления блюд при отсутствии необходимой настороженности со стороны персонала пищеблока. Во избежание попадания малейших примесей глютена в пищу ребенка все безглютеновые продукты должны храниться в отдельном месте. На пищеблоке для приготовления пищи рекомендуется выделить отдельное помещение, оборудованное технологическими столами (не менее двух – для сырой и готовой продукции), разделочным инвентарем и моечной ванны. Необходимо иметь отдельные технологические столы, кухонную посуду и разделочный инвентарь.

Посуда и столовые приборы должны отличаться цветом или рисунком и (или) формой, допускается использование одноразовой посудой. Рекомендуется использовать посуду, приобретенную специально для детей больных целиакией. Допускается использовать посуду, принесенную ребенком из дома. Кухонная и столовая посуда, инвентарь моется в отдельной моечной ванне или отдельной, специально выделенной емкости с последующим ополаскиванием в проточной воде.

11.1.4. *Муковисцидоз*. Часто встречающееся генетически детерминированное заболевание, которое характеризуется распространенным поражением экзокринных желез, кистозным перерождением поджелудочной железы (ПЖ), поражением кишечника и дыхательной системы и закупорки выводящих протоков вязким секретом, что вызвано изменениями функций каналов мембран эпителиальных клеток.

При муковисцидозе в патологический процесс вовлекается весь организм. Ведущим в клинической картине является поражение двух систем – бронхолегочной, где формируется хронический воспалительный процесс и пищеварительный, что приводит к нарушению процесса пищеварения.

Муковисцидоз хорошо поддается лечению, которое может предотвратить, задержать или облегчить его симптомы. Основным принцип в стратегии питания больных муковисцидоза – активные увеличения ценности рациона до 120-150% от рациона здорового ребенка. Энергетическая ценность дополнительных калорий в возрастной группе до трех лет составляет 200 ккал/сутки, 3-5 лет – 400 ккал/сутки 6-11 лет – 600 ккал/сутки, старше 12 лет – 800 ккал/сутки.

При организации специализированного питания должны соблюдаться следующие требования: увеличение энергетической ценности (калорийности) рациона; увеличение количества потребляемого белка в 1,5 раза по сравнению с возрастной нормой; увеличение физиологической нормой потребления жира (40-50% энергетической емкости рациона).

Питание школьника муковисцидоза должно быть:

- регулярным (6 раз в день, формула 3+3): три основных приема пищи (завтрак, обед, ужин) и три дополнительных перекуса (второй завтрак, полдник, второй ужин);
- «плотным» - в каждый основной прием пищи должны включаться блюда, содержащие качественные животные белки, цинк (мясо, субпродукты, рыба, яйца или молочные продукты - сыр, творог), качественные жиры (растительное, сливочное масло, сметана, сливки), сложные (крупы, хлеб, овощи) и в меньшей степени простые (фрукты, сладости, варенье, мед), углеводы.

Дополнительные приемы пищи (перекусы: второй завтрак, полдник, перед сном) обязательны. Дополнительные приемы пищи могут быть представлены специализированными высокобелковыми продуктами питания, кисломолочными продуктами, творогом и фруктами.

11.1.5. *Фенилкетонурия*. Наследственное нарушение аминокислотного обмена, при котором блокируется работа ферментов фенилаланингидроксилазы, в результате аминокислота фенилаланин оказывает токсическое действие. Патогенетическим методом профилактики обострений является диетотерапия с заменой высокобелковых натуральных продуктов (мясо, рыба, творог) на специализированные смеси, не содержащие фенилаланин.

Для детей с фенилкетонурией не требуется отдельной столовой и кухонной посуды, отдельных технологических столов, разделочных инвентаря.

При составлении меню необходим индивидуальный подход и совместная работа с родителями ребенка, так как у детей имеются разные вкусовые предпочтения к низкобелковой продукции, а также отмечаются разные физиологические реакции на продукты питания.

11.1.6. При организации питания в образовательной организации необходимо разработать системный подход обеспечения питанием детей с хроническими заболеваниями (диабет, целиакия, аллергия, заболевания ЖКТ и др.). Алгоритм организации индивидуального питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании в организованном детском коллективе:

1) для постановки ребенка на индивидуальное питание в организованном детском коллективе законному представителю ребенка рекомендуется обратиться к руководителю образовательной организации с заявлением о необходимости создания специальных (индивидуальных) условий пребывания ребенка в детской дошкольной, общеобразовательной организации и организации питания. К заявлению прилагается заключение врачебной комиссии и (или) психолого-медико-педагогической комиссии и (или) врача-педиатра;

2) на основании полученных документов, руководитель образовательной организации должен обеспечить физиологически полноценное горячее питание больному ребенку с учетом особенностей здоровья и физиологических потребностей в пищевых биологически ценных веществах. Для обеспечения ребенка физиологически полноценным питанием по предварительному согласованию между руководителем образовательной (оздоровительной) организации и законным представителем ребенка заключается договор о порядке предоставления услуг по организации питания ребенка. В договоре рекомендуется указать: 1) режим питания ребенка с учетом основных и дополнительных приемов пищи; 2) порядок организации питания; 3) приготовление блюд на пищеблоке школы и выдача их через линию раздачи; 4) доставка блюд из иной организации, осуществляющей приготовление блюд и полуфабрикатов с последующей доработкой и (или) без нее и выдача их через линию раздачи в образовательной организации; 5) питание детей из продуктов и блюд, принесенных из дома;

3) в случае организации питания образовательной организацией разрабатывается циклическое меню с учетом имеющейся у ребенка патологии. Образовательная организация составляет на базе действующего меню – 10-дневное меню для детей, больных сахарным диабетом с заменой запрещенных блюд и продуктов; для детей с пищевыми аллергиями к основному меню для всех школьников прилагаются замены блюд и продуктов с учетом исключения из меню блюд и продуктов, провоцирующих у детей аллергическую реакцию; для детей с целиакией, муковисцидозом и фенилкетонурией составляется индивидуальное

10-дневное меню. Разработанное меню согласовывается с педиатром и родителями, что также рекомендуется указать в договоре. Планируемое (на цикл) и фактическое (на день) меню, вместе с технологическими картами рекомендуется размещать на сайте образовательной организации;

4) в случае, если в соответствии с медицинскими показаниями принимается решение об организации питания детей из продуктов, блюд, принесенных из дома:

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

- в образовательной организации создаются условия для организации питания детей (устанавливается дополнительный холодильник, шкаф, микроволновая печь);

- за один час до приема пищи, продукты, не требующие дополнительной термической обработки, перемещаются в шкаф (отдельное место) для достижения продуктами комнатной температуры и профилактики заболеваний органов дыхания у детей (для этого в договоре рекомендуется указать кто принимает продукты в образовательной организации и следит за температурой их хранения, перемещения в условия комнатной температуры и осуществляет их последующих разогрев в соответствии с питанием ребенка).

Алгоритм организации питания по разным приемам пищи (основные и дополнительные) может быть разным.

Информация о детях, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющейся патологии, доводится до воспитателей, классных руководителей, вожатых, учителей физической культуры.

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

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

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

Примерные меню (адаптация типового меню) для детей с заболеваниями приведены в приложении 3.

12. Особенности организации питания при введении ограничительных мер

12.1. В случае введения на территории муниципального образования, региона, Российской Федерации различных ограничительных мер, связанных с угрозами распространения вирусных и инфекционных заболеваний, при организации питания с использованием Стандарта необходимо учитывать положения документов, принимаемых на такой период надзорными органами, органами местного самоуправления, органами государственной власти.

12.2. В случае приостановки очного образовательного процесса в результате введения ограничительных мер и невозможности обеспечения учащихся горячим питанием непосредственно в образовательной организации рекомендуется использовать механизм выдачи продовольственных наборов. Стоимость продовольственного набора должна формироваться исходя из стоимости горячего питания и количества дней, на которое рассчитан продовольственный набор. Выдача продовольственных наборов может осуществляться путем доставки, либо непосредственно в образовательной организации с учетом санитарно-эпидемиологических требований.

12.3. В состав продовольственных наборов могут входить продукты питания, разрешенные для организации горячего и дополнительного питания в общеобразовательных организациях с учетом необходимости условий и сроков хранения таких продуктов питания.

13. Обеспечение мероприятий по формированию культуры здорового питания

13.1. Общеобразовательная организация – один из основных источников формирования культуры здорового питания и правильного пищевого поведения детей (наряду с семьёй). Системная работа по формированию культуры здорового питания включает три направления:

- 1) рациональная организация питания;
- 2) включение в воспитательный и учебный процесс образовательных программ формирования культуры здорового питания;
- 3) просветительская работа с детьми, их родителями (законными представителями), педагогами и специалистами образовательных учреждений.

Только сочетание всех направлений работы поможет создать такую среду, в которой возможно формирование культуры здорового питания и здорового образа жизни. Особенно важно при решении данной проблемы привлечь родителей и сделать их своими союзниками.

13.2. Цель деятельности педагогов по организации работы с родителями - формирование культуры здорового питания детей как составляющей здорового образа жизни. Задачи:

- просветительская - способствовать пониманию необходимости формирования здорового питания детей; организации рационального питания детей и подростков; профилактики поведенческих рисков здоровья, связанных с нерациональным питанием детей и подростков; просвещение родителей в вопросах здорового питания;
- консультативная – уметь находить методы эффективного воздействия на ребёнка;
- коммуникативная – получить возможность обмена опытом по формированию культуры здорового питания; информацию о народных традициях, связанных с питанием,

расширить знания об истории и традициях питания своего народа, формировать чувства уважения к культуре своего народа и культуре и традициям других народов.

13.3. В образовательных организациях рекомендуется использовать разнообразные формы взаимодействия с семьей.

Формы познавательной деятельности, в которых могут быть затронуты проблемы здорового питания: общественные форумы знаний, творческие отчеты, дни открытых занятий, праздники знаний и творчества, выпуск предметных газет и т. д.

Особое внимание необходимо уделять проведению родительских собраний. На них обсуждаются проблемы жизни детского и родительского коллективов, но содержание не должно сводиться к монологу преподавателя или специалиста. Это - взаимный обмен мнениями, идеями, совместный поиск. Тематика собраний может быть разнообразной: «Мы - за здоровое питание», «О «правильных» и «неправильных» продуктах», «Учимся правильно питаться», «Народные традиции здорового питания», «Основные принципы организации рационального питания в дошкольном и школьном возрасте», «Рацион питания дошкольника», «Режим и гигиена питания дошкольников» и др.

Заслуживают внимания тематические конференции по обмену опытом формирования у детей (на всех уровнях) привычки к разумному питанию. Такая форма вызывает интерес, привлекает внимание родительской и педагогической общественности, деятелей науки и культуры, представителей общественных организаций.

13.4. В случае использования в образовательной организации аутсорсинга при организации питания мероприятия по формированию культуры здорового питания проводит также оператор питания.

14. Кадровое обеспечение системы организации питания квалифицированным персоналом

14.1. В штате организации, оказывающей услуги питания для обучающихся и воспитанников (как аутсорсинг, так и инсорсинг), должно быть обеспечено в зависимости от применяемой модели организации питания наличие специалистов: технологи, технологи-калькуляторы, приемщики, товароведы, повара и т.п. Квалификация персонала должна соответствовать профессиональным стандартам и требованиям.

14.2. Совершенствование условий организации питания в общеобразовательных организациях необходимо начинать с совершенствования подготовки (переподготовки) и повышения квалификации кадров в сфере организации питания в образовательных организациях. Необходимо провести экспертную оценку действующих программ повышения квалификации (переподготовки), привести их в соответствие с современными требованиями компетенций для соответствующих видов деятельности.

14.3. После проведения экспертной оценки программ повышения квалификации (переподготовки) необходимо синхронизировать деятельность стажировочных площадок, ресурсных и иных методических и консультационных центров по совершенствованию организации питания в дошкольных образовательных организациях.

14.4. Рекомендуется обеспечить на территории региона функционирование региональной системы повышения квалификации и профессиональных знаний специалистов, занятых в сфере организации школьного питания в виде региональной стажировочной площадки на базе уполномоченного органа в рамках функционирования научно-образовательного центра Ульяновской области с привлечением отраслевых ВУЗов.

Порядок функционирования стажировочной площадки определяется уполномоченным органом.

14.5. На базе региональной стажировочной площадки необходимо запланировать в течение года следующие мероприятия межрегионального уровня:

- для руководителей муниципальных органов управления образованием – семинар по изучению регионального опыта модернизации школьного питания;
- для поваров, работников школьных столовых, заведующих производством школьных столовых общеобразовательных учреждений, технологов – курсы повышения квалификации по вопросу совершенствования профессиональной деятельности работников школьных столовых в условиях инновационной модели школьного питания, направленной на сохранение и укрепление здоровья обучающихся; курсы повышения квалификации по вопросу использования современного технологического оборудования в профессиональной деятельности; курсы повышения квалификации по вопросам составления рационов питания и определения их энергетической и пищевой ценности, вопросы влияния различных приемов кулинарной обработки на сохранение пищевых веществ, вопросы, связанные с оценкой качества продукции;
- для руководителей общеобразовательных учреждений – курсы повышения квалификации по проблеме организации школьного питания на современном этапе;
- курсы повышения квалификации с углубленным изучением физиологических особенностей питания детей и подростков различных возрастных групп, освоением научных основ составления специализированных рационов питания, разработкой новых продуктов питания, освоением вопросов повышения пищевой ценности продукции, проектирования предприятий, вопросов внедрения НАССР;
- курсы повышения квалификации по вопросу формирования навыков безопасного образа жизни, в том числе культуры здорового питания у обучающихся, воспитанников;
- для организаторов школьного питания в общеобразовательных учреждениях – семинары по вопросам управления в сфере школьного питания и др.

15. Порядок организации информационно-просветительской работы

15.1. На сайтах региональных, муниципальных органов управления, образовательных организаций рекомендуется создать специализированный раздел «Организация питания в образовательных организациях», содержащий актуальные нормативные правовые документы федерального, регионального и муниципального уровней, регулирующие вопросы школьного питания.

15.2. Необходимо подключение региональных средств массовой информации для освещения положительных изменений в системе школьного питания: публикации в газетах и журналах, теле- и радиопередачи, размещение информации на сайтах в сети Интернет.

15.3. Информацию о мероприятиях регионального уровня по совершенствованию организации школьного питания необходимо размещать на сайтах органов исполнительной власти, осуществляющих управление в сфере образования. На сайтах общеобразовательных учреждений должны быть освещены мероприятия, проводимые в этих учреждениях: закупка нового оборудования, проведение конкурсов на лучшее блюдо, лекций и семинаров для родителей по вопросам здорового питания, должно быть опубликовано школьное меню и т.д. В обязательном порядке на сайтах региональных,

муниципальных органов управления, образовательных организаций должна размещаться информация об организации питания, предоставленная уполномоченным органом.

15.4. Эффективным способом работы с родительской общественностью является создание на сайтах органов власти и общеобразовательных организаций разделов по консультированию населения в режиме «вопрос-ответ», предоставляющих возможность оперативно получить разъяснения у специалистов, а также своевременного урегулирования спорных ситуаций и конфликтов.

15.5. Необходимо предусмотреть создание условий для формирования положительного отношения к питанию в школе у обучающихся, воспитанников, их родителей и педагогов, для чего возможна разработка дизайн-проектов школьных столовых. Опыт реализации экспериментальных проектов позволил констатировать, что для обучающихся большое значение имеет эстетичное оформление школьной столовой, которая по своему виду напоминает кафе, с учётом разработки и продвижения бренда здорового питания.

15.6. Сведения о периодичности, полноте и своевременности размещения информации об организации питания на сайтах региональных, муниципальных органов управления, образовательных организаций должна включаться в ежеквартальный мониторинг и передаваться в уполномоченный орган.

Приложение 1. Справочная информация о пищевых продуктах для формирования конкурсной документации и для включения в договоры.

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям*)
1.	абрикосы свежие	ГОСТ 32787/2014
2.	абрикосы сушеные без косточки (курага)	ГОСТ 32896-2014
3.	апельсины свежие	ГОСТ 34307/2017
4.	баклажаны свежие	ГОСТ 31821-2012
5.	бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000
6.	брусника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
7.	варенье	ГОСТ 34113-2017
8.	виноград сушеный	ГОСТ 6882-88.
9.	вишня быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
10.	горох шлифованный: целый или колотый	ГОСТ 6201-68 с 01.11.2020 ГОСТ 28674-2019
11.	горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011
12.	горошек зеленый консервированный	ГОСТ 34112-2017
13.	груши свежие	ГОСТ 33499/2015
14.	джем	ГОСТ 31712-2012
15.	зелень свежая (лук, укроп)	ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014
16.	йогурт или биоюгурт	ГОСТ 31981/2013
17.	кабачки (цукини) быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011
18.	кабачки свежие	ГОСТ 31822-2012
19.	какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый	ГОСТ 108-2014
20.	капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001
21.	капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
22.	капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
23.	капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017
24.	капуста китайская (пекинская) свежая	ГОСТ 34323-2017
25.	капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	ТУ изготовителя
26.	капуста цветная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
27.	капуста цветная свежая	ГОСТ 33952-2016.
28.	картофель продовольственный свежий	ГОСТ 7176-2017

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям*)
29.	картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
30.	киви свежие	ГОСТ 31823/2012
31.	кисель	ГОСТ 18488-2000
32.	кислота лимонная	ГОСТ 908-2004
33.	клубника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
34.	клюква быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
35.	икра овощная из кабачков	ГОСТ 2654-2017
36.	консервы рыбные	ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013
37.	крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010
38.	крупа гречневая ядрица	ГОСТ Р 55290-2012
39.	крупа кукурузная шлифованная	ГОСТ 6002-69
40.	крупа манная	ГОСТ 7022-97 с 01.11.2020 ГОСТ 7022-2019
41.	крупа овсяная	ГОСТ 3034-75
42.	крупа пшеничная	ГОСТ 276-60
43.	крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016
44.	крупа рис шлифованный)	ГОСТ 6292-93
45.	крупа ячменная перловая	ГОСТ 5784-60
46.	кукуруза сахарная в зернах, консервированная	ГОСТ 34114-2017
47.	лавровый лист	ГОСТ 17594-81
48.	лимоны свежие	ГОСТ 34307/2017
49.	лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017
50.	лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
51.	мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006
52.	макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные	ГОСТ 31743-2017
53.	малина быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
54.	мандарины свежие (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 34307/2017
55.	масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
56.	масло сладко-сливочное несоленое	ГОСТ 32261-2013
57.	мед натуральный	ГОСТ 19792-2017
58.	молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 31450-2013
59.	молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012
60.	молоко стерилизованное концентрированное	ГОСТ 3254/2017
61.	морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям*)
62.	мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017
63.	мясо, замороженное в блоках — говядина, для детского питания	ГОСТ 31799-2012
64.	мясо индейки охлажденное, замороженное	ГОСТ Р 52820-2007
65.	натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76
66.	нектарины свежие	ГОСТ 34340/2017
67.	нектары фруктовые и фруктово-овощные	ГОСТ 32104-2013
68.	огурцы консервированные без добавления уксуса	ТУ производителя
69.	огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016
70.	огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	ГОСТ 34220-2017
71.	перец сладкий свежий	ГОСТ 34325-2017
72.	плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93
73.	повидло	ГОСТ 32099-2013
74.	полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	ГОСТ Р 54754-2011
75.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные	ГОСТ 31465-2012
76.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные, замороженные	ГОСТ 31465-2012
77.	полуфабрикаты мясные рубленые замороженные для детского питания	ГОСТ 32967-2014 ГОСТ Р 55366-2012
78.	полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания	ГОСТ 32967-2014 ГОСТ 32750-2014
79.	редис свежий	ГОСТ 34216-2017
80.	рыба мороженная (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 32366-2013
81.	салат свежий (листовой, кочанный)	ГОСТ 33985-2016
82.	сахар-песок или сахар белый кристаллический	ГОСТ 33222-2015
83.	сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный	ГОСТ 33222-2015

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям*)
84.	свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
85.	свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013
86.	сиропа на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014
87.	слива свежая	ГОСТ 32286/2013
88.	сметана	ГОСТ 31452-2012
89.	смородина черная быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
90.	соль поваренная пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
91.	субпродукты - печень	ГОСТ 31799-2012
92.	сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89
93.	сыры полутвердые	ГОСТ 32260-2013
94.	творог (не выше 9% жирности)	ГОСТ 31453-2013
95.	томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017
96.	томаты свежие	ГОСТ 34298-2017
97.	тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные	ГОСТ Р 52306-2005
98.	фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75
99.	фруктовая смесь быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
100.	фрукты косточковые сушеные (чернослив)	ГОСТ 32896-2014
101.	хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012.
102.	хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015
103.	хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89
104.	хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	ТУ изготовителя
105.	хлопья овсяные (вид геркулес, экстра.)	ГОСТ 21149-93
106.	чай черный байховый в ассортименте	ГОСТ Р 32573-2013
107.	черешня свежая	ГОСТ 33801/2016
108.	яблоки свежие	ГОСТ 34314/2017
109.	ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014
110.	яйца куриные столовые	ГОСТ 31654-2012

Примечание:

* по ГОСТ или по ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ.

Приложение 2. Перечень стандартов на продукцию для питания детей

На специализированное сырье для производства продукции детского питания действуют следующие стандарты:

- ГОСТ 31798-2012 «Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденную, подмороженную и замороженную говядину (в полутушах, четвертинах) и телятину (в тушах, полутушах) 1 и 2 категорий, полученные от молодняка КРС и телят;
- ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия». Распространяется на жилованное мясо (говядина, свинина, конина, баранина) и обработанные субпродукты (печень, язык, сердце), замороженные в блоках;
- ГОСТ 32273-2013 «Мясо. Оленина для детского питания. Технические условия». Распространяется на оленину в тушах и полутушах, полученную от убоя оленят и молодняка оленей;
- ГОСТ 32734-2014 Мясо перепелов для детского питания. Технические условия». Распространяется на мясо перепелов для детского питания (без добавленных ингредиентов);
- ГОСТ 32752-2014 Субпродукты, охлажденные для детского питания. Технические условия». Распространяется на обработанные мясные охлажденные субпродукты (говяжьи, свиные, бараньи, конские, оленьи - печень, язык, сердце);
- ГОСТ 32914-2014 «Мясо сублимационной сушки для детского питания. Технические условия». Распространяется на мясо сублимационной сушки (говядина, мясо кролика, мясо цыпленка, мясо индейки);
- ГОСТ 34122-2017 «Субпродукты птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные субпродукты птицы для детского питания (печень, сердце цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат);
- ГОСТ 34424-2018 «Промышленность мясная. Классификация жилованного мяса при производстве мясной продукции для детского питания». Распространяется на замороженное и охлажденное жилованное мясо (говядина, телятина, в т.ч. молочная телятина, свинина, баранина, ягнятина, конина, оленина, в т.ч. от оленят);
- ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия (с Изменением N 1)». Распространяется на остывшее, охлажденное, замороженное и глубокомороженное мясо птицы для детского питания - тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части (полутушки, четвертины передней и задней, грудки, окорочка, бедра, голени, филе, кускового мяса, кускового белого мяса, кускового красного мяса);
- ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия (с Изменением N 1)». Распространяется на остывшее, охлажденное, замороженное и глубокомороженное мясо индейки (потрошенная тушка, полутушка, грудка, окорочок, бедро, голень, плечо, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени);
- ГОСТ Р 54034-2010 «Мясо. Баранина и ягнятина для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденную, подмороженную и замороженную баранину от молодняка овец и ягнятину в тушах;

- ГОСТ Р 54048-2010 «Мясо. Свинина для детского питания. Технические условия». Распространяется на парную, охлажденную, подмороженную и замороженную свинину в полутушах, полученную от молодняка свиней, для производства продуктов питания детей старше 6 мес.;

- ГОСТ Р 55335-2012 «Мясо. Конина для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденную, подмороженную и замороженную конину в полутушах и четвертинах для промышленного производства продуктов питания детей старше 6 мес.;

- ГОСТ 33933-2016 «Продукты диетического лечебного и диетического профилактического питания. Смеси белковые композитные сухие. Общие технические условия». Распространяется на смеси белковые композитные сухие, относящиеся к специализированным продуктам и произведенные на основе: белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока), изолированных соевых белков, смеси белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока) и изолированных соевых белков;

- ГОСТ 31645-2012 «Мука для продуктов детского питания. Технические условия». Распространяется на муку, выработанную из рисовой, овсяной и гречневой круп;

- ГОСТ 33282-2015 «Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия (с Поправкой)». Распространяется на филе рыбы мороженое в блоках и поштучно (филе с кожей, филе без кожи, филе-кусоч с кожей и без кожи);

- ГОСТ 33633-2015 «Масло сливочное для детского питания. Технические условия». Распространяется на сливочное масло, изготавливаемое из коровьего молока (для питания детей раннего возраста с массовой долей жира 82,5%, для питания детей дошкольного и школьного возраста с массовой долей жира 82,5%, 80,0%, 72,5% и 72,5%, обогащенное витамином / витаминами);

- ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия». Распространяется на пастеризованное, стерилизованное и ультрапастеризованное питьевое молоко, с массовой долей жира: 2,5%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, в т.ч. обогащенное йодом и/или витамином/витаминами;

- ГОСТ 32924-2014 «Сливки питьевые для детского питания. Технические условия». Распространяется на стерилизованные и ультрапастеризованные питьевые сливки с массовой долей жира: 10%, 12%, 15% и 20%;

- ГОСТ 34255-2017 «Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия». Распространяется на обезжиренное, частично обезжиренное и цельное сухое молоко, получаемое из сгущенного пастеризованного обезжиренного или нормализованного, или цельного коровьего молока;

- ГОСТ 32735-2014 «Продукты яичные жидкие охлажденные для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные жидкие яичные продукты (яичный меланж, яичный белок, яичный желток).

На продукты специализированные для питания детей старше трех лет действуют следующие стандарты:

- ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия». Распространяется на пастеризованное, стерилизованное и ультрапастеризованное питьевое молоко, с массовой долей жира: 2,5%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, в т.ч. обогащенное йодом и/или витамином/витаминами;

- ГОСТ 31498-2012 «Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия (с Изменением N 1)». Распространяется на вареные и/или вареные пастеризованные мясные колбасные изделия: колбасы – «Детская», «Детская сливочная», «Детская-вита», «Диабетическая детская», «Тимка», «Любушка», «Гимназическая», колбаски (сосиски) – «Детские», «Детские витаминизированные», «Здоровье», «Малышок», «Сказка», «Сказка-вита», «Диабетические детские», «Карапуз», «Гематогеновые», «Печеночные», «Тимка», сардельки – «Детские», «Школьные», «Лицейские»;

- ГОСТ 31779-2012 «Колбасы полукопченые для детского питания. Технические условия». Распространяется на полукопченые колбасы: «Детская», «Детская-вита», «Школьная», «Гимназическая», «Классная», «Гулливёр» и «Лицейская»;

- ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные натуральные полуфабрикаты из мяса птицы: мясокостные - тушка цыпленка, тушка индейки, полутушка цыпленка, полутушка индейки, четвертина передняя цыпленка, четвертина задняя цыпленка, грудка цыпленка, грудка индейки, окорочок цыпленка, окорочок индейки, бедро цыпленка, бедро индейки, голень цыпленка, голень индейки, крылышко цыпленка, плечевая часть крылышка цыпленка и плечо индейки; бескостные крупнокусковые - филе грудной части цыпленка, филе грудной части индейки, филе большое цыпленка, филе большое индейки, филе малое цыпленка, филе малое индейки, филе "Медальон", филе для стейка, окорочок цыпленка бескостный, кусковое мясо бедра цыпленка, кусковое мясо бедра индейки, кусковое мясо голени цыпленка, кусковое мясо голени индейки и кусковое мясо плеча индейки; бескостные мелкокусковые – гуляш, поджарка, азу, рагу и котлетное мясо; фаршированные - рулетики из мяса цыпленка, рулетики из мяса индейки, филе фаршированное, зразы и окорочок цыпленка фаршированный; панированные - котлета отбивная, котлета по-киевски и наггетсы;

- ГОСТ 32750-2014 «Полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания. Технические условия». Распространяется на замороженные мясные полуфабрикаты в тесте: пельмени «Детские», пельмени «Классные», пельмени «Тимка», пельмени «Тимка» с кониной, мясные палочки «Школьные», мясные палочки «Детские», хинкали «Школьные», хинкали «Школьные» из баранины, манты «Школьные» и манты «Школьные» из баранины;

- ГОСТ 33337-2015 «Изделия кулинарные из мяса птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на кулинарные изделия из мяса птицы (для питания детей старше 1,5 лет): запеченные (старше 3 лет) - окорочок цыпленка бескостный, окорочок цыпленка бескостный с начинкой, бедро цыпленка бескостное, бедро цыпленка бескостное с начинкой, филе грудной части цыпленка (индейки), рулет из мяса цыпленка (индейки) и мясо цыпленка и/или индейки формованное; вареные - мясо тушки цыпленка (индейки) бескостное, бедро цыпленка (индейки), голень цыпленка и паштеты (старше 3 лет) из: мяса цыпленка, мяса и печени цыпленка, мяса индейки, мяса и печени индейки, печени цыпленка и/или индейки; тушеные - мясо цыпленка (индейки) в соусе, мясное ассорти в соусе, печень куриная в молочном соусе, мясо цыпленка (индейки) с сердцем, мясо цыпленка (индейки) обеденное, филе куриное с языком, мясо цыпленка (индейки) с овощами и мясо цыпленка (индейки) с рисом; паровые - котлеты из мяса цыпленка (индейки) рубленые и биточки из мяса цыпленка (индейки);

- ГОСТ 33338-2015 «Полуфабрикаты рубленые высокой степени готовности из мяса птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные рубленые полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса птицы (для детей старше 1,5 лет): формованные в панировке или без – котлеты, крокеты, палочки, биточки, тефтели, фрикадельки, бифштекс, ромштекс, гамбургер и шницель; фаршированные - зразы и котлеты с начинкой; в оболочке (старше 3 лет) - колбаски из мяса птицы, колбаски субпродуктовые, котлета в тесте и сосиска в тесте;

- ГОСТ 33611-2015 «Полуфабрикаты мясные. Фарш для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные мясные полуфабрикаты категории А - мясной фарш: «Говяжий», «Свиной», «Из говядины и свинины», «Бараний» и «Конский»;

- ГОСТ Р 54753-2011 «Ветчина вареная в оболочке для детского питания. Технические условия». Распространяется на вареную ветчину в оболочке, в т.ч. обогащенную витаминами, железом и цинком (вита): «Детская», «Детская-вита», «Классная», «Классная-вита», «Школьная», «Школьная-вита», «Сказка», «Сказка-вита», «Лицейская», «Гимназическая» и «Малышок»;

- ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные, подмороженные и замороженные мясные кусковые бескостные полуфабрикаты: крупнокусковые бескостные из говядины - говяжья вырезка, говядина от спинно-поясничной части, говядина от тазобедренной части, говядина от лопаточной части, говядина от подлопаточной части, говядина от грудной части, котлетное мясо говяжье; порционные бескостные из говядины: медальоны говяжьи, бифштекс говяжий, лангет говяжий, антрекот говяжий, ромштекс говяжий, зразы говяжьи, говядина духовая; мелкокусковые бескостные из говядины: бефстроганов говяжий, азу говяжье, поджарка говяжья, гуляш говяжий; крупнокусковые бескостные из конины: вырезка конская, конина от спинно-поясничной части, конина от тазобедренной части, конина от лопаточной части, конина от подлопаточной части, конина от грудной части, котлетное мясо конское; порционные бескостные из конины: медальоны конские, бифштекс конский, лангет конский, антрекот конский, ромштекс конский, зразы конские, конина духовая; мелкокусковые бескостные из конины: бефстроганов конский, азу конское, поджарка конская, гуляш конский; крупнокусковые бескостные из свинины: вырезка свиная, свинина от спинно-поясничной части, свинина от тазобедренной части, свинина от лопаточной части, котлетное мясо свиное; порционные бескостные из свинины: эскалоп свиной, шницель свиной, свинина духовая; мелкокусковые: поджарка свиная, гуляш свиной; крупнокусковые бескостные из баранины: вырезка баранья, баранина от тазобедренной части, баранина от лопаточной части; порционные бескостные из баранины: эскалоп бараний, шницель бараний, баранина духовая; мелкокусковые бескостные: поджарка баранья, мясо для плова баранье, котлетное мясо баранье;

- ГОСТ Р 55366-2012 «Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия». Распространяется на мясные рубленые полуфабрикаты для питания детей старше 1,5 лет: котлетки «Детские», биточки «Бемби» и «Маугли», тефтели «Морозко» и «Сказка», фрикадельки «Теремок» и «Колобок», кнели «Детские»; для питания детей старше 3 лет: ромштексы «Буратино», «Буратино витаминизированный», «Диетический» и «Чиполлино», бифштексы «Детский» и «Детский-вита», котлета для гамбургера «Детская», крокеты «Детские», шницели «Детский» и «Классный», котлеты

«Школьные» и говяжьи «Школьные», ежики «Детские», зразы «Детские», котлета для гамбургера «Классная» и котлета для чизбургера «Детская», палочки «Детские», котлетки печеночные «Детские», биточки «Детские», фрикадельки «Детские», тефтели «Детские», нагетсы «Детские», люля-кебаб «Сказка», котлеты низкокалорийные «Детские», биточки низкокалорийные «Детские», тефтели низкокалорийные «Детские», фрикадельки низкокалорийные «Детские», голубцы ленивые «Детские»;

- ГОСТ Р 55574-2013 «Паштеты для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные мясные паштеты – «Детский», «Карапуз», «Школьник», «Тимка»;

- ГОСТ Р 55790-2013 «Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые для детского питания. Технические условия». Распространяется на рубленые полуфабрикаты из мяса птицы: рубленые формованные в панировке или без - котлеты детские, котлеты школьные, котлеты куриные, котлеты особые, котлеты с яйцом, котлеты солнечногорские, крокеты школьные, крокеты куриные, крокеты с крупой, крокеты с кабачком, крокеты детские, крокеты с говядиной, палочки мясные, палочки куриные, палочки с крупой, палочки с овощами, палочки школьные, палочки с говядиной, биточки детские, биточки с яйцом, биточки школьные, биточки мясные, биточки куриные, биточки «Тотоша», биточки солнечногорские, тефтели школьные, тефтели детские, тефтели с говядиной, тефтели солнечногорские, тефтели «Тотоша», тефтели куриные, фрикадельки детские, фрикадельки «Тотоша», фрикадельки из индейки, фрикадельки школьные, «Ежики» куриные, «Ежики» детские, бифштекс «Тотоша», бифштекс школьный, ромштекс из мяса птицы, ромштекс школьный, голубцы ленивые детские, голубцы ленивые школьные, голубцы ленивые куриные, голубцы ленивые ассорти, гамбургер детский, гамбургер школьный, гамбургер куриный, шницель «Тотоша», шницель школьный, шницель солнечногорский; рубленые фаршированные: зразы школьные, зразы с сыром, зразы солнечногорские, зразы с печенью;

- ГОСТ Р 56364-2015 «Российское качество. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые с пониженной калорийностью для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные рубленые полуфабрикаты из мяса птицы с пониженной калорийностью: рубленые формованные в панировке или без - котлеты из мяса цыплят детские, котлеты филейные школьные, котлеты из мяса индейки детские, котлеты «Тотошка», котлеты с яичным белком «Крепыш», крокеты с овощами «Смак», крокеты с крупой «Веснушка», крокеты «Крепыш», биточки с яйцом, тефтели детские, тефтели с яичным белком, тефтели филейные, фрикадельки детские, фрикадельки «Тотоша», фрикадельки школьные, голубцы ленивые детские, голубцы ленивые школьные, голубцы ленивые, голубцы ленивые ассорти, гамбургеры филейные; рубленые фаршированные - зразы школьные, зразы солнечногорские, зразы с печенью;

- ГОСТ Р 56365-2015 «Российское качество. Изделия ветчинные из мяса птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на ветчинные изделия из мяса птицы: ветчина филейная, ветчина из мяса цыплят, ветчина из мяса индейки, ветчина куриная детская, ветчина куриная школьная, ветчина из мяса птицы ассорти, ветчина из мяса цыплят с кроликом, ветчина из мяса цыплят с языком, ветчина из мяса цыплят и перепелов;

- ГОСТ Р 56579-2015 «Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные мясосодержащие рубленые полуфабрикаты с массовой долей мясных ингредиентов не

менее 40%: старше 1,5 лет - биточки «Цветик» и «Маугли», тефтели с рисом, тефтели с перловкой, фрикадельки «Карапуз» и «Гномик», кнели «Детские», котлеты мясо-овощные; старше 3 лет - котлета «Для гамбургера «Классная» и котлета «Для чизбургера «Детская», голубцы ленивые «Детские», котлеты мясо-картофельные, биточки «Карапуз», «Гномик», «Тимка»; старше 6 лет - котлеты пониженной калорийности «Детские», биточки пониженной калорийности «Детские», тефтели пониженной калорийности «Детские», фрикадельки пониженной калорийности «Детские»;

- ГОСТ Р 58110-2018 «Изделия колбасные вареные из мяса (субпродуктов) птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на вареные колбасные изделия из мяса (субпродуктов) птицы: колбасы – «Нежная», «Печеночная», «Крепыш», «Подростковая», «Тотоша»; колбаски – «Атлет», «Бутуз»; сосиски – «Минутка», сосиски для завтрака «Дружок»; сардельки - сардельки из мяса цыплят, сардельки из мяса индейки «Пикничок», «Переменка»;

- ГОСТ Р 58111-2018 «Полуфабрикаты в тесте замороженные из мяса птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на замороженные полуфабрикаты из мяса птицы в тесте: пельмени – «Желанные», «Классики», «Солнечногорские», «Птенчик», «Петушок», «Крепышок», «Богатырь», «Колобок», «Кроха», «Тотоша»; хинкали - из мяса цыплят, из мяса индейки, «Снежки», «Рябушка»; манты – «Атлет», «Крепыш», «Богатырь»;

- ГОСТ 32925-2014 «Кефир для детского питания. Технические условия». Распространяется на кисломолочный продукт, выработанный из цельного коровьего молока с массовой долей жира от 3,2% до 4,0% или из нормализованного коровьего молока с массовой долей жира 1,5%, 2,0%, 2,5%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%;

- ГОСТ 32927-2014 «Творог для детского питания. Технические условия». Распространяется на герметично упакованный творог с массовой долей жира - 4%, 5%, 9% и 10% и получаемый путем прессования и/или самопрессования, получаемый путем сепарирования, получаемый путем ультрафильтрации;

- ГОСТ 33631-2015 «Сыры для детского питания. Технические условия». Распространяется на мягкие и полутвердые сыры для детского питания, производимые из коровьего молока (солёные и сладкие);

- ГОСТ Р 58161-2018 «Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия». Распространяется на хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки, из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной муки. Хлебобулочные изделия вырабатывают подовыми или формовыми; без начинки или с начинкой (сладкой, овощной, фруктовой).

Приложение 3. Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд для детей от 7 до 11 лет и для детей от 12 до 18 лет, а также детей, имеющих заболевания.

Для обеспечения питанием обучающихся общеобразовательных учреждений Ульяновской области ОГКУ «Агентство социального питания» разработано примерное двухнедельное меню. Разработка меню проведена в соответствии с требованиями к организации здорового питания согласно СанПиН СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».

По данным Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ульяновской области в регионе по состоянию на 1 сентября 2020 года имеется 430 зданий школьных пищеблоков, из них – 259 пищеблоков сырьевые, 116 – доготовочные, 55 – раздаточные.

Меню предназначено для применения в различных типах пищеблоков - доготовочных организациях общественного питания, в которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация, за счет использования в меню полуфабрикатов промышленного производства, изготовленных в соответствии с ГОСТами на продукцию для питания детей в соответствии с требованиями Федерального закона №29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также сырьевых организациях питания, так как в рецептурах блюд представлены аналоги на каждый вид полуфабрикатов.

В разработанное меню включены блюда, изготавливаемые из полуфабрикатов промышленного производства в соответствии с требованиями ГОСТов на полуфабрикаты для питания детей (ГОСТ 32750-2014 «Полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания. Технические условия», ГОСТ 33338-2015 «Полуфабрикаты рубленые высокой степени готовности из мяса птицы для детского питания. Технические условия», ГОСТ Р 55366-2012 «Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия», ГОСТ Р 55790-2013 «Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые для детского питания. Технические условия», ГОСТ Р 56579-2015 «Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые для детского питания. Технические условия»), а также из очищенных овощей, поставляемых на пищеблоке в вакуумной упаковке.

Необходимо отметить, что для работы на сырье объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных учреждений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключаящие встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Для выполнения указанных требований рекомендуется обеспечить наличие необходимых производственных помещений и технологического оборудования, которые позволяют осуществлять обработку каждого типа сырья для дальнейшего изготовления кулинарной продукции.

Учитывая продолжительность пребывания обучающихся в образовательных учреждениях, перечень блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий распределён по отдельным приёмам пищи – завтрак, обед. В зависимости от возраста обучающихся, в меню соблюдены правила по массе порций блюд и учтено

рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приёмам пищи: завтрак - 25%, обед - 35% с отклонениями в пределах +/- 5%, и соблюдении условия, что средний процент пищевой ценности за неделю соответствует вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

Ассортимент продуктов и блюд, включённых в меню достаточно разнообразен, блюда не повторяются в течение двух дней. Ежедневно в меню включены мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). С допустимой периодичностью в меню включены рыба, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты. Для реализации принципов здорового питания в рацион включены свежие овощи и фрукты, а также продукты и напитки, обогащённые микро- и макронутриентами.

В меню используется широкий ассортимент продуктов, в том числе различных овощей (кабачок, брокколи, цветная капуста, зеленый горошек, кукуруза), фруктов и ягод (компотная смесь, черная или красная смородина, клюква), зелень свежая или сухая (промышленного производства). При отсутствии свежих овощей и фруктов используют свежемороженые овощи и фрукты, плодоовощные заводского производства, при наличии санитарно-эпидемиологических разрешений.

В состав пищевых блюд включена только йодированная поваренная соль, с йодатом калия (KIO_3).

Название меню: Образовательные учреждения Школьный Стандарт 7-11 лет

Возрастная категория: от 7 до 11 лет

Характеристика питающихся: Без особенностей

ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масс а	Пищевые вещества				Энерг. цен- ность, ккал	Витамины					Минеральные вещества										
			Белк и	Жир ы	Угле воды	В1		В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F			
		г	г	г	г	г	7	8	9	10	мкг	мкг	мг	13	14	15	16	мг	18	19	20	мкг	мкг
1	2	3	4	5	6																		
Понедельник, 1 неделя																							
Завтрак																							
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1		66,1	0	0,01	45	0,13	0	1,5	3	2,4	0	3	0,02	0	0,1	0,28		
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	10	2,3	3	0		35,8	0	0,03	26	0,1	0,07	81	8,8	88	3,5	50	0,1	0	1,45	0		
54-16к	Каша "Дружба"	220	5,5	6,5	26,4		185,8	0,08	0,15	29,88	0,07	0,58	369,33	172,38	151,02	29,79	136,07	0,57	54,87	4,5	34,23		
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5		100,4	0,04	0,16	17,25	0	0,68	49,95	220,33	167,68	34,32	130,28	1,09	11,7	2,29	38,25		
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5		140,6	0,07	0,02	0	0	0	299,4	55,8	12	8,4	39	0,66	1,92	3,6	8,7		
	Итого за Завтрак	500	17,2	20,8	68,5		528,7	0,19	0,37	118,13	0,3	1,33	801,18	460,31	421,1	76,01	358,35	2,44	68,49	11,94	81,46		
Обед																							
13	Овощная нарезка *	30	0,3	0	1		5,8	0,01	0,01	30,95	0	6,75	1,99	72,65	8	5,95	11,15	0,24	0,79	0,11	7,85		
113	Суп - лапша домашняя	200	5,7	7,2	12,1		135,9	0,04	0,04	14,45	0,09	0,46	14,84	65,09	10,57	6,87	51,53	0,6	2,07	2,07	33,34		
302-У	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,8	7	33,9		229,4	0,2	0,11	22,38	0,1	0	30,83	207,01	13,56	113,18	170,61	3,81	2,15	3,33	15,17		
268-У	Биточки "Детские" тушеные с овощами	90	16,6	16,6	21,8		303,4	0,12	0,21	131,38	1,11	4,75	157,37	349,85	104,34	31,49	195,6	3,21	17,53	4,44	61,7		
343-У	Компот из фруктовой ягодной смеси	200	0,5	0,1	12,8		54,6	0,01	0,02	18,66	0	16,62	5,91	155,54	62,38	14,99	15,25	0,57	0,36	0,23	4,9		
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8		97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12		
	Итого за Обед	720	34,2	31,5	101,4		826,9	0,47	0,43	217,82	1,3	28,58	413,94	967,64	213,35	195,98	519,14	10,38	25,1	12,93	134,96		
Полдник																							
342-У	Компот из консервированных плодов У	200	0,4	0	29,5		119,6	0,01	0,01	11,7	0	0,54	7,98	90,89	29,04	5,22	9,14	0,26	0	0	0		
410-У	Ватрушка с творогом	100	10,8	5,4	41,9		259,9	0,08	0,1	21,71	0,07	0,08	71,16	96,7	59,4	14,76	105,7	0,79	4,17	10,72	23,1		
	Итого за Полдник	300	11,2	5,4	71,4		379,5	0,09	0,11	33,41	0,07	0,62	79,14	187,59	88,44	19,98	114,84	1,05	4,17	10,72	23,1		

№ респ.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества				Энерг. цен- ность,	Витамины					Минеральные вещества									
			Белк и	Жир ы	Угле воды	В1		В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F		
1	2	3	г	г	г	г	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мкг	мкг		
			4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
	Итого за день	1520	62,6	57,7	241,3	1735,1	0,75	0,91	369,36	1,67	30,53	1294,26	1615,54	722,89	291,97	992,33	13,87	97,76	35,59	239,52		
Вторник, 1 неделя																						
Завтрак																						
330	Соус сметанный	30	0,8	2,4	2,3	33,9	0,01	0,02	11,39	0	0,06	50,01	25,61	22,91	2,48	15,11	0,07	2,06	0,29	4,04		
54- 23гн	Кофейный напиток с молоком	200	3,9	2,9	11,2	86	0,03	0,13	13,29	0	0,52	38,55	183,98	148,32	30,67	106,79	1,06	9	1,76	20		
394-У	Вареники с картофелем	120	5,8	8,7	32,1	229,7	0,1	0,08	26,62	0,16	4,32	109,59	298,34	40,28	19,11	81,75	0,98	5,74	3,43	32,87		
Пром.	Яблоко	120	0,5	0,5	11,8	53,3	0,04	0,02	6	0	12	31,2	333,6	19,2	10,8	13,2	2,64	2,4	0,36	9,6		
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3	0,03	0,01	0	0	0	149,7	27,9	6	4,2	19,5	0,33	0,96	1,8	4,35		
	Итого за Завтрак	500	13,3	14,7	72,2	473,2	0,21	0,26	57,3	0,16	16,9	379,05	869,43	236,71	67,26	236,35	5,08	20,16	7,64	70,86		
Обед																						
17	Нарезка овощная "Ассорти"*	30	0,4	0	1,1	6,2	0,01	0,01	14,6	0	8	2,4	73,1	8,5	5	9,9	0,21	0,8	0,1	4,7		
82-У	Борщ со свежей капустой и картофелем	200	5,1	4,5	10,8	103,9	0,04	0,04	130,23	0	8,53	19,35	319,65	30,92	22,45	46,51	1,03	5,21	0,44	27,35		
304-У	Рис отварной	150	3,5	4,3	35,8	195,8	0,03	0,02	16,2	0,08	0	6,37	45,48	5,01	23,06	70,73	0,47	0,74	7,1	26,67		
295- У	Котлета куриная*	90	17,1	23,1	22,6	366,8	0,14	0,27	90,66	2	6,89	408,41	280,09	158,96	28,05	196,89	3,17	22,18	4,76	99,49		
15	Компот из яблок и вишни	200	0,2	0,1	20,1	82,4	0,17	0,21	56,43	1,26	8,1	8,23	101,17	70,76	5,74	6,79	0,65	0,9	0,09	4,35		
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12		
	Итого за Обед	720	29,6	32,6	110,2	852,9	0,48	0,59	308,12	3,34	31,52	647,76	936,99	288,65	107,8	405,82	7,48	32,03	15,24	174,56		
Полдник																						
342	Компот из свежих плодов	200	0,4	0	6,4	27,6	0,01	0,02	72,09	0	1,9	1,06	114,26	61,27	3,16	10,2	0,28	0,45	0,04	4,95		
432,28	Эпochaм	100	8,6	6,8	33,4	229,4	0,09	0,07	12,5	0,02	2,31	309,73	237,19	21,58	16,84	90,51	1,23	44,21	2,61	32,84		
	Итого за Полдник	300	9	6,8	39,8	257	0,1	0,09	84,59	0,02	4,21	310,79	351,45	82,85	20	100,71	1,51	44,66	2,65	37,79		
	Итого за день	1520	51,9	54,1	222,2	1583,1	0,79	0,94	450,01	3,52	52,63	1337,6	2157,87	608,21	195,06	742,88	14,07	96,85	25,53	283,21		
Среда, 1 неделя																						
Завтрак																						
60	Салат из моркови с яблоками*	50	0,5	1,6	6,2	41,1	0,03	0,03	700,66	0	4,29	10,69	106,43	12,84	14,58	20,78	0,54	2	0,08	20,25		

№ реч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества				Энерг. ценность,	Витамины										Минеральные вещества									
			Белки		Жиры			Угле- воды	В1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F					
			г	г	г	г																	мг	мг	мг	мг	мг
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21							
219-У	Сырники творожные	150	29,7	13,4	22,6	329,9	0,07	0,31	36,48	0,14	0,27	48,98	155,67	201,51	30,8	285,8	0,85	13,74	38,52	51,59							
330	Соус сладкий сметанный	50	1,6	4,4	6,9	73,6	0,02	0,05	23,16	0	0,18	87,91	58,1	48,49	5,74	36,55	0,13	4,55	0,78	10,17							
375,01	Чай черный с лимоном	200	0,4	0,1	5,2	23,7	0	0,02	1,08	0	1,8	2,13	56,27	11,6	9,28	17,38	1,68	0	0,02	0,4							
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,2	0,06	0,02	0	0	0	249,5	46,5	10	7	32,5	0,55	1,6	3	7,25							
	Итого за Завтрак	500	36	19,9	65,5	585,5	0,18	0,43	761,38	0,14	6,54	399,21	422,97	284,44	67,4	393,01	3,75	21,89	42,4	89,66							
Обед																											
50,08	Салат из свеклы с сыром	60	4,3	7,5	4,6	102,6	0,02	0,07	40,04	0,14	5,31	145,42	162,96	151,24	16,69	97,42	0,88	3,64	2,54	10,4							
87-У	Шти из свежей капусты с картофелем	200	4,4	5,3	6,8	92,6	0,04	0,03	121,01	0	8	5,79	225,49	19,52	13,66	30,12	0,48	2,94	0,18	18,78							
54-1г	Макаронны отварные	150	5,3	4,9	32,8	196,8	0,06	0,02	18,36	0,09	0	149,04	53,8	105,83	7,19	40,7	0,73	20,77	0,06	11,92							
280-У	Фрикадельки "Школьные" в соусе	90	8,5	11	13,1	185,3	0,06	0,12	30,11	0,76	2,59	66,05	173,77	82,3	14,21	101,89	1,63	11,17	1,91	27,51							
639	Компот из сухофруктов	200	0,4	0	25,1	102	0,07	0,08	33,6	0,5	2,42	0,08	0,25	39,72	1,69	3,45	0,08	0	0	0							
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12							
	Итого за Обед	750	26,2	29,3	102,2	777,1	0,34	0,36	243,12	1,49	18,32	569,38	733,77	413,11	76,94	348,58	5,75	40,72	7,44	80,61							
Полдник																											
406	Пирожок с фруктовой начинкой	100	5,3	3,4	43,4	225,4	0,07	0,05	21,85	0,07	0,72	13,68	126,59	28,94	10,94	56,14	1,07	2,93	3,33	15,09							
Пром.	Сок абрикосовый	200	1	0	25,4	105,6	0,04	0,08	43,4	0	8	4	490	40	20	36	0,4	0	0	0							
	Итого за Полдник	300	6,3	3,4	68,8	331	0,11	0,13	455,85	0,07	8,72	17,68	616,59	68,94	30,94	92,14	1,47	2,93	3,33	15,09							
	Итого за день	1550	68,5	52,6	236,5	1693,6	0,63	0,92	1460,35	1,7	33,58	986,27	1773,33	766,49	175,28	833,73	10,97	65,54	53,17	185,36							
Четверг, 1 неделя																											
Завтрак																											
173	Каша вязкая молочная овсяная	200	7,9	11,6	33,7	270,6	0,17	0,16	40,2	0,13	0,52	45,87	244,31	127,93	61,56	206,47	1,5	11,64	13,04	40,08							
381	Кофейный напиток	200	0,5	0,3	5,6	26,7	0	0	0,04	0	0	0,24	25,2	63,96	7,4	11,4	0,4	0	0	0							
50,23	Лепешка с сыром	100	9,6	7,2	40,8	266,2	0,09	0,07	35,1	0,23	0,03	99,48	87,25	92,86	13,43	108,32	0,94	2,22	6,29	17,34							
Пром.	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	46,9	0,02	0,01	0	0	0	99,6	18,6	4	2,3	13	0,22	0,64	1,2	2,9							
	Итого за Завтрак	520	19,5	19,3	89,9	610,4	0,28	0,24	75,34	0,36	0,55	245,39	375,36	288,75	85,19	339,19	3,06	14,5	20,53	60,32							

№ ред.	Прям прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества				Энерг. ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества									
			Белки	Жиры	Углеводы	В1		В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F	
																					г
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
Обед																					
16	Овощи натуральные, порционно кукуруза	30	0,6	0,1	3,1	15,7	0	0,01	0	0	0,58	91,2	0	1,32	0	13,05	0,1	0	0	0	
99-У	Суп овощной	200	5,2	4,5	9	97,3	0,06	0,08	212,81	0	11,24	613,4	390,2	41,03	30,26	52,37	1,21	86,4	0,43	30,5	
54-11г	Картофельное пюре	150	3,1	5,3	19,8	139,4	0,12	0,11	23,8	0,09	10,2	161,78	624,83	39,49	28,23	84,47	1,03	28,46	0,78	42,79	
279-У	Тфтели "Детские" с овощами тушеными	90	14,1	18,6	19,6	302,3	0,1	0,17	123,3	1,11	5,17	277,41	312,84	86,12	28,49	170,83	2,87	45,38	2,93	57,69	
54-7хн	Компот из смородины	200	0,3	0,1	8,4	35,5	0,01	0,01	3,06	0	24	7,35	87,32	61,37	8,09	8,61	0,36	0,3	0,29	5,1	
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12	
	Итого за Обед	720	26,6	29,2	79,7	688	0,38	0,42	362,97	1,2	51,19	1354,14	1532,69	243,83	118,57	404,33	7,52	162,74	7,18	148,08	
Полдник																					
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9	0	0,01	0,38	0	1,16	1,26	30,23	67	4,56	8,52	0,77	0,01	0,02	0,7	
406	Пирожок с зеленым луком и яйцом	100	9,7	6,7	38,9	254,5	0,09	0,16	95,65	0,7	2,43	212,68	147,56	50,08	15,3	105,85	1,47	31,71	11,23	43,88	
	Итого за Полдник	300	9,9	6,8	45,5	282,4	0,09	0,17	96,03	0,7	3,59	213,94	177,79	117,08	19,86	114,37	2,24	31,72	11,25	44,58	
	Итого за день	1540	56	55,3	215,1	1580,8	0,75	0,83	534,34	2,26	55,33	1813,47	2085,84	649,66	223,62	857,89	12,82	208,96	38,96	252,98	
Пятница, 1 неделя																					
Завтрак																					
54-1о	Омлет натуральный	150	12,7	18	3,2	225,5	0,06	0,41	182,79	2,18	0,3	249,63	180,08	109,5	16,75	202,67	2,09	41,65	26,05	62,63	
23	Чай витаминизированный	200	0,5	0,1	4,6	21,1	0	0,02	0,73	0	3,69	1,6	50,58	78,65	8,57	15,09	1,49	0	0,04	0	
Пром.	Банан	130	2	0,7	27,3	122,9	0,05	0,07	26	0	13	40,3	452,4	10,4	54,6	36,4	0,78	0,07	1,3	2,86	
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,2	0,06	0,02	0	0	0	249,5	46,5	10	7	32,5	0,55	1,6	3	7,25	
	Итого за Завтрак	530	19	19,2	59,7	486,7	0,17	0,52	209,52	2,18	16,99	541,03	729,56	208,55	86,92	286,66	4,91	43,32	30,39	72,74	
Обед																					
17	Нарезка овощная "Ассорти"	30	0,4	0	1,1	6,2	0,01	0,01	14,6	0	8	2,4	73,1	8,5	5	9,9	0,21	0,8	0,1	4,7	
54-6г	Рис отварной	150	3,6	4,8	36,4	203,5	0,03	0,02	18,36	0,09	0	152,8	46,55	106,65	23,59	72,57	0,49	20,76	7,24	27,19	
392,32-У	Пельмени "Детские" отварные с бульоном*	200	18	18,7	30,9	364,3	0,18	0,17	77,4	0,92	5,89	201,88	292,21	78,15	27,27	169,79	2,65	32,65	4,54	61,33	

№ рср.	Присрм пици, наирменованне блюда	Масс а	Пищевые вещества				Энерг. цен- ность,	Витамины						Минеральные вещества									
			Белк и		Жиры			Угле воды	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F	
			г	г	г	г	мг																мг
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21			
234-У	Котлеты рыбные запеченные под сметанно-луковым соусом	90	15,3	10,9	23,7	254,5	0,13	0,18	52,12	1,77	4,33	173,3	334,92	117,72	33,65	207,9	1,93	102,61	19,14	475,28			
343-У	Компот из фруктовой ягодной смеси	200	0,5	0,1	12,8	54,6	0,01	0,02	18,66	0	16,62	5,91	155,54	62,38	14,99	15,25	0,57	0,36	0,23	4,9			
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12			
	Итого за Обед	720	41,1	35,1	124,7	980,9	0,45	0,44	181,14	2,78	34,84	739,29	1019,82	387,9	128	550,41	7,8	159,38	34	585,4			
Подник																							
401-У	Оладьи "Домашние" с маслом сливочным	150	10,1	15,3	50,3	379,2	0,12	0,14	28,08	0,13	0,39	63,53	179,35	94,08	20,52	126,86	0,96	12,53	6,03	32,85			
Пром.	Ряженка 2,5%	150	4,4	3,8	6,3	76,4	0,03	0,2	33	0	0,45	75	219	186	21	138	0,15	13,5	1,5	30			
	Итого за Подник	300	14,5	19,1	56,6	455,6	0,15	0,34	61,08	0,13	0,84	138,53	398,35	280,08	41,52	264,86	1,11	26,03	7,53	62,85			
	Итого за день	1550	74,6	73,4	241	1923,2	0,77	1,3	451,74	5,09	52,67	1418,85	2147,73	876,53	256,44	1101,93	13,82	228,73	71,92	720,99			
Суббота, 1 неделя																							
Завтрак																							
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1	0	0,01	45	0,13	0	1,5	3	2,4	0	3	0,02	0	0,1	0,28			
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,7	0,01	0,05	39	0,14	0,11	121,5	13,2	132	5,25	75	0,15	0	2,18	0			
2,35	Каша молочная манная с маслом сливочным	220	6,9	6,9	32,3	219,1	0,07	0,16	32,63	0,08	0,64	155,88	189,31	138,06	20,7	124,65	0,45	25,67	2,2	31,95			
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4	0,04	0,16	17,25	0	0,68	49,95	220,33	167,68	34,32	130,28	1,09	11,7	2,29	38,25			
Пром.	Хлеб пшеничный	55	4,2	0,4	27,1	128,9	0,06	0,02	0	0	0	274,45	51,15	11	7,7	35,75	0,61	1,76	3,3	7,98			
	Итого за Завтрак	500	19,4	22,5	72	568,2	0,18	0,4	133,88	0,35	1,43	603,28	476,99	451,14	67,97	368,68	2,32	39,13	10,07	78,46			
Обед																							
54-3с	Рассольник Ленинградский	200	4,8	5,8	13,6	125,5	0,06	0,05	103,93	0	5,54	196,79	334,95	21,08	19,71	51,39	0,71	16,6	0,75	28,28			
171	Каша рассыпчатая пшениная	100	4,2	3,2	23,4	139,8	0,12	0,02	9,7	0,04	0	12,8	68,55	34,67	27,95	79,25	0,92	1,74	0,95	10,92			
239,44	Закуска: Рыба тушеная в томате с овощами	60	11,7	8,8	10,3	167,5	0,09	0,11	160,99	1,33	5,16	193,03	301,44	71,91	28,82	163,88	1,27	115,25	14,39	473,39			
267,71-У	Шницель "Тотоша" запеченный с овощами*	90	18,7	21,5	17	236,3	0,12	0,25	96,78	1,58	5,03	185,31	342,77	199,03	30,88	236,56	2,44	20,51	4,92	53,07			
12	Напиток из шиповника	200	0,6	0,2	10,6	47,2	0,01	0,05	98,04	0	80	1,69	8,35	72,2	2,96	2,96	0,53	0	0	0			

№ рсч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества				Энерг. ценность, ккал	Витамины						Минеральные вещества									
			Белки		Жиры			Углеводы		B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
			г	г	г	г		г	г														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21			
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12			
	Итого за Обед	700	43,3	40,1	94,7	914,1	0,49	0,52	469,44	2,95	95,73	792,62	1173,56	413,39	133,82	609,04	8,82	156,3	23,76	577,66			
Полдник																							
15	Напиток абрикосовый	200	0,3	0	8,9	36,8	0,01	0,02	48,08	0	1,72	0,78	77,45	8,69	2,22	6,89	0,21	0,3	0,03	3,3			
432,28	Эпючмак	100	8,6	6,8	33,4	229,4	0,09	0,07	12,5	0,02	2,31	309,73	237,19	21,58	16,84	90,51	1,23	44,21	2,61	32,84			
	Итого за Полдник	300	8,9	6,8	42,3	266,2	0,1	0,09	60,58	0,02	4,03	310,51	314,64	30,27	19,06	97,4	1,44	44,51	2,64	36,14			
	Итого за день	1500	71,6	69,4	209	1748,5	0,77	1,01	663,9	3,32	9	1706,41	1965,19	894,8	220,85	1075,12	12,58	239,94	36,47	692,26			
Понедельник, 2 недели																							
Завтрак																							
102,20	Салат-коктейль фруктовый	100	0,7	0,3	12	53,4	0,04	0,03	6,53	0	36,29	19,59	239,19	26,43	11,15	17,12	1,27	2	0,41	12,5			
377	чай фруктовый	200	0,6	0,2	7	32,4	0,01	0,03	6,05	0	41,45	8,59	130,95	82,2	16,1	24,95	1,98	0,22	0,23	3,55			
396	Блины со сгущенным молоком	200	15,6	13,7	87,5	535,5	0,23	0,38	44,02	0	2,01	111,02	431,31	272,99	44,41	274,11	1,32	15,32	8,58	55,78			
	Итого за Завтрак	500	16,9	14,2	106,5	621,3	0,28	0,44	56,6	0	79,75	139,2	801,45	381,62	71,66	316,18	4,57	17,54	9,22	71,83			
Обед																							
52,00	Салат из свеклы с маслом растительным	60	0,9	2,5	5,3	46,8	0,01	0,02	1,2	0	6	259,86	172,85	24,41	13,33	26,3	0,86	28,2	0,42	12			
54-1с	Щи из свежей капусты со сметаной	200	4,7	5,6	5,7	92,2	0,02	0,03	104,95	0	10,76	98,52	184	37,48	13,13	30,97	0,48	15,25	0,34	14,76			
54-1г	Макароны отварные	150	5,3	4,9	32,8	196,8	0,06	0,02	18,36	0,09	0	149,04	53,8	105,83	7,19	40,7	0,73	20,77	0,06	11,92			
299-У	Крокеты "Детские"	90	19,3	16,9	21,3	315,1	0,14	0,27	235,9	1,43	25,81	336,32	426,54	125,01	35,97	226,81	3,81	47,84	3,82	71,24			
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0	21,6	88,1	0	0	12	0	0,12	0,1	0,56	39,99	1,71	3,47	0,08	0	0	0			
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12			
	Итого за Обед	750	33,9	30,5	106,5	836,8	0,32	0,38	372,41	1,52	42,69	1046,84	955,25	347,22	94,83	403,25	7,91	114,26	7,39	121,92			
Полдник																							
15-У	Компот из яблок	200	0,2	0,2	6,7	29,1	0,01	0,01	1,35	0	1,8	8,91	103,91	6,39	3,52	4,31	0,87	0,9	0,12	3,6			
456,31	Пирожок печёный мясо-овощной	100	11,6	7,9	41,9	284,9	0,13	0,09	19,19	0,04	9,87	104,11	240,1	32,47	20,23	118,91	1,62	12,36	4,11	34,43			

№ рсч.	Прием пищи, наименование блюда	Масс а	Пищевые вещества				Энерг. цен- ность,	Витамины						Минеральные вещества									
			Белк и		Жир ы			Угле воды	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F	
			г	г	г	г																	г
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21			
	Итого за Полдник	300	11,8	8,1	48,6	314	0,14	0,1	20,54	0,04	11,67	113,02	344,01	38,86	23,75	123,22	2,49	13,26	4,23	38,03			
	Итого за день	1550	62,6	52,8	261,6	1772,1	0,74	0,92	449,55	1,56	134,1	1299,06	2100,71	767,7	190,24	842,65	14,97	145,06	20,84	231,78			
Вторник, 2 неделя																							
Завтрак																							
	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	200	7,1	9,7	32,3	245,5	0,15	0,14	40,92	0,13	0,52	130,47	193,84	142,9	41,12	162,19	1,06	22,8	2,8	31,48			
381	Кофейный напиток	200	0,5	0,3	5,6	26,7	0	0	0,04	0	0	0,24	25,2	63,96	7,4	11,4	0,4	0	0	0			
740,02- У	Шанежка наливная	80	8	4,5	37,1	220,8	0,08	0,07	24,88	0,16	0,02	202,58	77,6	72,86	12,21	90,22	0,78	21,47	5	15,42			
Пром.	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	46,9	0,02	0,01	0	0	0	99,8	18,6	4	2,8	13	0,22	0,64	1,2	2,9			
	Итого за Завтрак	500	17,1	14,7	84,8	539,9	0,25	0,22	65,84	0,29	0,54	433,09	315,24	283,72	63,53	276,81	2,46	44,91	9	49,8			
Обед																							
13	Овощная нарезка*	30	0,3	0	1	5,8	0,01	0,01	30,95	0	6,75	1,99	72,65	8	5,95	11,15	0,24	0,79	0,11	7,85			
81-У	Свекольник	250	5,7	7,8	12,1	141,7	0,03	0,04	140,21	0,05	9,28	375,65	255,4	40,85	21,15	40,51	1,06	4,54	0,47	22,58			
391-У	Пельмени "Детские" отварные*	150	24,1	22,8	46,2	486,5	0,27	0,25	45,54	1,31	3,73	300,4	393,14	95,12	34,29	247,78	3,85	48,96	7,08	81,53			
331	Соус сметано-томатный	50	1,6	4,3	3,4	59	0,01	0,02	26,1	0,04	0,54	4,13	43,66	11,57	3,39	13,16	0,15	1,18	0,3	3,03			
376	Чай с сахаром	200	0,4	0,1	5,2	23,3	0	0,02	1,03	0	1,49	1,75	51,35	81,34	8,95	16,62	1,66	0	0,01	0			
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12			
	Итого за Обед	730	35,4	35,6	87,7	814,1	0,41	0,38	243,83	1,4	21,79	886,92	933,7	251,38	97,23	404,22	8,91	57,67	10,72	126,99			
Полдник																							
15	Компот из яблок и вишни	200	0,1	0,1	6,4	26,8	0	0	1,34	0	1,52	3,58	45,77	76,77	3,18	3,67	0,25	0,4	0,04	2,1			
432,28	Эчпочмак	100	8,6	6,8	33,4	229,4	0,09	0,07	12,5	0,02	2,31	309,73	237,19	21,58	16,84	90,51	1,23	44,21	2,61	32,84			
	Итого за Полдник	300	8,7	6,9	39,8	256,2	0,09	0,07	13,84	0,02	3,83	313,31	282,96	98,35	20,02	94,18	1,48	44,61	2,65	34,94			
	Итого за день	1530	61,2	57,2	212,3	1610,2	0,75	0,67	323,51	1,71	26,16	1633,32	1531,9	633,45	180,78	775,21	12,85	147,19	22,37	211,73			
Среда, 2 неделя																							
Завтрак																							
1	Молоко стуженное	30	2,2	2,6	16,7	98,2	0,02	0,11	14,1	0	0,3	39	109,5	92,1	10,2	65,7	0,06	2,1	0,9	10,5			

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества				Энерг. ценность, ккал	Витамины						Минеральные вещества									
			Белки	Жиры	Углеводы	В1		В2	А	Д	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F			
							г														г	г	мг
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21			
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4	0,04	0,16	17,25	0	0,68	49,95	220,33	167,68	34,32	130,28	1,09	11,7	2,29	38,25			
394-У	Вареники с творогом	130	15,5	14,8	38,3	348,6	0,08	0,16	47,94	0,26	0,63	148,7	130,73	98,17	21,29	158,57	0,93	6,89	18,87	33,22			
Пром.	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	46,9	0,02	0,01	0	0	0	99,8	18,6	4	2,8	13	0,22	0,64	1,2	2,9			
Пром.	Яблоко	120	0,5	0,5	11,8	53,3	0,04	0,02	6	0	12	31,2	333,6	19,2	10,8	13,2	2,64	2,4	0,36	9,6			
	Итого за Завтрак	500	24,4	21,6	89,1	647,4	0,2	0,46	85,29	0,26	13,61	368,65	812,76	381,15	79,41	380,75	4,94	23,73	23,62	94,47			
Обед																							
0,05-У	Закуска овощная*	30	0,5	1	1,5	17,2	0,01	0,01	5,84	0	13,05	42,5	87,9	15,31	4,77	9,17	0,19	4,86	0,09	3,85			
102-У	Суп картофельный с горохом	200	7,3	4,7	15	131,9	0,14	0,05	109,01	0	4,13	8,87	339,66	25,65	27,44	76,32	1,39	3,71	1,99	27,53			
54-26г	Рис с овощами	150	3,2	5,7	26	167,8	0,04	0,03	268,68	0	1,33	240,26	93,2	17,35	26,16	67,46	0,57	21,56	4,64	31,3			
23-У	Нагетсы "Детские"	90	17,7	17	17,2	293	0,11	0,21	71,55	1,1	3,76	244,56	229,62	88,21	24,73	178,83	2,54	13,54	5,36	110,76			
375,01	Чай черный с лимоном	200	0,4	0,1	5,2	23,7	0	0,02	1,08	0	1,8	2,13	56,27	11,6	9,28	17,38	1,68	0	0,02	0,4			
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12			
	Итого за Обед	720	32,4	29,1	84,7	731,4	0,39	0,36	456,16	1,1	24,07	741,32	924,15	172,62	115,88	424,16	8,32	45,87	14,85	185,84			
Полдник																							
338	Компот из яблок и лимона	200	0,2	0,1	6,2	26,4	0,01	0,01	0,89	0	2,92	5,97	74,02	7,81	3,21	4,69	0,55	0,51	0,11	3,2			
406	Пирожок с фруктовой начинкой	100	5,3	3,4	43,4	225,4	0,07	0,05	21,85	0,07	0,72	13,68	126,59	28,94	10,94	56,14	1,07	2,93	3,33	15,09			
	Итого за Полдник	300	5,5	3,5	49,6	251,8	0,08	0,06	22,74	0,07	3,64	19,65	200,61	36,75	14,15	60,83	1,62	3,44	3,44	18,29			
	Итого за день	1520	62,3	54,2	223,4	1630,6	0,67	0,88	564,19	1,43	41,32	1129,62	1937,52	590,52	209,44	865,74	14,88	73,04	41,91	298,6			
Четверг, 2 неделя																							
Завтрак																							
54-32з	Морковь в нарезке	50	0,7	0,1	3,5	16,9	0,03	0,04	1000	0	2,5	10,5	100	13,5	19	27,5	0,35	2,5	0,05	27,5			
54-1г	Макароны отварные	150	5,3	4,9	32,8	196,8	0,06	0,02	18,36	0,09	0	149,04	53,8	105,83	7,19	40,7	0,73	20,77	0,06	11,92			
279-У	Тертая "Детские" с овощами тушеными*	60	9,4	12,4	13,1	201,5	0,07	0,11	82,2	0,74	3,44	184,94	208,56	57,41	18,99	113,89	1,92	30,25	1,96	38,46			
54-19гн	Чай фруктовый с вишней, малиной и яблоками	200	0,3	0,1	1,6	8,6	0	0,01	2,28	0	1,24	3,18	58,33	64,71	6,8	11,25	0,92	0,26	0,03	1,44			
Пром.	Хлеб пшеничный	40	3	0,3	19,7	93,8	0,04	0,01	0	0	0	199,6	37,2	8	5,6	26	0,44	1,28	2,4	5,8			

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества		Энерг. ценность, ккал	Витамины						Минеральные вещества									
			Белки	Жиры		В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F		
																				г	г
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
	Итого за Завтрак	500	18,7	17,8	70,7	517,6	0,2	0,19	1102,84	0,83	7,18	547,26	457,89	249,45	57,58	219,34	4,36	55,06	4,5	85,12	
Обед																					
302	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,1	3,7	31,2	186,3	0,19	0,1	8,82	0,04	0	30,15	190	11,62	104,48	156,34	3,51	1,98	3,04	13,88	
103	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	5,4	5,5	15,5	133,3	0,07	0,04	97,94	0	5,28	4,83	316,53	11,05	16,81	45,61	0,72	3,98	0,18	27,44	
54-60	Яйцо вареное	20	2,4	2	0,1	28,3	0,01	0,07	31,2	0,44	0	20,37	23,24	9,68	2,09	33,41	0,44	4	5,4	11	
280-У	Фрикадельки "Детские"	90	10,1	13,2	14,2	215,7	0,08	0,14	125,18	0,89	3,77	68,19	230,99	79,64	20,08	122,86	2,04	12,61	2,03	38,31	
519,01	Компот из фруктовой ягодной смеси	200	0,5	0,1	25,3	104,4	0,12	0,16	54,66	0,84	20,52	5,93	155,38	16,02	14,96	15,23	0,57	0,36	0,23	4,9	
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12	
	Итого за Обед	710	28,8	25,1	106,1	765,8	0,56	0,55	317,8	2,21	29,57	332,47	1033,64	142,51	181,92	448,45	9,23	25,13	13,63	107,53	
Полдник																					
401-У	Оладьи "Домашние" с маслом сливочным	150	10,1	15,3	50,3	379,2	0,12	0,14	28,08	0,13	0,39	63,53	179,35	94,08	20,52	126,86	0,96	12,53	6,03	32,85	
Пром.	Ряженка 2,5%	150	4,4	3,8	6,3	76,4	0,03	0,2	33	0	0,45	75	219	186	21	138	0,15	13,5	1,5	30	
	Итого за Полдник	300	14,5	19,1	56,6	455,6	0,15	0,34	61,08	0,13	0,84	138,53	398,35	280,08	41,52	264,86	1,11	26,03	7,53	62,85	
	Итого за день	1510	62	62	233,4	1739	0,91	1,08	1481,72	3,17	37,59	1018,26	1889,88	672,04	281,02	932,65	14,7	106,22	25,66	255,5	
Пятница, 2 неделя																					
Завтрак																					
219-У	Сырники творожные	120	23,7	10,7	18,1	263,9	0,06	0,25	29,18	0,11	0,22	39,19	124,53	161,21	24,64	228,64	0,68	10,99	30,81	41,27	
334-У	Соус ягодный сладкий	50	0,2	0	10,1	41,7	0,01	0,01	40,09	0	2,03	0,77	66,27	18,25	2	6,53	0,19	0,25	0,03	2,75	
430,0	Чай с сахаром	200	0,4	0,1	15	62,4	0,08	0,11	31	0,42	5,2	1,74	49,9	10,1	8,8	16,5	1,67	0	0	0	
Пром.	Апельсин	120	1,1	0,2	9,7	45,4	0,05	0,04	9,6	0	72	15,6	236,4	40,8	15,6	27,6	0,36	2,4	0,6	20,4	
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3	0,03	0,01	0	0	0	149,7	27,9	6	4,2	19,5	0,33	0,96	1,8	4,35	
	Итого за Завтрак	520	27,7	11,2	67,7	483,7	0,23	0,42	109,87	0,53	79,45	207	505	236,36	55,24	298,77	3,23	14,6	33,24	68,77	
Обед																					
17	Нарезка овощная "Ассорти"	30	0,4	0	1,1	6,2	0,01	0,01	14,6	0	8	2,4	73,1	8,5	5	9,9	0,21	0,8	0,1	4,7	
108	Суп картофельный с клецками	200	7,4	3,9	20,1	145,1	0,07	0,07	96,7	0,22	5,46	161,4	249,86	24,65	16,86	60,91	0,89	24,82	3,94	31,49	

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества						Энерг. ценность, ккал	Витамины						Минеральные вещества									
			Белки		Жиры		Углеводы			B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F		
			г	г	г	г	г	г																мкг	мкг
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21					
311-У	Картофель отварной	150	4,1	5	24,2	158,1	0,14	0,14	22,14	0,07	12,23	51,81	762,95	62,2	35,58	112,23	1,23	11,55	1,19	54,14					
267-66-У	Крокеты с кабачком*	90	12,3	17,3	15,3	266,3	0,15	0,17	149,91	1,18	5,43	57,23	244,82	85,87	22,23	139,45	2,15	13,73	3,03	75,06					
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12					
Пром.	Сок яблочный	200	1	0,2	20,2	86,6	0,02	0,02	0	0	4	12	240	14	8	14	2,8	0	0	0					
	Итого за Обед	720	28,5	27	100,7	760,1	0,48	0,45	283,35	1,47	35,12	487,84	1688,23	209,72	111,17	411,49	9,23	53,1	11,01	177,39					
Полдник																									
345,27	Компот из яблок и питьовника	200	0,2	0,1	6,7	28,5	0	0,01	24,81	0	20,4	2,42	25,25	4,12	1,52	1,7	0,33	0,2	0,03	0,8					
406	Пирожок с зеленым луком и яйцом	100	9,7	6,7	38,9	254,5	0,09	0,16	95,65	0,7	2,43	212,68	147,56	50,08	15,3	105,85	1,47	31,71	11,23	43,88					
	Итого за Полдник	300	9,9	6,8	45,6	283	0,09	0,17	120,46	0,7	22,83	215,1	172,81	54,2	16,82	107,55	1,8	31,91	11,26	44,68					
	Итого за день	1540	66,1	45	214	1526,8	0,8	1,04	513,68	2,7	137,4	909,94	2366,04	500,28	183,23	817,81	14,26	99,61	55,51	290,84					
Суббота, 2 недели																									
Завтрак																									
60	Салат из моркови с яблоками*	60	0,6	1,9	7,4	49,3	0,03	0,03	840,79	0	5,15	12,82	127,71	15,41	17,49	24,93	0,64	2,4	0,1	24,3					
222	Пудинг из творога с рисом	150	24	10,7	15,8	255,4	0,05	0,27	53,61	0,21	0,24	57,49	132,82	174,95	28,33	244,64	0,72	12,24	33,07	44,48					
326	Соус молочный сладкий	50	1,8	2,9	9,7	72	0,02	0,06	12,69	0,03	0,23	17,54	60,34	48,93	6,18	39,63	0,11	4,13	1,08	10,17					
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4	0,04	0,16	17,25	0	0,68	49,95	220,33	167,68	34,32	130,28	1,09	11,7	2,29	38,25					
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,2	0,06	0,02	0	0	0	249,5	46,5	10	7	32,5	0,55	1,6	3	7,25					
	Итого за Завтрак	510	34,9	19,4	70	594,3	0,2	0,54	924,34	0,24	6,3	387,3	587,7	416,97	93,32	471,98	3,11	32,07	39,54	124,45					
Обед																									
33	Салат "Дальневосточный"	50	0,8	2,1	13,6	75,9	0,07	0,17	126,01	1,5	12,42	773,61	129,79	94,23	64,32	18,64	1,57	17861,62	1,62	7,48					
99,21	Суп овощной "Летний"	200	4	2,9	6,8	69,1	0,05	0,05	166,06	0	18,1	485,41	252,9	23,65	19,09	34,15	0,84	67,78	0,28	20,67					
54-12г	Каша пшенная рассыпчатая	150	6,4	6,5	35,5	225,8	0,18	0,03	21,3	0,1	0	152,4	104,36	48,98	42,34	120,87	1,4	22,63	1,46	16,59					
239-У	Тертели из рыбы под соусом овощным	90	19,2	11,5	24	276,3	0,14	0,16	149,89	1,69	4,17	241,87	425,2	102,84	43,48	259,51	1,68	161,88	23,29	716,22					
15	Напиток клюквенный	200	0,1	0,1	6,5	26,9	0	0	0	0	1,8	0,27	29,78	3,8	3,92	2,87	0,17	0,02	0,03	3					

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масс а	Пищевые вещества				Энерг. цен- ность,	Витамины						Минеральные вещества									
			Белк и	Жир ы	Угле воды	В1		В2	А	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F			
1	2	г	г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мкг			
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21			
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12			
	Итого за Обед	740	33,8	23,7	106,2	771,8	0,53	0,45	463,26	3,29	36,49	1856,56	1059,53	288	196,65	511,04	7,61	18116,13	29,43	775,96			
Полдник																							
210-У	Омлет натуральный	100	9,2	10,9	1,8	142,5	0,04	0,29	126,66	1,61	0,16	83,26	118,94	66,62	10,96	141,72	1,56	16,7	19,48	44,64			
12	Напиток из шиповника	200	0,6	0,2	10,6	47,2	0,01	0,05	98,04	0	80	1,69	8,35	72,2	2,96	2,96	0,53	0	0	0			
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3	0,03	0,01	0	0	0	149,7	27,9	6	4,2	19,5	0,33	0,96	1,8	4,35			
	Итого за Полдник	330	12,1	11,3	27,2	260	0,08	0,35	224,7	1,61	80,16	234,65	155,19	144,82	18,12	164,18	2,42	17,66	21,28	48,99			
	Итого за день	1580	80,8	54,4	203,4	1626,1	0,81	1,34	1612,3	5,14	5	2478,51	1802,42	849,79	308,09	1147,2	13,14	18165,86	90,25	949,4			
	Средние показатели за Завтрак	506,67	22,01	17,94	76,38	554,74	0,21	0,37	210	0,47	19,21	420,97	330	320	72,62	328,84	3,69	32,95	20,17	79			
	Средние показатели за Обед	725	32,82	30,73	100,4	809,99	0,44	0,44	315	2	37,49	822,42	495	280,97	129,9	453,33	8,25	1582,37	15,63	266,41			
	Средние показатели за Полдник	302,5	10,19	8,67	49,32	316,03	0,11	0,17	104,58	0,3	12,08	175,4	165	110,06	23,81	133,26	1,65	24,24	7,38	38,94			
	Средние показатели за период	1534,2	65	57,3	226,1	1680,8	0,8	1	629,6	2,8	68,8	1418,8	990	711	226,3	915,4	13,6	1639,6	43,2	384,4			

Название меню: Образовательные учреждения Школьный Стандарт 12-18 лет

Возрастная категория: от 12 до 18 лет

Характеристика питающихся: Без особенностей

ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ

№ реч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества				Энерг. ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества									
			Белки		Жиры	Углеводы		B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
			г	г																	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
Понедельник, 1 неделя																					
Завтрак																					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	20	4,6	5,9	0	71,7	0,01	0,06	52	0,19	0,14	162	17,6	176	7	100	0,2	0	2,9	0	
53-1з3	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1	0	0,01	45	0,13	0	1,5	3	2,4	0	3	0,02	0	0,1	0,28	
54-16к	Каша "Дружба"	250	6,2	7,4	30	211,2	0,09	0,17	33,95	0,08	0,66	419,69	195,89	171,61	33,85	154,62	0,65	62,36	5,12	38,9	
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4	0,04	0,16	17,25	0	0,68	49,95	220,33	167,68	34,32	130,28	1,09	11,7	2,29	38,25	
Пром.	Хлеб пшеничный	70	5,3	0,6	34,4	164,1	0,08	0,02	0	0	0	349,3	65,1	14	9,8	45,5	0,77	2,24	4,2	10,15	
	Итого за Завтрак	550	20,9	24,7	77	613,5	0,22	0,42	148,2	0,4	1,48	982,44	501,92	531,69	84,97	433,4	2,73	76,3	14,61	87,58	
Обед																					
1з	Овощная нарезка*	30	0,3	0	1	5,8	0,01	0,01	30,95	0	6,75	1,99	72,65	8	5,95	11,15	0,24	0,79	0,11	7,85	
302-У	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,3	8,4	40,6	275,3	0,24	0,13	26,86	0,12	0	37	248,42	16,27	135,82	204,73	4,57	2,57	4	18,21	
11з	Суп -лапша домашняя	250	7,1	9	15,1	169,9	0,05	0,05	18,06	0,11	0,57	18,54	81,36	13,21	8,59	64,41	0,74	2,59	2,58	41,68	
33,1 Ш	Биточки "Детские" тушеные с овощами	90	16,3	16,2	15,5	273,2	0,09	0,19	82,8	0,74	4,06	126,75	328,49	89,69	28,9	186,85	2,82	14,78	3,38	60,88	
343-У	Компот из фруктовой ягодной смеси	200	0,5	0,1	12,8	54,6	0,01	0,02	18,66	0	16,62	5,91	155,54	62,38	14,99	15,25	0,57	0,36	0,23	4,9	
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4	0,1	0,05	0	0	0	243,6	141	17,4	28,2	90	2,34	2,64	3,3	14,4	
	Итого за Обед	810	37,5	34,4	108,8	896,2	0,5	0,45	177,33	0,97	28	433,79	1027,46	206,95	222,45	572,39	11,28	23,73	13,6	147,92	
Полдник																					
21	Яблоко печеное	50	0,2	0,2	6,7	29,3	0,01	0,01	1,5	0	2	9,9	115,43	7,08	3,92	4,79	0,96	1	0,13	4	

№ реч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества			Энерг. ценность,	Витамины				Минеральные вещества									
			Белк и	Жиры	Углеводы		B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
342-У	Компот из консервированных плодов	200	0,4	0	29,5	119,6	0,01	0,01	11,7	0	0,54	7,98	90,89	29,04	5,22	9,14	0,26	0	0	0
410-У	Ватрушка с творогом	100	10,8	5,4	41,9	259,9	0,08	0,1	21,71	0,07	0,08	71,16	96,7	59,4	14,76	105,7	0,79	4,17	10,72	23,1
	Итого за Полдник	350	11,4	5,6	78,1	408,8	0,1	0,12	34,91	0,07	2,62	89,04	303,02	95,52	23,9	119,63	2,01	5,17	10,85	27,1
	Итого за день	1710	69,8	64,7	263,9	1918,5	0,82	0,99	360,44	1,44	32,1	1505,27	1832,4	834,16	331,32	2	16,02	105,2	39,06	262,6
Вторник, 1 неделя																				
Завтрак																				
330	Соус сметанный	30	0,8	2,4	2,3	33,9	0,01	0,02	11,39	0	0,06	50,01	25,61	22,91	2,48	15,11	0,07	2,06	0,29	4,04
54-23гн	Кофейный напиток с молоком	200	3,9	2,9	11,2	86	0,03	0,13	13,29	0	0,52	38,55	183,98	148,32	30,67	106,79	1,06	9	1,76	20
394-У	Вареники с картофелем	150	7,2	10,9	40,1	287,1	0,12	0,1	33,28	0,2	5,4	136,99	372,93	50,35	23,89	102,18	1,23	7,18	4,29	41,09
Пром.	Яблоко	120	0,5	0,5	11,8	53,3	0,04	0,02	6	0	12	31,2	333,6	19,2	10,8	13,2	2,64	2,4	0,36	9,6
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,2	0,06	0,02	0	0	0	249,5	46,5	10	7	32,5	0,55	1,6	3	7,25
	Итого за Завтрак	550	16,2	17,1	90	577,5	0,26	0,29	63,96	0,2	17,98	506,25	962,62	250,78	74,84	269,78	5,55	22,24	9,7	81,98
Обед																				
17	Нарезка овощная "Ассорти"*	30	0,4	0	1,1	6,2	0,01	0,01	14,6	0	8	2,4	73,1	8,5	5	9,9	0,21	0,8	0,1	4,7
82-У	Борщ со свежей капустой и картофелем	250	6,4	5,6	13,6	129,8	0,05	0,05	162,79	0	10,66	24,18	399,56	38,65	28,06	58,13	1,28	6,51	0,55	34,19
304-У	Рис отварной	180	4,2	5,2	42,9	235	0,04	0,03	19,44	0,09	0	7,64	54,58	6,01	27,67	84,88	0,57	0,89	8,51	32
295-У	Котлета куриная*	100	19	25,7	25,1	407,6	0,16	0,3	100,73	2,22	7,66	453,79	311,21	176,62	31,17	218,77	3,52	24,64	5,29	110,54
15	Компот из яблок и вишни	200	0,1	0,1	6,4	26,8	0	0	1,34	0	1,52	3,58	45,77	76,77	3,18	3,67	0,25	0,4	0,04	2,1
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4	0,1	0,05	0	0	0	243,6	141	17,4	28,2	90	2,34	2,64	3,3	14,4
	Итого за Обед	820	34,1	37,3	112,9	922,8	0,36	0,44	298,9	2,31	27,84	735,19	1025,22	323,95	123,28	465,35	8,17	35,88	17,79	197,93
Полдник																				
520,2	Крокеты картофельные	50	2,2	5,2	11,6	101,8	0,06	0,05	8,79	0,11	4,4	193,91	272,13	10,36	13,08	41,53	0,66	27,8	2,19	19,91
342	Компот из свежих яблок	200	0,4	0	6,4	27,6	0,01	0,02	72,09	0	0,09	1,06	114,26	61,27	3,16	10,2	0,28	0,45	0,04	4,95
432,28	Эпючмак	100	8,6	6,8	33,4	229,4	0,09	0,07	12,5	0,02	2,31	309,73	237,19	21,58	16,84	90,51	1,23	44,21	2,61	32,84

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества			Энерг. цен- ность,	Витамины					Минеральные вещества									
			Белк и	Жир ы	Угле воды		В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F	
г	г	г	г	г	ккал	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мкг	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
	Итого за Подник	350	11,2	12	51,4	358,8	0,16	0,14	93,38	0,13	8,61	504,7	623,58	93,21	33,08	142,24	2,17	72,46	4,84	57,7	
	Итого за день	1720	61,5	66,4	254,3	1859,1	0,78	0,87	456,24	2,64	54,43	1746,14	2611,42	667,94	231,2	877,37	15,89	130,58	32,33	337,61	
Среда, 1 неделя																					
Завтрак																					
60	Салат из моркови с яблоками*	60	0,6	1,9	7,4	49,3	0,03	0,03	840,79	0	5,15	12,82	127,71	15,41	17,49	24,93	0,64	2,4	0,1	24,3	
219-У	Сырники творожные	170	33,6	15,2	25,6	373,8	0,08	0,35	41,34	0,16	0,31	55,51	176,42	228,38	34,9	323,9	0,97	15,57	43,65	58,47	
330	Соус сладкий сметанный	60	2	5,3	8,2	88,4	0,02	0,07	27,79	0	0,22	105,5	69,72	58,19	6,89	43,86	0,15	5,46	0,94	12,2	
375,01	Чай черный с лимоном	200	0,4	0,1	5,2	23,7	0	0,02	1,08	0	1,8	2,13	56,27	11,6	9,28	17,38	1,68	0	0,02	0,4	
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6	0,07	0,02	0	0	0	299,4	55,8	12	8,4	39	0,66	1,92	3,6	8,7	
	Итого за Завтрак	550	41,2	23	75,9	675,8	0,2	0,49	911	0,16	7,48	475,36	485,92	325,58	76,96	449,07	4,1	25,35	48,31	104,07	
Обед																					
50,08	Салат из свеклы с сыром	60	4,3	7,5	4,6	102,6	0,02	0,07	40,04	0,14	5,31	145,42	162,96	151,24	16,69	97,42	0,88	3,64	2,54	10,4	
87-У	Щи из свежей капусты с картофелем	250	5,5	6,6	8,5	115,7	0,05	0,04	151,26	0	10	7,24	281,87	24,4	17,07	37,65	0,6	3,68	0,23	23,48	
54-1г	Макаронн отварные	180	6,4	5,9	39,4	236,2	0,08	0,03	22,03	0,11	0	178,84	64,56	127	8,63	48,84	0,88	24,92	0,07	14,3	
280-У	Фрикадельки "Школьные" в соусе	90	8,5	11	13,1	185,3	0,06	0,12	30,11	0,76	2,59	66,05	173,77	82,3	14,21	101,89	1,63	11,17	1,91	27,51	
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0	21,6	88,1	0	0	12	0	0,12	0,1	0,56	39,99	1,71	3,47	0,08	0	0	0	
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4	0,1	0,05	0	0	0	243,6	141	17,4	28,2	90	2,34	2,64	3,3	14,4	
	Итого за Обед	840	29,1	31,7	111	845,3	0,31	0,31	255,44	1,01	18,02	641,25	824,72	442,33	86,51	379,27	6,41	46,05	8,05	90,09	
Подник																					
102,20	Фруктовая нарезка	50	0,3	0,2	6	26,5	0,02	0,01	3,25	0	17,5	9,77	118,8	12,55	5,5	8,5	0,63	1	0,2	6,25	
406	Пирожок с фруктовой начинкой	100	5,3	3,4	43,4	225,4	0,07	0,05	21,85	0,07	0,72	13,68	126,59	28,94	10,94	56,14	1,07	2,93	3,33	15,09	
Пром.	Сок яблочный	200	1	0,2	20,2	86,6	0,02	0,02	0	0	4	12	240	14	8	14	2,8	0	0	0	
	Итого за Подник	350	6,6	3,8	69,6	338,5	0,11	0,08	25,1	0,07	22,22	35,45	485,39	55,49	24,44	78,64	4,5	3,93	3,53	21,34	
	Итого за день	1740	76,2	58,5	258,5	1859,6	0,62	0,88	1191,54	1,24	47,72	1132,06	1796,08	885,4	187,91	906,98	15,01	75,33	59,89	215,5	
Четверг, 1 неделя																					

№ рсч.	Принем пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества				Энерг. цен- ность, ккал	Витамины						Минеральные вещества									
			Белк и	Жи р ы	Угле воды	В1		В2	А	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F			
																					г	г	г
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21			
Завтрак																							
173	Каша вязкая молочная овсяная	220	8,7	12,8	37	297,7	0,19	0,18	44,22	0,14	0,57	50,45	268,74	140,73	67,72	227,12	1,65	12,8	14,34	44,09			
381	Кофейный напиток	200	0,5	0,3	5,6	26,7	0	0	0,04	0	0	0,24	25,2	63,96	7,4	11,4	0,4	0	0	0			
50,23	Лепешка с сыром	100	9,6	7,2	40,8	266,2	0,09	0,07	35,1	0,23	0,03	99,48	87,25	92,86	13,43	108,32	0,94	2,22	6,29	17,34			
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3	0,03	0,01	0	0	0	149,7	27,9	6	4,2	19,5	0,33	0,96	1,8	4,35			
	Итого за Завтрак	550	21,1	20,5	98,2	660,9	0,31	0,26	79,36	0,37	0,6	299,87	409,09	303,55	92,75	366,34	3,32	15,98	22,43	65,78			
Обед																							
16	Овощи натуральные, порционно кукуруза	30	0,6	0,1	3,1	15,7	0	0,01	0	0	0,58	91,2	0	1,32	0	13,05	0,1	0	0	0			
99-У	Суп овощной	250	6,5	5,6	11,3	121,6	0,08	0,1	266,01	0	14,05	766,75	487,75	51,28	37,82	65,47	1,51	108	0,53	38,13			
520,08	Картофельное пюре с маслом сливочным	180	4,3	13,1	25,1	235,4	0,15	0,16	57,7	0,23	12,54	732,2	786,96	75,78	37,04	121,35	1,34	108	1,37	56,18			
279-У	Тефтели "Детские" с овощами тушёнными	100	15,6	20,7	21,8	335,9	0,11	0,19	137	1,23	5,74	308,23	347,6	95,69	31,65	189,81	3,19	50,42	3,26	64,1			
54-7хн	Компот из смородины	200	0,3	0,1	8,4	35,5	0,01	0,01	3,06	0	24	7,35	87,32	61,37	8,09	8,61	0,36	0,3	0,29	5,1			
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4	0,1	0,05	0	0	0	243,6	141	17,4	28,2	90	2,34	2,64	3,3	14,4			
	Итого за Обед	820	31,3	40,3	93,5	861,5	0,45	0,52	463,77	1,46	56,91	2149,33	1850,63	302,84	142,8	488,29	8,84	269,36	8,75	177,91			
Полдник																							
3003,03	Драники	50	1,7	4	10,9	86,2	0,06	0,04	4,25	0,04	5,2	151,7	307,2	9,54	13,68	39,04	0,6	23,7	0,81	21,68			
234,04	Сметана порционно	10	0,3	1,5	0,4	16	0	0,01	10,7	0	0,04	4	11,6	8,8	0,9	6	0,02	0,9	0,04	1,4			
377	Чай чёрный с лимоном	200	0,5	0,1	5,4	24,4	0	0,02	1,16	0	3,4	2,57	62,79	83,2	9,76	18,26	1,7	0,01	0,03	0,8			
406	Пирожок с зелёным луком и яйцом	100	9,7	6,7	38,9	254,5	0,09	0,16	95,65	0,7	2,43	212,68	147,56	50,08	15,3	105,85	1,47	31,71	11,23	43,88			
	Итого за Полдник	360	12,2	12,3	55,6	381,1	0,15	0,23	111,76	0,74	11,07	370,95	529,15	151,62	39,64	169,15	3,79	56,32	12,11	67,76			
	Итого за день	1730	64,6	73,1	247,3	1903,5	0,91	1,01	654,89	2,57	68,58	2820,15	2788,87	758,01	275,19	8	15,95	341,66	43,29	311,45			
Пятница, 1 неделя																							
Завтрак																							
54-10	Омлет натуральный	200	16,9	24	4,3	300,7	0,09	0,54	243,72	2,91	0,4	332,84	240,11	146	22,33	270,22	2,79	55,54	34,74	83,5			

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	Витамины						Минеральные вещества									
			Белки	Жиры	Углеводы		B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F		
																					г	г
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
23	Чай витаминизированный	200	0,5	0,1	4,6	21,1	0	0,02	0,73	0	3,69	1,6	50,58	78,65	8,57	15,09	1,49	0	0,04	0		
Пром.	Банан	130	2	0,7	27,3	122,9	0,05	0,07	26	0	13	40,3	452,4	10,4	54,6	36,4	0,78	0,07	1,3	2,86		
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,2	0,06	0,02	0	0	0	249,5	46,5	10	7	32,5	0,55	1,6	3	7,25		
	Итого за Завтрак	580	23,2	25,2	60,8	561,9	0,2	0,65	270,45	2,91	17,09	624,24	789,59	245,05	92,5	354,21	5,61	57,21	39,08	93,61		
Обед																						
17	Нарезка овощная "Ассорти"	30	0,4	0	1,1	6,2	0,01	0,01	14,6	0	8	2,4	73,1	8,5	5	9,9	0,21	0,8	0,1	4,7		
304-У	Рис отварной	180	4,2	5,2	42,9	235	0,04	0,03	19,44	0,09	0	7,64	54,58	6,01	27,67	84,88	0,57	0,89	8,51	32		
234-У	Котлеты рыбные запеченные под сметанно-луковым соусом	90	15,3	10,9	23,7	254,5	0,13	0,18	52,12	1,77	4,33	173,3	334,92	117,72	33,65	207,9	1,93	102,61	19,14	475,28		
392,32-У	Пельмени "Детские" отварные с бульоном*	250	22,5	23,4	38,7	455,4	0,22	0,21	96,75	1,14	7,36	252,35	365,26	97,68	34,09	212,24	3,31	40,81	5,67	76,67		
343-У	Компот из фруктовой ягодной смеси	200	0,5	0,1	12,8	54,6	0,01	0,02	18,66	0	16,62	5,91	155,54	62,38	14,99	15,25	0,57	0,36	0,23	4,9		
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4	0,1	0,05	0	0	0	243,6	141	17,4	28,2	90	2,34	2,64	3,3	14,4		
	Итого за Обед	810	46,9	40,3	143	1123,1	0,51	0,5	201,57	3	36,31	685,2	1124,4	309,69	143,6	620,17	8,93	148,11	36,95	607,95		
Полдник																						
401-У	Оладьи "Домашние" с маслом сливочным	150	10,1	15,3	50,3	379,2	0,12	0,14	28,08	0,13	0,39	63,53	179,35	94,08	20,52	126,86	0,96	12,53	6,03	32,85		
Пром.	Ряженка 2,5%	200	5,8	5	8,4	101,8	0,04	0,26	44	0	0,6	100	292	248	28	184	0,2	18	2	40		
	Итого за Полдник	350	15,9	20,3	58,7	481	0,16	0,4	72,08	0,13	0,99	163,53	471,35	342,08	48,52	310,86	1,16	30,53	8,03	72,85		
	Итого за день	1740	86	85,8	262,5	2166	0,87	1,55	544,1	6,04	54,39	1472,97	2385,34	896,82	284,62	4	15,7	235,85	84,06	774,41		
Суббота, 1 неделя																						
Завтрак																						
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	20	4,6	5,9	0	71,7	0,01	0,06	52	0,19	0,14	162	17,6	176	7	100	0,2	0	2,9	0		
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1	0	0,01	45	0,13	0	1,5	3	2,4	0	3	0,02	0	0,1	0,28		
2,35	Каша молочная манная с маслом сливочным	250	7,9	7,9	36,7	249	0,08	0,19	37,08	0,09	0,72	177,13	215,13	156,89	23,52	141,65	0,52	29,17	2,51	36,31		
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4	0,04	0,16	17,25	0	0,68	49,95	220,33	167,68	34,32	130,28	1,09	11,7	2,29	38,25		

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	Витамины						Минеральные вещества									
			Белки	Жиры	Угле		В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F		
																					и	ы
1	2	3	г	г	г	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Пром.	Хлеб пшеничный	70	5,3	0,6	34,4	164,1	0,08	0,02	0	0	0	349,3	65,1	14	9,8	45,5	0,77	2,24	4,2	10,15		
	Итого за Завтрак	550	22,6	25,2	83,7	651,3	0,21	0,44	151,33	0,41	1,54	739,88	521,16	516,97	74,64	420,43	2,6	43,11	12	84,99		
Обед																						
54-3с	Рассольник Ленинградский	250	5,9	7,2	17	156,9	0,08	0,06	129,92	0	6,93	245,99	418,69	26,35	24,64	64,24	0,89	20,75	0,94	35,35		
53,27	Каша пшенная рассыпчатая с маслом сливочным	150	4,9	6,4	27,3	186,7	0,14	0,02	22,41	0,1	0	18,55	80,81	49,56	32,54	93,31	1,08	2,03	1,14	12,82		
239,44	Закуска: Рыба тушеная в томате с овощами	60	11,7	8,8	10,3	167,5	0,09	0,11	160,99	1,33	5,16	193,03	301,44	71,91	28,82	163,88	1,27	115,25	14,39	473,39		
Ш	Тефтели из говядины (Халяль) с овощами тушеными	100	15,6	19,5	21,9	324,8	0,11	0,2	95,15	1,23	5,19	229,97	342,25	105,56	30,84	189,31	3,1	39,64	3,72	57,58		
279,36	Напиток из шиповника	200	0,6	0,2	10,6	47,2	0,01	0,05	98,04	0	80	1,69	8,35	72,2	2,96	2,96	0,53	0	0	0		
12	Напиток из шиповника	200	0,6	0,2	10,6	47,2	0,01	0,05	98,04	0	80	1,69	8,35	72,2	2,96	2,96	0,53	0	0	0		
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4	0,1	0,05	0	0	0	243,6	141	17,4	28,2	90	2,34	2,64	3,3	14,4		
	Итого за Обед	820	42,7	42,8	110,9	1000,5	0,53	0,49	506,51	2,66	97,28	932,83	1292,54	342,98	148	603,7	9,21	180,31	23,49	593,54		
Полдник																						
13	Овощная нарезка*	50	0,5	0,1	1,7	9,7	0,02	0,02	51,58	0	11,25	3,32	121,08	13,33	9,92	18,58	0,41	1,32	0,18	13,08		
15	Напиток абрикосовый	200	0,3	0	8,9	36,8	0,01	0,02	48,08	0	1,72	0,78	77,45	8,69	2,22	6,89	0,21	0,3	0,03	3,3		
432,28	Эпчочак	100	8,6	6,8	33,4	229,4	0,09	0,07	12,5	0,02	2,31	309,73	237,19	21,58	16,84	90,51	1,23	44,21	2,61	32,84		
	Итого за Полдник	350	9,4	6,9	44	275,9	0,12	0,11	112,16	0,02	15,28	313,83	435,72	43,6	28,98	115,98	1,85	45,83	2,82	49,22		
	Итого за день	1720	74,7	74,9	238,6	1927,7	0,86	1,04	770	3,09	114,1	1986,54	2249,42	903,55	251,62	1140,1	13,66	269,25	38,31	727,75		
Понедельник, 2 недели																						
Завтрак																						
102,20	Салат-коктейль фруктовый	120	0,8	0,4	14,3	63,7	0,04	0,03	7,8	0	42	23,44	285,11	30,11	13,2	20,4	1,51	2,4	0,48	15		
377	Чай фруктовый У	200	0,6	0,2	7	32,4	0,01	0,03	6,05	0	41,45	8,59	130,95	82,2	16,1	24,95	1,98	0,22	0,23	3,55		
396	Блины со стуженным молоком	200	15,6	13,7	87,5	535,5	0,23	0,38	44,02	0	2,01	111,02	431,31	272,99	44,41	274,11	1,32	15,32	8,58	55,78		
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3	0,03	0,01	0	0	0	149,7	27,9	6	4,2	19,5	0,33	0,96	1,8	4,35		
	Итого за Завтрак	550	19,3	14,5	123,6	701,9	0,31	0,45	57,87	0	85,46	292,75	875,27	391,3	77,91	338,96	5,14	18,9	11,09	78,68		
Обед																						

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	Витамины						Минеральные вещества									
			Белк	Жир	Угле		В1	В2	А	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F		
																					и	ы
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
20,14	Салат из свеклы с маслом растительным	60	0,9	1,6	5	37,5	0,01	0,02	1,14	0	5,7	103,64	164,18	21,83	12,58	24,69	0,8	11,99	0,4	11,4		
54-1с	Щи из свежей капусты со сметаной	250	5,8	7	7,1	115,3	0,03	0,04	131,18	0	13,46	123,15	230	46,84	16,41	38,72	0,6	19,06	0,42	18,45		
54-1г	Макароны отварные	180	6,4	5,9	39,4	236,2	0,08	0,03	22,03	0,11	0	178,84	64,56	127	8,63	48,84	0,88	24,92	0,07	14,3		
299-У	Крокеты "Детские"	100	21,5	18,8	23,7	350,1	0,16	0,3	262,11	1,59	28,68	373,69	473,94	138,9	39,97	252,01	4,24	53,16	4,24	79,16		
349,10	Компот из смеси сухофруктов	200	0,7	0	26,8	110	0,32	0,45	134,33	2,67	12,47	0,06	0,2	69,35	2,95	6,03	0,11	0	0	0		
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4	0,1	0,05	0	0	0	243,6	141	17,4	28,2	90	2,34	2,64	3,3	14,4		
	Итого за Обед	850	39,3	34	125,8	966,5	0,7	0,89	550,79	4,37	60,31	1022,98	1073,88	421,32	108,74	460,29	8,97	111,77	8,43	137,71		
Подлник																						
3003,0	Драники	50	1,7	4	10,9	86,2	0,06	0,04	4,25	0,04	5,2	151,7	307,2	9,54	13,68	39,04	0,6	23,7	0,81	21,68		
234,04	Сметана порционно	10	0,3	1,5	0,4	16	0	0,01	10,7	0	0,04	4	11,6	8,8	0,9	6	0,02	0,9	0,04	1,4		
15-У	Компот из яблок	200	0,2	0,2	6,7	29,1	0,01	0,01	1,35	0	1,8	8,91	103,91	6,39	3,52	4,31	0,87	0,9	0,12	3,6		
456,31	Пирожок печёный мясо-овощной	100	11,6	7,9	41,9	284,9	0,13	0,09	19,19	0,04	9,87	104,11	240,1	32,47	20,23	118,91	1,62	12,36	4,11	34,43		
	Итого за Подлник	360	13,8	13,6	59,9	416,2	0,2	0,15	35,49	0,08	16,91	268,72	662,81	57,2	38,33	168,26	3,11	37,86	5,08	61,11		
	Итого за день	1760	72,4	62,1	309,3	2084,6	1,21	1,49	644,15	4,45	8	1584,45	2611,96	869,82	224,98	967,51	17,22	168,53	24,6	277,5		
Вторник, 2 недели																						
Завтрак																						
2,47-У	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	250	8,9	12,2	40,4	306,8	0,19	0,18	51,15	0,16	0,65	163,09	242,31	178,62	51,4	202,74	1,33	28,5	3,5	39,35		
381	Кофейный напиток	200	0,5	0,3	5,6	26,7	0	0	0,04	0	0	0,24	25,2	63,96	7,4	11,4	0,4	0	0	0		
740,02-У	Шанежка наливная	80	8	4,5	37,1	220,8	0,08	0,07	24,88	0,16	0,02	202,58	77,6	72,86	12,21	90,22	0,78	21,47	5	15,42		
Пром.	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	46,9	0,02	0,01	0	0	0	99,8	18,6	4	2,8	13	0,22	0,64	1,2	2,9		
	Итого за Завтрак	550	18,9	17,2	92,9	601,2	0,29	0,26	76,07	0,32	0,67	465,71	363,71	319,44	73,81	317,36	2,73	50,61	9,7	57,67		
Обед																						
13	Овощная нарезка*	50	0,5	0,1	1,7	9,7	0,02	0,02	51,58	0	11,25	3,32	121,08	13,33	9,92	18,58	0,41	1,32	0,18	13,08		

№ рс.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества				Энерг. цен- ность,	Витамины					Минеральные вещества									
			Белк		Жиры	Угле- воды		В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F	
			г	г																		мг
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
81-У	Свекольник	300	6,8	9,4	14,6	170	0,03	0,05	168,25	0,06	11,13	450,78	306,48	49,02	25,38	48,61	1,27	5,45	0,56	27,1		
391-У	Пельмени "Детские" отварные*	150	24,1	22,8	46,2	486,5	0,27	0,25	45,54	1,31	3,73	300,4	393,14	95,12	34,29	247,78	3,85	48,96	7,08	81,53		
331	Соус сметано-томатный	50	1,6	4,3	3,4	59	0,01	0,02	26,1	0,04	0,54	4,13	43,66	11,57	3,39	13,16	0,15	1,18	0,3	3,03		
376	Чай с сахаром	200	0,4	0,1	5,2	23,3	0	0,02	1,03	0	1,49	1,75	51,35	81,34	8,95	16,62	1,66	0	0,01	0		
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4	0,1	0,05	0	0	0	243,6	141	17,4	28,2	90	2,34	2,64	3,3	14,4		
	Итого за Обед	810	37,4	37,4	94,9	865,9	0,43	0,41	292,5	1,41	28,14	1003,98	1056,71	267,78	110,13	434,75	9,68	59,55	11,43	139,14		
Полдник																						
21	Яблоко печеное	50	0,2	0,2	6,7	29,3	0,01	0,01	1,5	0	2	9,9	115,43	7,08	3,92	4,79	0,96	1	0,13	4		
15	Компот из яблок и вишни	200	0,1	0,1	6,4	26,8	0	0	1,34	0	1,52	3,58	45,77	76,77	3,18	3,67	0,25	0,4	0,04	2,1		
432,28	Эчпочмак	100	8,6	6,8	33,4	229,4	0,09	0,07	12,5	0,02	2,31	309,73	237,19	21,58	16,84	90,51	1,23	44,21	2,61	32,84		
	Итого за Полдник	350	8,9	7,1	46,5	285,5	0,1	0,08	15,34	0,02	5,83	323,21	398,39	105,43	23,94	98,97	2,44	45,61	2,78	38,94		
	Итого за день	1710	65,2	61,7	234,3	1752,6	0,82	0,75	383,91	1,75	34,64	1792,9	1818,81	692,65	207,88	851,08	14,85	155,77	23,91	235,75		
Среда, 2 неделя																						
Завтрак																						
1	Молоко ступенное	30	2,2	2,6	16,7	98,2	0,02	0,11	14,1	0	0,3	39	109,5	92,1	10,2	65,7	0,06	2,1	0,9	10,5		
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4	0,04	0,16	17,25	0	0,68	49,95	220,33	167,68	34,32	130,28	1,09	11,7	2,29	38,25		
394-У	Вареники с творогом	170	20,2	19,4	50,1	455,9	0,11	0,21	62,7	0,35	0,83	194,45	170,95	128,37	27,84	207,36	1,21	9,01	24,68	43,44		
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3	0,03	0,01	0	0	0	149,7	27,9	6	4,2	19,5	0,33	0,96	1,8	4,35		
Пром.	Яблоко	120	0,5	0,5	11,8	53,3	0,04	0,02	6	0	12	31,2	333,6	19,2	10,8	13,2	2,64	2,4	0,36	9,6		
	Итого за Завтрак	550	29,9	26,2	105,9	778,1	0,24	0,51	100,05	0,35	13,81	464,3	862,28	413,35	87,36	436,04	5,33	26,17	30,03	106,14		
Обед																						
0,05-У	Закуска овощная*	30	0,5	1	1,5	17,2	0,01	0,01	5,84	0	13,05	42,5	87,9	15,31	4,77	9,17	0,19	4,86	0,09	3,85		
102-У	Суп картофельный с горохом	250	9,1	5,9	18,8	164,8	0,17	0,06	136,26	0	5,16	11,09	424,57	32,06	34,3	95,4	1,74	4,64	2,48	34,41		
54-26г	Рис с овощами	180	3,8	6,8	31,2	201,4	0,05	0,04	322,42	0	1,59	288,31	111,85	20,82	31,39	80,96	0,69	25,87	5,57	37,56		
23-У	Нагесы "Детские"*	100	19,7	18,9	19,2	325,5	0,12	0,23	79,5	1,22	4,18	271,73	255,14	98,01	27,48	198,7	2,83	15,04	5,96	123,07		
375-01	Чай черный с лимоном	200	0,4	0,1	5,2	23,7	0	0,02	1,08	0	1,8	2,13	56,27	11,6	9,28	17,38	1,68	0	0,02	0,4		

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества				Энерг. ценность,	Витамины						Минеральные вещества									
			вещества					В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F		
			Белк и	Жиры	Угле воды	ккал	мг															мг	мкг
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21			
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4	0,1	0,05	0	0	0	243,6	141	17,4	28,2	90	2,34	2,64	3,3	14,4			
	Итого за Обед	820	37,5	33,4	99,7	850	0,45	0,41	545,1	1,22	25,78	859,36	1076,73	195,2	135,42	491,61	9,47	53,05	17,42	213,69			
Полдник																							
102,20	Фруктовая нарезка	50	0,3	0,2	6	26,5	0,02	0,01	3,25	0	17,5	9,77	118,8	12,55	5,5	8,5	0,63	1	0,2	6,25			
338	Компот из яблок и лимона	200	0,2	0,1	6,2	26,4	0,01	0,01	0,89	0	2,92	5,97	74,02	7,81	3,21	4,69	0,55	0,51	0,11	3,2			
406	Пирожок с фруктовой начинкой	100	5,3	3,4	43,4	225,4	0,07	0,05	21,85	0,07	0,72	13,68	126,59	28,94	10,94	56,14	1,07	2,93	3,33	15,09			
	Итого за Полдник	350	5,8	3,7	55,6	278,3	0,1	0,07	25,99	0,07	21,14	29,42	319,41	49,3	19,65	69,33	2,25	4,44	3,64	24,54			
	Итого за день	1720	73,2	63,3	261,2	1906,4	0,79	0,99	671,14	1,64	60,73	1353,08	2258,42	657,85	242,43	996,98	17,05	83,66	51,09	344,37			
Четверг, 2 неделя																							
Завтрак																							
54-32з	Морковь в нарезке	60	0,8	0,1	4,1	20,2	0,04	0,04	1200	0	3	12,6	120	16,2	22,8	33	0,42	3	0,06	33			
54-1г	Макаронные отварные	150	5,3	4,9	32,8	196,8	0,06	0,02	18,36	0,09	0	149,04	53,8	105,83	7,19	40,7	0,73	20,77	0,06	11,92			
279-у	Тфтели "Детские" с овощами тушёнными*	80	12,5	16,6	17,4	268,7	0,09	0,15	109,6	0,99	4,59	246,58	278,08	76,55	25,32	151,85	2,55	40,33	2,61	51,28			
377	Чай фруктовый У	200	0,6	0,2	7	32,4	0,01	0,03	6,05	0	41,45	8,59	130,95	82,2	16,1	24,95	1,98	0,22	0,23	3,55			
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6	0,07	0,02	0	0	0	299,4	55,8	12	8,4	39	0,66	1,92	3,6	8,7			
	Итого за Завтрак	550	23,8	22,3	90,8	658,7	0,27	0,26	1334,01	1,08	49,04	716,21	638,63	292,78	79,81	289,5	6,34	66,24	6,56	108,45			
Обед																							
302-у	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,3	8,4	40,6	275,3	0,24	0,13	26,86	0,12	0	37	248,42	16,27	135,82	204,73	4,57	2,57	4	18,21			
103	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	6,7	6,9	19,4	166,7	0,08	0,06	122,43	0	6,6	6,04	395,66	13,82	21,01	57,01	0,9	4,98	0,23	34,3			
54-6о	Яйцо вареное	30	3,6	3	0,2	42,4	0,02	0,11	46,8	0,66	0	30,55	34,86	14,52	3,13	50,11	0,65	6	8,1	16,5			
280-у	Фрикадельки "Детские"	90	10,1	13,2	14,2	215,7	0,08	0,14	125,18	0,89	3,77	68,19	230,99	79,64	20,08	122,86	2,04	12,61	2,03	38,31			
519,01	Компот из фруктовой ягодной смеси	200	0,5	0,1	25,3	104,4	0,12	0,16	54,66	0,84	20,52	5,93	155,38	16,02	14,96	15,23	0,57	0,36	0,23	4,9			
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4	0,1	0,05	0	0	0	243,6	141	17,4	28,2	90	2,34	2,64	3,3	14,4			
	Итого за Обед	810	34,2	32,3	123,5	921,9	0,64	0,65	375,93	2,51	30,89	391,31	1206,31	157,67	223,2	539,94	11,07	29,16	17,89	126,62			
Полдник																							

№ респ.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества				Энерг. ценность,	Витамины				Минеральные вещества										
			Белки		Жиры			Угле- воды	В1	В2	А	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
			г	г	г	г																
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
401-У	Оладьи "Домашние" с маслом сливочным	150	10,1	15,3	50,3	379,2	0,12	0,14	28,08	0,13	0,39	63,53	179,35	94,08	20,52	126,86	0,96	12,53	6,03	32,85		
Пром.	Ряженка 2,5%	200	5,8	5	8,4	101,8	0,04	0,26	44	0	0,6	100	292	248	28	184	0,2	18	2	40		
	Итого за Полдник	350	15,9	20,3	58,7	481	0,16	0,4	72,08	0,13	0,99	163,53	471,35	342,08	48,52	310,86	1,16	30,53	8,03	72,85		
	Итого за день	1710	73,9	74,9	273	2061,6	1,07	1,31	1782,02	3,72	80,92	1271,05	2316,29	792,53	351,53	1140,3	18,57	125,93	32,48	307,92		
Пятница, 2 неделя																						
Завтрак																						
219- У	Сырники творожные	150	29,7	13,4	22,6	329,9	0,07	0,31	36,48	0,14	0,27	48,98	155,67	201,51	30,8	285,8	0,85	13,74	38,52	51,59		
334-У	Соус ягодный сладкий	50	0,2	0	10,1	41,7	0,01	0,01	40,09	0	2,03	0,77	66,27	18,25	2	6,53	0,19	0,25	0,03	2,75		
376	Чай с сахаром	200	0,4	0,1	5,2	23,3	0	0,02	1,03	0	1,49	1,75	51,35	81,34	8,95	16,62	1,66	0	0,01	0		
Пром.	Хлеб пшеничный	40	3	0,3	19,7	93,8	0,04	0,01	0	0	0	199,6	37,2	8	5,6	26	0,44	1,28	2,4	5,8		
Пром.	Банан	120	1,8	0,6	25,2	113,4	0,05	0,06	24	0	12	37,2	417,6	9,6	50,4	33,6	0,72	0,06	1,2	2,64		
	Итого за Завтрак	560	35,1	14,4	82,8	602,1	0,17	0,41	101,6	0,14	15,79	288,3	728,09	318,7	97,75	368,55	3,86	15,33	42,16	62,78		
Обед																						
17	Нарезка овощная "Ассорти"*	30	0,4	0	1,1	6,2	0,01	0,01	14,6	0	8	2,4	73,1	8,5	5	9,9	0,21	0,8	0,1	4,7		
54-6с	Суп картофельный с сливками	250	5,8	4,1	14,2	117	0,06	0,05	126,79	0,06	4,61	72,52	277,65	16,6	15,93	44,96	0,68	12,86	1,18	26,53		
311-У	Картофель отварной	180	4,9	6	29,1	189,8	0,17	0,17	26,57	0,08	14,68	62,17	915,54	74,64	42,7	134,68	1,48	13,86	1,43	64,97		
267-66-У	Крокеты с кабачком*	100	13,6	19,3	17	295,9	0,16	0,19	166,57	1,31	6,03	63,59	272,02	95,41	24,7	154,95	2,39	15,26	3,36	83,39		
Пром.	Сок яблочный	200	1	0,2	20,2	86,6	0,02	0,02	0	0	4	12	240	14	8	14	2,8	0	0	0		
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4	0,1	0,05	0	0	0	243,6	141	17,4	28,2	90	2,34	2,64	3,3	14,4		
	Итого за Обед	820	29,7	30,3	105,4	812,9	0,52	0,49	334,53	1,45	37,32	456,28	1919,31	226,55	124,53	448,49	9,9	45,42	9,37	193,99		
Полдник																						
520,2	Крокеты картофельные	50	2,2	5,2	11,6	101,8	0,06	0,05	8,79	0,11	4,4	193,91	272,13	10,36	13,08	41,53	0,66	27,8	2,19	19,91		
12	Напиток из шиповника	200	0,6	0,2	10,6	47,2	0,01	0,05	98,04	0	80	1,69	8,35	72,2	2,96	2,96	0,53	0	0	0		
406	Пирожок с зеленым луком и яйцом	100	9,7	6,7	38,9	254,5	0,09	0,16	95,65	0,7	2,43	212,68	147,56	50,08	15,3	105,85	1,47	31,71	11,23	43,88		
	Итого за Полдник	350	12,5	12,1	61,1	403,5	0,16	0,26	202,48	0,81	86,83	408,28	428,04	132,64	31,34	150,34	2,66	59,51	13,42	63,79		

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества			Энерг. ценность,	Витамины						Минеральные вещества																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
			Белк и	Жиры			Угле воды	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
				г	г																	г	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества			Энерг. цен- ность,	Витамины						Минеральные вещества									
			Белк и	Жир ы	Угле воды		B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F		
1	2	г	г	г	г	ккал	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мкг		
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
	Средние показатели за Обед	819,17	36,48	35,08	112,6	912,43	0,5	0,51	375,98	2,18	40,52	951,73	540	294,02	149,68	507,25	9,23	1892,82	17,2	290,77		
	Средние показатели за Полдник	351,67	11,52	11,18	55,43	368,3	0,15	0,23	100,41	0,5	16,89	233,15	180	132,73	31,98	164,12	2,5	34,85	8,7	52,93		
	Средние показатели за период	1724,2	74	67,3	256,2	1926	0,9	1,2	746,4	3,2	75,5	1706,4	1080	791	266,1	1052,4	16	1965,4	50,2	432,6		

Приложение. Варианты замены блюд.

*Масса блюд указана для возраста 7-11 лет, может корректироваться для обеспечения соответствия массам блюд для различных возрастов, указанных в санитарных правилах и нормах

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Мас са	Пищевые вещества			Энерг. цен- ность, ккал	Витамины						Минеральные вещества								
			Белк и	Жиры	Угле воды		B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F	
г	г	г	г	г	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мкг		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
Замена сезонных блюд																					
13	Овощная нарезка																				
117	Овощная закуска из консервированных продуктов (Сезонность)	30	0,6	0,1	2,1	11,6	0,01	0,01	0	0	5,22	199,5	45	7,95	2,4	12,15	0,15	0	0,09	1,05	
15	Овощи натуральные порционно, зеленый горошек	30	1,4	0,1	2,3	15,2	0,07	0,05	12,06	0	3	0,46	70,97	6,86	9,92	31,84	0,18	0,38	0,86	2,25	
17	Нарезка овощная "Ассорти"																				
117	Овощная закуска из консервированных продуктов (Сезонность)	30	0,6	0,1	2,1	11,6	0,01	0,01	0	0	5,22	199,5	45	7,95	2,4	12,15	0,15	0	0,09	1,05	
16	Овощи натуральные, порционно кукуруза	30	0,6	0,1	3,1	15,7	0	0,01	0	0	0,58	91,2	0	1,32	0	13,05	0,1	0	0	0	
60	Салат из моркови с яблоками																				
160	Закуска фруктовая (сезонность)	50	0,3	0	4,5	19,5	0,01	0,01	132,25	0	0,39	2,08	66,87	7,64	6,54	9,26	0,17	0,5	0,01	5,5	
0,05-У	Закуска овощная																				
113	Овощная нарезка (свекла в нарезке, зелень) (сезонность)	30	0,5	0	2,6	12,5	0,01	0,01	13,4	0	4,86	13,33	91,55	14,08	7,22	13,27	0,42	2,02	0,2	8,6	
Замена блюд с учетом национальных особенностей																					
295-У	Котлета куриная																				
295-У	Котлета "Солнечногогорская" (Халаль)	90	19,2	27,8	25,8	430	0,16	0,29	267,34	2	7,61	429,42	334,33	166,74	35,76	223,34	3,48	23,64	5	122,4	
392,32-У	Пельмени "Детские" "отварные с бульоном"																			2	
392,32-У	Пельмени "Аппетитные" с бульоном (Халаль)	200	16,9	10,7	25,6	266,7	0,08	0,1	43,18	0,11	2,32	185,18	190,96	28,26	18,95	132,7	1,64	24,89	3,43	84,48	
267,71-У	Шницель "Тотона" запеченный с овощами*																				
279,36	Тефтели из говядины (Халаль) с овощами тушеными	90	14	17,5	19,7	292,3	0,1	0,16	85,64	1,1	4,67	206,97	308,03	95,01	22,75	170,38	2,99	35,68	3,34	51,82	
391-У	Пельмени "Детские" отварные*																				

392,32-У	Пельмени "Аппетитные" (Халаль)	150	25,6	19,8	46,5	466,5	0,17	0,25	94,77	1,28	6,86	305,39	373,87	108,56	35,43	248,16	3,65	47,33	6,68	131,2
23-У	Нагетсы "Детские" **																			
295-У	Котлета "Солнечногогорская" (Халаль)	90	19,2	27,8	25,8	430	0,16	0,29	267,34	2	7,61	429,42	334,33	166,74	35,76	223,34	3,48	23,64	5	122,4
279-У	Тефтели "Детские" с овощами тушёными *																			
279,36	Тефтели из говядины (Халаль) с овощами тушёными	80	12,5	15,6	17,5	259,9	0,08	0,16	76,12	0,99	4,15	183,98	273,8	84,45	24,67	151,45	2,48	31,71	2,97	46,06
280-У	Фрикадельки "Детские" **																			
102,74	Фрикадельки "Школьные" (Халаль)	90	22,4	25,8	22,2	410,6	0,15	0,31	60,26	2	6,98	158,2	458,51	161,76	35,96	266,11	4,44	27,59	3,91	75,46
267,66-У	Крокеты с кабачком *																			
299	Крокеты из говядины (Халаль)	90	17,6	15,6	30,2	331,2	0,16	0,27	224,88	1,85	24,4	314,82	413,06	152,52	38,13	216,03	3,97	43,78	5,91	61,76
Замена отдельных блюд для вегетарианности меню																				
342-У	Компот из консервированных плодов																			
344-У	Компот из смеси фруктов	200	0,51	0,04	12,98	54,3	0,01	0,02	35,28	0	0,56	3,33	171,09	65,44	10,26	14,18	0,49	0,2	0	0,8
15	Компот из яблок и вишни																			
15-У	Компот из яблок	200	0,17	0,16	21,92	89,8	0,12	0,15	37,35	0,84	5,8	8,97	104,08	6,52	3,51	4,31	0,89	0,9	0,1	3,6
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,38	0	21,65	88,2	0	0	12	0	0,12	0,1	0,57	40	1,72	3,47	0	0,8	0	0
219-У	Сырки творожные																			
223,23	Запеканка творожная с соусом молочным	150/50	34,05	11,03	19,33	312,8	0,08	0,44	55,55	0,1	0,83	97,63	282,84	329,46	45,24	382,97	0,86	23,5	42,7	72,5
330	Соус сладкий сметанный																			
331-У	Соус сладкий фруктовый	50	0,24	0,15	16,32	67,7	0,01	0,01	2,38	0	13,85	9,06	104,96	34,62	6,29	9	0,69	0,7	0,3	4,7
Пром.	Сок абрикосовый																			
418	Сок яблочный или мультифруктовый	200	1	0,2	20,2	86,6	0,02	0,02	0	0	4	12	240	14	8	14	2,8	0	0	0
54-7хн	Компот из смородины																			
345,27	Компот из яблок с шиповником	200	0,2	0,1	14,77	60,8	0,05	0,08	42,81	0,42	22,4	2,46	25,35	4,19	1,52	1,7	0,34	0,2	0	0,8
23	Чай витаминизированный,																			
577	Чай фруктовый,																			
54,19-гн	Чай фруктовый с вишней, малиной и яблоками																			

430	Чай черный с сахаром	200	0,4	0,1	14,97	62,4	0,08	0,11	31	0,42	32	1,74	49,9	10,1	8,8	16,5	1,67	0	0	0
171	Каша рассыпчатая пшеница																			
171.05	Каша рассыпчатая гречневая	100	5,45	1,34	23,9	129,4	0,14	0,07	0,55	0	0	29,49	145,09	8,53	80,12	119,26	2,69	1,5	2,3	10,6
15	Напиток абрикосовый																			
15-У	Компот из яблок	200	0,17	0,16	21,92	89,8	0,12	0,15	37,35	0,84	5,8	8,97	104,08	6,52	3,51	4,31	0,89	0,9	0,1	3,6
394-У	Вареники с творогом																			
223	Зелеканка творожная	130	24,46	12,13	21,96	294,8	0,06	0,31	54,12	0,26	0,27	72,85	153,65	198,57	31,08	275,84	0,87	13,4	37,2	47,9
15	Напиток клюквенный																			
343-У	Компот из фруктово-ягодной смеси	200	0,48	0,15	12,83	54,7	0	0,01	18,66	0	16,62	5,91	155,54	62,39	15	15,24	0,56	0,04	0,2	4,9

Название меню: ~~Общественное питание~~ организации 7-11 лет (сахарный диабет)

Возрастная категория: от 7 до 11 лет

Характеристика питающихся: Дети с сахарным диабетом

ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	Витамины						Минеральные вещества									
			Белк	Жиры	Углеводы		B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F		
																					г	г
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Понедельник, 1 неделя																						
Завтрак																						
54-13	Сыр твердых сортов в нарезке	20	4,6	5,9	0	71,7	0,01	0,06	52	0,19	0,14	162	17,6	176	7	100	0,2	0	2,9	0		
53-19з	Масло сливочное (порциями)	15	0,1	10,9	0,2	99,1	0	0,02	67,5	0,2	0	2,25	4,5	3,6	0	4,5	0,03	0	0,15	0,42		
54-16к	Каша "Дружба"	200	5	5,9	24	168,9	0,07	0,14	27,16	0,07	0,53	335,75	156,71	137,29	27,08	123,7	0,52	49,89	4,09	31,12		
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4	0,04	0,16	17,25	0	0,68	49,95	220,33	167,68	34,32	130,28	1,09	11,7	2,29	38,25		
Пром.	Яблоко	120	0,5	0,5	11,8	53,3	0,04	0,02	6	0	12	31,2	333,6	19,2	10,8	13,2	2,64	2,4	0,36	9,6		
	Итого за Завтрак	555	14,9	26,7	48,5	493,4	0,16	0,4	169,91	0,46	13,35	581,15	732,74	503,77	79,2	371,68	4,48	63,99	9,79	79,39		
Обед																						
20	Салат из свежих огурцов	80	0,6	4,9	1,9	53,9	0,02	0,03	7,6	0	7,6	36,01	107,17	17,87	10,72	32,02	0,46	2,28	0,23	12,92		
113	Суп - лапша домашняя	200	5,7	7,2	12,1	135,9	0,04	0,04	14,45	0,09	0,46	14,84	65,09	10,57	6,87	51,53	0,6	2,07	2,07	33,34		
520,08	Картофельное пюре с маслом сливочным	170	4,1	12,4	23,7	222,3	0,14	0,15	54,5	0,22	11,84	691,52	743,24	71,57	34,98	114,61	1,26	102	1,29	53,06		
288,38	Птица, порционная запеченая	100	19,2	22,9	1,2	287,9	0,06	0,14	154,69	0	1,34	60,8	206,63	20,26	21,43	168,35	1,67	5,16	0,05	152,09		
54-34хн	Компот из яблок с лимоном	200	0,2	0,2	11	46,7	0,01	0,01	1,58	0	3,12	10,52	125,01	65,07	4,65	6,12	1,01	1,01	0,16	4,7		
	Итого за Обед	750	29,8	47,6	49,9	746,7	0,27	0,37	232,82	0,31	24,36	813,69	1247,14	185,34	78,65	372,63	5	112,52	3,8	256,11		
	Итого за день	1305	44,7	74,3	98,4	1240,1	0,43	0,77	402,73	0,77	37,71	1394,84	1979,88	689,11	157,85	744,31	9,48	176,51	13,59	335,5		
Вторник, 1 неделя																						
Завтрак																						
54-4о	Омлет с сыром	170	21,5	28,7	3,4	357,9	0,08	0,52	250,98	2,66	0,42	505,05	217,01	406,75	29,09	376,98	2,53	45,29	32,22	65,91		
54-23гн	Корейский салаток с молоком	200	3,9	2,9	11,2	86	0,03	0,13	13,29	0	0,52	38,55	183,98	148,32	30,65	106,79	1,86	9	1,76	20		
Пром.	Хлеб ржаной	60	4	0,7	20	102,5	0,11	0,05	0	0	0	366	147	21	28,2	94,8	2,34	0	18,54	0		

№ рец.	Прим пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества				Энерг. ценность, ккал	Витамины						Минеральные вещества									
			Белк	Жиры	Угле	воды		B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F		
																						г	г
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21			
Пром.	Груша	120	0,5	0,4	12,4	54,6	0,02	0,04	2,4	0	6	16,8	186	22,8	14,4	19,2	2,76	1,2	0,12	12			
	Итого за Завтрак	550	29,9	32,7	47	601	0,24	0,74	266,67	2,66	6,94	926,4	733,99	598,87	102,36	597,77	8,69	55,49	52,64	97,91			
Обед																							
38,26	Салат из свежих помидор и огурцов с маслом растительным	100	0,9	5,1	3,3	63,2	0,04	0,04	64,52	0	16,42	650,45	205,2	24,72	16,6	35,55	0,77	69,12	0,35	18,48			
54-13	Сыр твердых сортов в нарезке	20	4,6	5,9	0	71,7	0,01	0,06	52	0,19	0,14	162	17,6	176	7	100	0,2	0	2,9	0			
82-У	Борщ со свежей капустой и картофелем	220	5,6	4,9	11,9	114,3	0,04	0,05	143,25	0	9,38	21,28	351,61	34,01	24,69	51,16	1,13	5,73	0,49	30,09			
54-9м	Жаркое по-домашнему	270	27,1	25,3	23,2	429,2	0,19	0,26	36,81	0,11	12,87	392,65	1107,84	35,36	60,16	311,5	4,64	60,58	0,54	133,96			
54-32хн	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,1	9,9	41,6	0,01	0,01	1,2	0	1,6	7,96	92,47	58,12	3,13	3,83	0,78	0,8	0,11	3,2			
	Итого за Обед	810	38,4	41,3	48,3	720	0,29	0,42	297,78	0,3	40,41	1234,34	1774,72	328,21	111,58	502,04	7,52	136,23	4,39	185,73			
	Итого за день	1360	68,3	74	95,3	1321	0,53	1,16	564,45	2,96	47,35	2160,74	2508,71	927,08	213,94	1099,81	16,21	191,72	57,03	283,64			
Среда, 1 неделя																							
Завтрак																							
60	Салат из моркови с яблоками	100	1	3,2	12,4	82,2	0,05	0,06	1401,31	0	8,58	21,37	212,85	25,68	29,15	41,55	1,07	4	0,16	40,5			
219-У	Сырники творожные	150	29,7	13,4	22,6	329,9	0,07	0,31	36,48	0,14	0,27	48,98	155,67	201,51	30,8	285,8	0,85	13,74	38,52	51,59			
330	Соус сладкий сметанный	50	1,6	4,4	6,9	73,6	0,02	0,05	23,16	0	0,18	87,91	58,1	48,49	5,74	36,55	0,13	4,55	0,78	10,17			
375,01	Чай черный с лимоном	200	0,4	0,1	5,2	23,7	0	0,02	1,08	0	1,8	2,13	56,27	11,6	9,28	17,38	1,68	0	0,02	0,4			
	Итого за Завтрак	500	32,7	21,1	47,1	509,4	0,14	0,44	1462,03	0,14	10,83	160,39	482,89	287,28	74,97	381,28	3,73	22,29	39,48	102,66			
Обед																							
50,08	Салат из свеклы с сыром	80	5,7	10	6,1	136,8	0,02	0,09	53,39	0,19	7,07	193,89	217,28	201,65	22,25	129,89	1,17	4,85	3,39	13,87			
87-У	Щи из свежей капусты с картофелем	200	4,4	5,3	6,8	92,6	0,04	0,03	121,01	0	8	5,79	225,49	19,52	13,66	30,12	0,48	2,94	0,18	18,78			
54-19г	для детей с целиакией	150	2,9	26,5	8,1	282,9	0,04	0,06	129,16	0	29,04	164,33	330,97	213,41	27,2	55,01	1	25,52	0,48	24,98			
280-У	Капуста белокачанная тушеная в соусе	90	8,5	11	13,1	185,3	0,06	0,12	30,11	0,76	2,59	66,05	173,77	82,3	14,21	101,89	1,63	11,17	1,91	27,51			

№ реч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества			Энерг. ценность,	Витамины						Минеральные вещества									
			Белк и	Жир	Угле воды		B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F		
																					г	г
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
54-1гн	Чай без сахара	200	0,2	0	0,1	1,4	0	0,01	0,3	0	0,04	0,62	20,58	65,96	3,83	7,18	0,71	0	0	0		
Пром.	Хлеб ржаной	40	2,6	0,5	13,4	68,3	0,07	0,03	0	0	0	244	98	14	18,8	63,2	1,56	0	12,36	0		
	Итого за Обед	760	24,3	53,3	47,6	767,3	0,23	0,34	333,97	0,95	46,74	674,68	1166,09	501,84	99,95	385,29	6,55	44,48	18,32	85,14		
	Итого за день	1260	57	74,4	94,7	1276,7	0,37	0,78	1796	1,09	57,57	835,07	1648,98	789,12	174,92	766,57	10,28	66,77	57,8	187,8		
Четверг, 1 неделя																						
Завтрак																						
54-1г	Запеканка из творога	200	39,5	14,2	28,9	401,7	0,08	0,43	68,16	0,21	0,38	241,73	212,56	298,57	43,25	387,57	1,14	38,42	52,15	66,17		
326	Соус молочный сладкий	20	0,7	1,2	3,9	28,8	0,01	0,02	5,08	0,01	0,09	7,01	24,14	19,57	2,47	15,85	0,04	1,65	0,43	4,07		
381	Кофейный напиток	200	0,5	0,3	5,6	26,7	0	0	0,04	0	0	0,24	25,2	63,96	7,4	11,4	0,4	0	0	0		
Пром.	Яблоко	120	0,5	0,5	11,8	53,3	0,04	0,02	6	0	12	31,2	333,6	19,2	10,8	13,2	2,64	2,4	0,36	9,6		
	Итого за Завтрак	540	41,2	16,2	50,2	510,5	0,13	0,47	79,28	0,22	12,47	280,18	595,5	401,3	63,92	428,02	4,22	42,47	52,94	79,84		
Обед																						
54-1б3	Винегрет с растительным маслом	80	0,9	7,2	5,3	89,5	0,03	0,02	97,18	0	3,01	267,99	170,47	16,14	12,89	28,53	0,55	10,48	0,18	15,8		
99-У	Суп овощной	200	5,2	4,5	9	97,3	0,06	0,08	212,81	0	11,24	613,4	390,2	41,03	30,26	52,37	1,21	86,4	0,43	30,5		
520,08	Картофельное пюре с маслом сливочным	170	4,1	12,4	23,7	222,3	0,14	0,15	54,5	0,22	11,84	691,52	743,24	71,57	34,98	114,61	1,26	102	1,29	53,06		
288,38	Птица, порционная запеченая	100	19,2	22,9	1,2	287,9	0,06	0,14	154,69	0	1,34	60,8	206,63	20,26	21,43	168,35	1,67	5,16	0,05	152,09		
54-7хн	Компот из смородины	200	0,3	0,1	8,4	35,5	0,01	0,01	3,06	0	24	7,35	87,32	61,37	8,09	8,61	0,36	0,3	0,29	5,1		
	Итого за Обед	750	29,7	47,1	47,6	732,5	0,3	0,4	522,24	0,22	51,43	1641,06	1597,86	210,37	107,65	372,47	5,05	204,34	2,24	256,55		
	Итого за день	1290	70,9	63,3	97,8	1243	0,43	0,87	601,52	0,44	63,9	1921,24	2193,36	611,67	171,57	800,49	9,27	246,81	55,18	336,39		
Пятница, 1 неделя																						
Завтрак																						
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	20	4,6	5,9	0	71,7	0,01	0,06	52	0,19	0,14	162	17,6	176	7	100	0,2	0	2,9	0		
54-1о	Омлет натуральный	170	14,4	20,4	3,7	255,6	0,07	0,46	207,16	2,47	0,34	282,91	204,09	124,1	18,98	229,69	2,37	47,21	29,53	70,98		
23	Чай витаминизированный	200	0,5	0,1	4,6	21,1	0	0,02	0,73	0	0,03	1,6	50,58	78,65	8,57	15,09	1,49	0	0,04	0		
Пром.	Банан	100	1,5	0,5	21	94,5	0,04	0,05	20	0	10	31	348	8	42	28	0,6	0,05	1	2,2		

№ реч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества									
			Белк и	Жир			Углеводы	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
				г	г																
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
Пром.	Хлеб ржаной	60	4	0,7	20	102,5	0,11	0,05	0	0	0	366	147	21	28,2	94,8	2,34	0	18,54	0	
	Итого за Завтрак	550	25	27,6	49,3	545,4	0,23	0,64	279,89	2,66	14,17	843,51	767,27	407,75	104,75	467,58	7	47,26	52,01	73,18	
Обед																					
83,32	Салат из свежих огурцов с яйцом	80	3,8	3,8	1,5	55,4	0,03	0,14	74,67	0,59	5,33	89,89	112,55	27,58	10,8	73,61	1	6,93	8,35	23,73	
3001,5	Овощи тушёные "Ассорти"	150	3,5	3,3	10,9	87,1	0,08	0,08	181,21	0,02	31,05	383,3	462,48	70,84	32,42	70,83	1,18	55,37	0,94	29,6	
6	Говядина отварная	90	25,6	20,5	0,5	289,2	0,07	0,18	43,2	0	0,22	249,23	405,76	94,61	29,65	242,4	3,49	34,79	0,02	94,95	
54-20м	Пельмени "Детские" отварные с бульоном	200	18	18,7	30,9	364,3	0,18	0,17	77,4	0,92	5,89	201,88	292,21	78,15	27,27	169,79	2,65	32,65	4,54	61,33	
392,32-у	Компот из яблок и лимона	200	0,2	0,1	6,2	26,4	0,01	0,01	0,89	0	2,92	5,97	74,02	7,81	3,21	4,69	0,55	0,51	0,11	3,2	
338	Итого за Обед	720	51,1	46,4	50	822,4	0,37	0,58	377,37	1,53	45,41	930,27	1347,02	278,99	103,35	561,32	8,87	130,25	13,96	212,81	
	Итого за день	1270	76,1	74	99,3	1367,8	0,6	1,22	657,26	4,19	59,58	1773,78	2114,29	686,74	208,1	1028,9	15,87	177,51	65,97	285,99	
Суббота, 1 неделя																					
Завтрак																					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5	0,01	0,09	78	0,29	0,21	243	26,4	264	10,5	150	0,3	0	4,35	0	
53-19з	Масло сливочное (порциями)	20	0,2	14,5	0,3	132,2	0	0,02	90	0,26	0	3	6	4,8	0	6	0,04	0	0,2	0,56	
54-29ж	Каша вязкая из хлопьев овсяных "Геркулес"	200	8,2	11,2	32,4	263	0,17	0,18	41,52	0,13	0,57	343,85	256,45	158,33	62,97	214,95	1,52	52,54	13,21	42,08	
54-1гн	Чай без сахара	200	0,2	0	0,1	1,4	0	0,01	0,3	0	0,04	0,62	20,58	65,96	3,83	7,18	0,71	0	0	0	
Пром.	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	85,4	0,09	0,04	0	0	0	305	122,5	17,5	23,5	79	1,95	0	15,45	0	
	Итого за Завтрак	500	18,9	35,2	49,5	589,5	0,27	0,34	209,82	0,68	0,82	895,47	431,93	510,59	100,8	457,13	4,52	52,54	33,21	42,64	
Обед																					
54-2з	Огурец в нарезке	60	0,5	0,1	1,5	8,5	0,02	0,02	6	0	6	4,8	84,6	13,8	8,4	25,2	0,36	1,8	0,18	10,2	
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5	0,01	0,09	78	0,29	0,21	243	26,4	264	10,5	150	0,3	0	4,35	0	
102-у	Суп картофельный с горохом	200	7,3	4,7	15	131,9	0,14	0,05	109,01	0	4,13	8,87	339,66	25,65	27,44	76,32	1,39	3,71	1,99	27,53	
54-1гн	Картофельное пюре	150	3,1	5,3	19,8	139,4	0,12	0,11	23,8	0,09	10,2	161,78	624,83	39,49	28,23	84,47	1,03	28,46	0,78	42,79	
54-9р	Рыба, запеченная в сметанном соусе (минтай)	100	19	22	5,5	295,6	0,1	0,16	70,42	0,35	0,32	202,38	429,43	142,63	57,04	282,48	0,96	175,62	15,9	734,11	

№ рсч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества				Витамины				Минеральные вещества									
			Белк и	Жиры	Угле воды	Энерг. цен- ность,	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
377	Чай черный с лимоном У	200	0,4	0,1	6,2	27,7	0	0,02	1,08	0	1,8	2,14	56,3	11,62	9,28	17,38	1,68	0	0,02	0,4
	Итого за Обед	740	37,3	41,1	48	710,6	0,39	0,45	288,31	0,73	22,66	622,97	1561,22	497,19	140,89	635,85	5,72	209,59	23,22	815,03
	Итого за день	1240	56,2	76,3	97,5	1300,1	0,66	0,79	498,13	1,41	23,48	1518,44	1993,15	1007,78	241,69	1092,98	10,24	262,13	56,43	857,67
Понедельник, 2 неделя																				
Завтрак																				
102,20	Салат-коктейль фруктовый	100	0,7	0,3	12	53,4	0,04	0,03	6,53	0	36,29	19,59	239,19	26,43	11,15	17,12	1,27	2	0,41	12,5
54-1т	Запеканка из творога	200	39,5	14,2	28,9	401,7	0,08	0,43	68,16	0,21	0,38	241,73	212,56	298,57	43,25	387,57	1,14	38,42	52,15	66,17
377	Чай фруктовый У	200	0,6	0,2	7	32,4	0,01	0,03	6,05	0	41,45	8,59	130,95	82,2	16,1	24,95	1,98	0,22	0,23	3,55
	Итого за Завтрак	500	40,8	14,7	47,9	487,5	0,13	0,49	80,74	0,21	78,12	269,91	582,7	407,2	70,5	429,64	4,39	40,64	52,79	82,22
Обед																				
50,08	Салат из свеклы с сыром	80	5,7	10	6,1	136,8	0,02	0,09	53,39	0,19	7,07	193,89	217,28	201,65	22,25	129,89	1,17	4,85	3,39	13,87
54-1с	Шн из свежей капусты со сметаной	200	4,7	5,6	5,7	92,2	0,02	0,03	104,95	0	10,76	98,52	184	37,48	13,13	30,97	0,48	15,25	0,34	14,76
54-9м	Жаркое по-домашнему	250	25,1	23,4	21,5	397,4	0,18	0,24	34,08	0,11	11,92	363,57	1025,77	32,74	55,7	288,42	4,29	56,1	0,5	124,04
342	Компот из свежих плодов	200	0,4	0	6,4	27,6	0,01	0,02	72,09	0	1,9	1,06	114,26	61,27	3,16	10,2	0,28	0,45	0,04	4,95
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2	0,05	0,02	0	0	0	183	73,5	10,5	14,1	47,4	1,17	0	9,27	0
	Итого за Обед	760	37,9	39,4	49,7	705,2	0,28	0,4	264,51	0,3	31,65	840,04	1614,81	343,64	108,34	506,88	7,39	76,65	13,54	157,62
	Итого за день	1260	78,7	54,1	97,6	1192,7	0,41	0,89	345,25	0,51	109,77	1109,95	2197,51	750,84	178,84	936,52	11,78	117,29	66,33	239,84
Вторник, 2 неделя																				
Завтрак																				
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	40	9,3	11,8	0	143,3	0,02	0,12	104	0,38	0,28	324	35,2	352	14	200	0,4	0	5,8	0
54-29к	Каша вязкая из хлопьев овсяных "Геркулес"	210	8,6	11,8	34	276,2	0,18	0,19	43,6	0,14	0,6	361,04	269,28	166,25	66,12	225,7	1,6	55,17	13,87	44,18
381	Кофейный напиток	200	0,5	0,3	5,6	26,7	0	0	0,04	0	0	0,24	25,2	63,96	7,4	11,4	0,4	0	0	0
Пром.	Апельсин	120	1,1	0,2	9,7	45,4	0,05	0,04	9,6	0	72	15,6	236,4	40,8	15,6	27,6	0,36	2,4	0,6	20,4
	Итого за Завтрак	570	19,5	24,1	49,3	491,6	0,25	0,35	157,24	0,52	72,88	700,88	566,08	623,01	103,12	464,7	2,76	57,57	20,27	64,58

№ респ.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	Витамины						Минеральные вещества									
			Белки	Жиры	Углеводы		B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F		
																					г	г
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
54-10з	Салат из капусты с овощами	80	2,3	5,4	2,3	66,7	0,04	0,07	32,54	0,23	10,86	92,83	129,52	18,66	10,96	41,65	0,83	14,55	3,08	12,82		
81-У	Свекольник	200	4,5	6,3	9,7	113,4	0,02	0,03	112,17	0,04	7,42	300,52	204,32	32,68	16,92	32,41	0,85	3,63	0,37	18,06		
54-26м	Запеканка картофельная с говядиной	240	28,3	27,8	31,8	490,3	0,24	0,3	43,45	0,26	15,84	447,82	1311,44	37,79	67,55	335,55	4,97	68,54	2,67	147,05		
54-1гн	Чай без сахара	200	0,2	0	0,1	1,4	0	0,01	0,3	0	0,04	0,62	20,58	65,96	3,83	7,18	0,71	0	0	0		
Пром.	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	34,2	0,04	0,02	0	0	0	122	49	7	9,4	31,6	0,78	0	6,18	0		
	Итого за Обед	740	36,6	39,7	50,6	706	0,34	0,43	188,46	0,53	34,16	963,79	1714,86	162,09	108,66	448,39	8,14	86,72	12,3	177,93		
	Итого за день	1310	56,1	63,8	99,9	1197,6	0,59	0,78	345,7	1,05	107,04	1664,67	2280,94	785,1	211,78	913,09	10,9	144,29	32,57	242,51		
Среда, 2 недели																						
Завтрак																						
54-1о	Омлет натуральный	170	14,4	20,4	3,7	255,6	0,07	0,46	207,16	2,47	0,34	282,91	204,09	124,1	18,98	229,69	2,37	47,21	29,53	70,98		
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4	0,04	0,16	17,25	0	0,68	49,95	220,33	167,68	34,32	130,28	1,09	11,7	2,29	38,25		
Пром.	Яблоко	120	0,5	0,5	11,8	53,3	0,04	0,02	6	0	12	31,2	333,6	19,2	10,8	13,2	2,64	2,4	0,36	9,6		
Пром.	Хлеб ржаной	60	4	0,7	20	102,5	0,11	0,05	0	0	0	366	147	21	28,2	94,8	2,34	0	18,54	0		
	Итого за Завтрак	550	23,6	25,1	48	511,8	0,26	0,69	230,41	2,47	13,02	730,06	905,02	331,98	92,3	467,97	8,44	61,31	50,72	118,83		
Обед																						
83,32	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	80	0,6	6,7	1,8	70,3	0,02	0,03	7,33	0	7,33	55,76	103,42	17,51	10,4	30,93	0,45	2,2	0,22	12,47		
102-У	Суп картофельный с горохом	200	7,3	4,7	15	131,9	0,14	0,05	109,01	0	4,13	8,87	339,66	25,65	27,44	76,32	1,39	3,71	1,99	27,53		
54-26г	Рис с овощами	150	3,2	5,7	26	167,8	0,04	0,03	268,68	0	1,33	240,26	93,2	17,35	26,16	67,46	0,57	21,56	4,64	31,3		
288,38	Птица, порционная запеченая	120	23,1	27,5	1,5	345,5	0,08	0,17	185,62	0	1,6	72,96	247,95	24,32	25,72	202,02	2	6,19	0,06	182,51		
375,01	Чай черный с лимоном	200	0,4	0,1	5,2	23,7	0	0,02	1,08	0	1,8	2,13	56,27	11,6	9,28	17,38	1,68	0	0,02	0,4		
	Итого за Обед	750	34,6	44,7	49,5	739,2	0,28	0,3	571,72	0	16,19	379,98	840,5	96,43	99	394,11	6,09	33,66	6,93	254,21		
	Итого за день	1300	58,2	69,8	97,5	1251	0,54	0,99	802,13	2,47	29,21	1110,04	1745,52	428,41	191,3	862,08	14,53	94,97	57,65	373,04		
Четверг, 2 недели																						
Завтрак																						
54-11з	Салат из моркови и яблок	100	0,9	10,2	7,1	123,8	0,05	0,05	1221,5	0	6,05	149,64	205,43	22,5	25,95	37,3	1,1	16,98	0,15	35,95		

№ рец.	Применение блюда	Масса	Пищевые вещества			Энерг. цен- ность,	Витамины						Минеральные вещества									
			Белк и	Жиры	Угле воды		В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F		
																					г	г
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
54-3г	Макаронны отварные с сыром	150	7,9	6,8	28,7	207,7	0,06	0,05	33,66	0,19	0,04	240,89	57,47	156,28	10,87	100,33	0,77	20,67	1,95	10,36		
279-У	Тфтели "Детские" со овощами тушенными	60	9,4	12,4	13,1	201,5	0,07	0,11	82,2	0,74	3,44	184,94	208,56	57,41	18,99	113,89	1,92	30,25	1,96	38,46		
54-19г	Чай фруктовый с вишней, малиной и яблоками	200	0,3	0,1	1,6	8,6	0	0,01	2,28	0	1,24	3,18	58,33	64,71	6,8	11,25	0,92	0,26	0,03	1,44		
	Итого за Завтрак	510	18,5	29,5	50,5	541,6	0,18	0,22	1339,64	0,93	10,77	578,65	529,79	300,9	62,61	262,77	4,71	68,16	4,09	86,21		
Обед																						
54-5з	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	1	5,1	3,1	62,4	0,04	0,05	107,3	0	19,1	134,47	219,66	28	16,73	30,65	0,77	15,52	0,36	23,95		
103	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	5,4	5,5	15,5	133,3	0,07	0,04	97,94	0	5,28	4,83	316,53	11,05	16,81	45,61	0,72	3,98	0,18	27,44		
54-19г - для детей с целиакией	Капуста белокочанная тушеная	170	3,3	30,1	9,2	320,7	0,05	0,07	146,38	0	32,91	186,25	488,44	134,2	30,83	60,08	1,13	28,92	0,54	28,31		
280-У	Фрикадельки "Детские"	90	10,1	13,2	14,2	215,7	0,08	0,14	125,18	0,89	3,77	68,19	230,99	79,64	20,08	122,86	2,04	12,61	2,03	38,31		
342	Компот из свежих плодов	200	0,4	0	6,4	27,6	0,01	0,02	72,09	0	1,9	1,06	114,26	61,27	3,16	10,2	0,28	0,45	0,04	4,95		
	Итого за Обед	760	20,2	53,9	48,4	759,7	0,25	0,32	548,89	0,89	62,96	394,8	1369,88	314,16	87,61	269,4	4,94	61,48	3,15	122,96		
	Итого за день	1270	38,7	83,4	98,9	1301,3	0,43	0,54	1888,53	1,82	73,73	973,45	1899,67	615,06	150,22	532,17	9,65	129,64	7,24	209,17		
Пятница, 2 недели																						
Завтрак																						
219- У	Сырники творожные	170	33,6	15,2	25,6	373,8	0,08	0,35	41,34	0,16	0,31	55,51	176,42	228,38	34,9	323,9	0,97	15,57	43,65	58,47		
330	Соус сладкий сметанный	50	1,6	4,4	6,9	73,6	0,02	0,05	23,16	0	0,18	87,91	58,1	48,49	5,74	36,55	0,13	4,55	0,78	10,17		
381	Кофейный напиток	200	0,5	0,3	5,6	26,7	0	0	0,04	0	0	0,24	25,2	63,96	7,4	11,4	0,4	0	0	0		
Пром.	Апельсин	120	1,1	0,2	9,7	45,4	0,05	0,04	9,6	0	72	15,6	236,4	40,8	15,6	27,6	0,36	2,4	0,6	20,4		
	Итого за Завтрак	540	36,8	20,1	47,8	519,5	0,15	0,44	74,14	0,16	72,49	159,26	496,12	381,63	63,64	399,45	1,86	22,52	45,03	89,04		
Обед																						
50,08	Салат из свеклы с сыром	90	6,4	11,2	6,9	153,9	0,02	0,1	60,06	0,22	7,96	218,13	245,44	226,86	25,04	146,13	1,32	3,46	3,81	15,6		
54-6с	Суп картофельный с клецками	200	4,6	3,3	11,4	93,6	0,05	0,04	101,43	0,05	3,69	58,01	222,12	13,28	12,74	35,97	0,54	10,28	0,94	21,22		

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества				Энерг. ценность,	Витамины						Минеральные вещества									
			Белк и Жиры		Углеводы			B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F		
			г	г	г	г																мг	мкг
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21			
54-1г	Картофельное пюре	150	3,1	5,3	19,8	139,4	0,12	0,11	23,8	0,09	10,2	161,78	624,83	39,49	28,23	84,47	1,03	28,46	0,78	42,79			
54-20м	Говядина отварная	100	28,4	22,8	0,5	321,3	0,07	0,2	48	0	0,24	276,92	450,84	105,12	32,94	269,33	3,87	38,65	0,02	105,5			
54-7хн	Компот из смородины	200	0,3	0,1	8,4	35,5	0,01	0,01	3,06	0	24	7,35	87,32	61,37	8,09	8,61	0,36	0,3	0,29	5,1			
	Итого за Обед	740	42,8	42,7	47	743,7	0,27	0,46	236,35	0,36	46,09	722,19	1629,55	446,12	107,04	544,51	7,12	83,15	5,84	190,21			
	Итого за день	1280	79,6	62,8	94,8	1263,2	0,42	0,9	310,49	0,52	118,58	881,45	2125,67	827,75	170,68	943,96	8,98	105,67	50,87	279,25			
Суббота, 2 неделя																							
Завтрак																							
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5	0,01	0,09	78	0,29	0,21	243	26,4	264	10,5	150	0,3	0	4,35	0			
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1	0	0,01	45	0,13	0	1,5	3	2,4	0	3	0,02	0	0,1	0,28			
17	Нарезка овощная "Ассорти"	60	0,7	0,1	2,2	12,5	0,02	0,02	29,2	0	16	4,8	146,2	17	10	19,8	0,42	1,6	0,2	9,4			
54-9к	Каша вязкая молочная овсяная	200	8,6	11,3	34,3	272,8	0,21	0,17	40,2	0,13	0,52	346,66	274,05	157,64	62,83	233,38	1,83	51,25	14,56	62,28			
54-1гн	Чай без сахара	200	0,2	0	0,1	1,4	0	0,01	0,3	0	0,04	0,62	20,58	65,96	3,83	7,18	0,71	0	0	0			
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2	0,05	0,02	0	0	0	183	73,5	10,5	14,1	47,4	1,17	0	9,27	0			
	Итого за Завтрак	530	18,6	28	46,7	511,5	0,29	0,32	192,7	0,55	16,77	779,58	543,73	517,5	101,26	460,76	4,45	52,85	28,48	71,96			
Обед																							
54-10з	Салат из капусты с овощами	70	2	4,7	2	58,3	0,03	0,06	28,48	0,2	9,51	81,23	113,33	16,33	9,59	36,44	0,73	12,74	2,69	11,22			
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200	4,7	5,7	10,1	110,4	0,03	0,04	134,66	0	6,77	107,03	264,63	33,68	19,22	42,64	0,87	17,16	0,4	22,62			
54-26м	Запеканка картофельная с говядиной	250	29,4	29	33,1	510,8	0,25	0,32	45,26	0,27	16,5	466,48	1366,09	39,37	70,36	349,53	5,17	71,39	2,78	153,18			
375,01	Чай черный с лимоном	200	0,4	0,1	5,2	23,7	0	0,02	1,08	0	1,8	2,13	56,27	11,6	9,28	17,38	1,68	0	0,02	0,4			
	Итого за Обед	720	36,5	39,5	50,4	703,2	0,31	0,44	209,48	0,47	34,58	656,87	1800,32	100,98	108,45	445,99	8,45	101,29	5,89	187,42			
	Итого за день	1250	55,1	67,5	97,1	1214,7	0,6	0,76	402,18	1,02	51,35	1436,45	2344,05	618,48	209,71	906,75	12,9	154,14	34,37	259,38			
Средние показатели за																							
	Завтрак	532,92	26,7	25,08	48,48	526,06	0,2	0,46	210	0,97	26,89	575,45	330	439,32	84,95	432,4	4,94	48,92	36,79	82,37			
	Средние показатели за Обед	750	34,93	44,73	48,92	738,04	0,3	0,41	315	0,55	38,05	822,89	495	288,78	105,1	453,24	6,74	106,7	9,47	241,81			
	Средние показатели за период	1282,9	61,6	69,8	97,4	1264,1	0,5	0,9	525	1,5	64,9	1398,3	825	728,1	190,1	885,6	11,7	155,6	46,3	324,2			

Название меню: Общеобразовательные организации 12-18 лет (сахарный диабет)

Возрастная категория: от 12 до 18 лет

Характеристика питающихся: Дети с сахарным диабетом

ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ

№ реч.	Прием пищи, наименование блюда	Мас са	Пищевые вещества				Энерг. цен- ность,	Витамины					Минеральные вещества									
			Белк и	Жир ы	Угле воды	г		г	В1	В2	А	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Понедельник, 1 неделя																						
Завтрак																						
54-13	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5	0,01	0,09	78	0,29	0,21	243	26,4	264	10,5	150	10,3	0	4,35	0		
53-193	Масно сливочное (порциями)	15	0,1	10,9	0,2	99,1	0	0,02	67,5	0,2	0	2,25	4,5	3,6	0	4,5	0,03	0	0,15	0,42		
54-16ж	Каша "Дружба"	250	6,2	7,4	30	211,2	0,09	0,17	33,95	0,08	0,66	419,69	195,89	171,61	33,85	154,62	0,65	62,36	5,12	38,9		
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4	0,04	0,16	17,25	0	0,68	49,95	220,33	167,68	34,32	130,28	1,09	11,7	2,29	38,25		
Пром.	Хлеб ржаной	60	4	0,7	20	102,5	0,11	0,05	0	0	0	366	147	21	28,2	94,8	2,34	0	18,54	0		
	Итого за Завтрак	555	22	31,4	62,7	620,7	0,25	0,49	196,7	0,57	1,55	1080,89	594,12	627,89	106,87	534,2	4,41	74,06	30,45	77,57		
Обед																						
20	Салат из свежих огурцов	100	0,8	6,1	2,4	67,3	0,03	0,04	9,5	0	9,5	45,02	133,97	22,34	13,4	40,02	0,58	2,85	0,29	16,15		
113	Суп -лапша домашня	250	7,1	9	15,1	169,9	0,05	0,05	18,06	0,11	0,57	18,54	81,36	13,21	8,59	64,41	0,74	2,59	2,58	41,68		
520,08	Картофельное пюре с маслом сливочным	200	4,8	14,5	27,9	261,6	0,16	0,18	64,11	0,26	13,93	813,55	874,4	84,2	41,16	134,84	1,48	120	1,52	62,43		
288,38	Птица, порционная запеченая	100	19,2	22,9	1,2	287,9	0,06	0,14	154,69	0	1,34	60,8	206,63	20,26	21,43	168,35	1,67	5,16	0,05	152,09		
54-34хн	Компот из яблок с лимоном	200	0,2	0,2	11	46,7	0,01	0,01	1,58	0	3,12	10,52	125,01	65,07	4,65	6,12	1,01	1,01	0,16	4,7		
	Итого за Обед	950	32,1	52,7	57,6	933,4	0,31	0,42	747,94	0,37	28,46	948,43	1421,37	205,08	89,23	413,74	5,48	131,61	4,6	277,05		
	Итого за день	1405	54,1	84,1	120,3	1454,1	0,56	0,91	444,64	0,94	30,01	2029,32	2015,49	832,97	196,1	947,94	9,89	205,67	35,05	354,62		

№ рсч.	Прием пищи, наименование блюда	Мас са	Пищевые вещества			Энерг. цен- ность, ккал	Витамины				Минеральные вещества										
							B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F	
			Белк	Жир	Угле																мг
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
Вторник, 1 неделя																					
Завтрак																					
54-40	Омлет с сыром	250	31,7	42,2	5	526,3	0,11	0,76	369,08	3,91	0,62	742,72	319,14	598,16	42,79	554,38	3,72	66,61	47,38	96,92	
54-23гн	Кофейный напиток с молоком	200	3,9	2,9	11,2	86	0,03	0,13	13,29	0	0,52	38,55	183,98	148,32	30,67	106,79	1,06	9	1,76	20	
Пром.	Хлеб ржаной	60	4	0,7	20	102,5	0,11	0,05	0	0	0	366	147	21	28,2	94,8	2,34	0	18,54	0	
Пром.	Груша	120	0,5	0,4	12,4	54,6	0,02	0,04	2,4	0	6	16,8	186	22,8	14,4	19,2	2,76	1,2	0,12	12	
	Итого за Завтрак	630	40,1	46,2	48,6	769,4	0,27	0,98	384,77	3,91	7,14	1164,07	836,12	790,28	116,06	775,17	9,88	76,81	67,8	128,92	
Обед																					
54-13	Сыр твердых сортов в нарезке	20	4,6	5,9	0	71,7	0,01	0,06	52	0,19	0,14	162	17,6	176	7	100	0,2	0	2,9	0	
38,26	Салат из свежих помидор и огурцов с маслом растительным	100	0,9	5,1	3,3	63,2	0,04	0,04	64,52	0	16,42	650,45	205,2	24,72	16,6	35,55	0,77	69,12	0,35	18,48	
82-У	Борщ со свежей капустой и картофелем	220	5,6	4,9	11,9	114,3	0,04	0,05	143,25	0	9,38	21,28	351,61	34,01	24,69	51,16	1,13	5,73	0,49	30,09	
54-9м	Жаркое по-домашнему	300	30,1	28,1	25,8	476,9	0,21	0,28	40,9	0,13	14,3	436,28	1230,93	39,28	66,84	346,11	5,15	67,31	0,61	148,85	
54-32хн	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,1	9,9	41,6	0,01	0,01	1,2	0	1,6	7,96	92,47	58,12	3,13	3,83	0,78	0,8	0,11	3,2	
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2	0,05	0,02	0	0	0	183	73,5	10,5	14,1	47,4	1,17	0	9,27	0	
	Итого за Обед	870	43,4	44,5	60,9	818,9	0,36	0,46	301,87	0,32	41,84	1460,97	1971,31	342,63	132,36	584,05	9,2	142,96	13,73	200,62	
	Итого за день	1500	83,5	90,7	109,5	1588,3	0,63	1,44	686,64	4,23	48,98	2625,04	2807,43	1132,91	248,42	1359,22	19,08	219,77	81,53	329,54	
Среда, 1 неделя																					
Завтрак																					
60	Салат из моркови с яблоками	100	1	3,2	12,4	82,2	0,05	0,06	1401,31	0	8,58	21,37	212,85	25,68	29,15	41,55	1,07	4	0,16	40,5	
219-У	Сырники творожные	200	39,6	17,9	30,1	439,8	0,09	0,41	48,64	0,18	0,36	65,31	207,56	268,68	41,06	381,06	1,14	18,32	51,36	68,78	
330	Соус сладкий сметанный	50	1,6	4,4	6,9	73,6	0,02	0,05	23,16	0	0,18	87,91	58,1	48,49	5,74	36,55	0,13	4,55	0,78	10,17	
375,01	Чай черный с лимоном	200	0,4	0,1	5,2	23,7	0	0,02	1,08	0	1,8	2,13	56,27	11,6	9,28	17,38	1,68	0	0,02	0,4	
	Итого за Завтрак	550	42,6	25,6	54,6	619,3	0,16	0,54	1474,19	0,18	10,92	176,72	534,78	354,45	85,23	476,54	4,02	26,87	52,32	119,85	
Обед																					

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Мас са	Пищевые вещества			Энерг. цен- ность, ккал	Витамины						Минеральные вещества									
			Белк н	Жир ы	Угле воды		В1	В2	А	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F		
1	2	г	г	г	г	7	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мкг		
50,08	Салат из свеклы с сыром	80	5,7	10	6,1	136,8	0,02	0,09	53,39	0,19	7,07	193,89	217,28	201,65	22,25	129,89	1,17	4,85	3,39	13,87		
87-У	Шпи из свежей капусты с картофелем	250	5,5	6,6	8,5	115,7	0,05	0,04	151,26	0	10	7,24	281,87	24,4	17,07	37,65	0,6	3,68	0,23	23,48		
54-19г — для детей с целиаком	Капуста белокочанная тушеная	180	3,5	31,9	9,7	339,5	0,05	0,07	154,99	0	34,85	197,2	517,17	142,1	32,65	63,62	1,19	30,62	0,57	29,98		
280-У	Фрикадельки "Школьные" в соусе	110	10,4	13,4	16	226,5	0,08	0,15	36,8	0,93	3,17	80,73	212,39	100,59	17,36	124,54	2	13,65	2,33	33,63		
54-1гн	Чай без сахара	200	0,2	0	0,1	1,4	0	0,01	0,3	0	0,04	0,62	20,58	65,96	3,83	7,18	0,71	0	0	0		
Пром.	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	85,4	0,09	0,04	0	0	0	305	122,5	17,5	23,5	79	1,95	0	15,45	0		
	Итого за Обед	870	28,6	62,5	57,1	905,3	0,29	0,4	396,74	1,12	55,13	784,68	1371,79	552,2	116,66	441,88	7,62	52,8	21,97	100,96		
	Итого за день	1420	71,2	88,1	111,7	1524,6	0,45	0,94	1870,93	1,3	66,05	961,4	1906,57	906,65	201,89	918,42	11,64	79,67	74,29	220,81		

Четверг, 1 неделя

Завтрак

54-1т	Запеканка из творога	250	49,4	17,8	36,1	502,1	0,1	0,53	85,19	0,26	0,48	302,16	265,7	373,21	54,06	484,46	1,43	48,03	65,19	82,72
326	Соус молочный сладкий	20	0,7	1,2	3,9	28,8	0,01	0,02	5,08	0,01	0,09	7,01	24,14	19,57	2,47	15,85	0,04	1,65	0,43	4,07
381	Кофейный напиток	200	0,5	0,3	5,6	26,7	0	0	0,04	0	0	0,24	25,2	63,96	7,4	11,4	0,4	0	0	0
Пром.	Яблоко	120	0,5	0,5	11,8	53,3	0,04	0,02	6	0	12	31,2	333,6	19,2	10,8	13,2	2,64	2,4	0,36	9,6
	Итого за Завтрак	590	51,1	19,8	57,4	610,9	0,15	0,57	96,31	0,27	12,57	340,61	648,64	475,94	74,73	524,91	4,51	52,08	65,98	96,39

Обед

54-16з	Винегрет с растительным маслом	100	1,2	8,9	6,7	111,9	0,04	0,03	121,48	0	3,76	334,99	213,09	20,17	16,11	35,67	0,68	13,1	0,22	19,75
99-У	Суп овощной	250	6,5	5,6	11,3	121,6	0,08	0,1	266,01	0	14,05	766,75	487,75	51,28	37,82	65,47	1,51	108	0,53	38,13
520,08	Картофельное пюре с маслом сливочным	180	4,3	13,1	25,1	235,4	0,15	0,16	57,7	0,23	12,54	732,2	786,96	75,78	37,04	121,35	1,34	108	1,37	56,18
288,38	Птица, порционная запеченная	100	19,2	22,9	1,2	287,9	0,06	0,14	154,69	0	1,34	60,8	206,63	20,26	21,43	168,35	1,67	5,16	0,05	152,09
54-7хн	Компот из смородины	200	0,3	0,1	8,4	35,5	0,01	0,01	3,06	0	24	7,35	87,32	61,37	8,09	8,61	0,36	0,3	0,29	5,1
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2	0,05	0,02	0	0	0	183	73,5	10,5	14,1	47,4	1,17	0	9,27	0
	Итого за Обед	860	33,5	51	62,7	843,5	0,39	0,46	602,94	0,23	55,69	2085,09	1855,25	239,36	134,59	446,85	6,73	234,56	11,73	271,25

№ рсч.	Прием пищи, наименование блюда	Мас са	Пищевые вещества				Энерг. цен- ность, ккал	Витамины						Минеральные вещества									
			Белк и	Жир ы	Угле воды	В1		В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21			
	Итого за день	1450	84,6	70,8	120,1	1454,4	0,54	1,03	699,25	0,5	68,26	2425,7	2503,89	715,3	209,32	971,76	11,24	286,64	77,71	367,64			
Пятница, 1 недели																							
Завтрак																							
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	20	4,6	5,9	0	71,7	0,01	0,06	52		0,19	0,14	162	17,6	176	7	100	0,2	0	2,9	0		
54-1о	Омлет натуральный	200	16,9	24	4,3	300,7	0,09	0,54	243,72	2,91	0,4	332,84	240,11	146	22,33	270,22	2,79	55,54	34,74	83,5			
23	Чай витаминизированный	200	0,5	0,1	4,6	21,1	0	0,02	0,73	0	3,69	1,6	50,58	78,65	8,57	15,09	1,49	0	0,04	0			
Пром.	Банан	130	2	0,7	27,3	122,9	0,05	0,07	26	0	13	40,3	452,4	10,4	54,6	36,4	0,78	0,07	1,3	2,86			
Пром.	Хлеб ржаной	60	4	0,7	20	102,5	0,11	0,05	0	0	0	366	147	21	28,2	94,8	2,34	0	18,54	0			
	Итого за Завтрак	610	28	31,4	56,2	618,9	0,26	0,74	322,45	3,1	17,23	902,74	907,69	432,05	120,7	516,51	7,6	55,61	57,52	86,36			
Обед																							
83,32	Салат из свежих огурцов с яйцом	100	4,8	4,7	1,9	69,3	0,04	0,17	93,33	0,73	6,67	112,36	140,69	34,48	13,5	92,02	1,25	8,67	10,43	29,67			
3001,5	Овощи тушёные "Ассорти"	180	4,3	3,9	13,1	104,5	0,1	0,1	217,45	0,02	37,26	459,96	554,97	85,01	38,9	84,99	1,42	66,44	1,13	35,52			
392,32-у	Пельмени "Детские" отварные с бульоном	250	22,5	23,4	38,7	455,4	0,22	0,21	96,75	1,14	7,36	252,35	365,26	97,68	34,09	212,24	3,31	40,81	5,67	76,67			
54-20м	Говядина отварная	100	28,4	22,8	0,5	321,3	0,07	0,2	48	0	0,24	276,92	450,84	105,12	32,94	269,33	3,87	38,65	0,02	105,5			
338	Компот из яблок и лимона	200	0,2	0,1	6,2	26,4	0,01	0,01	0,89	0	2,92	5,97	74,02	7,81	3,21	4,69	0,55	0,51	0,11	3,2			
	Итого за Обед	830	60,2	54,9	60,4	976,9	0,44	0,69	456,42	1,89	54,45	1107,56	1585,78	330,1	122,64	663,27	10,4	155,08	17,36	250,56			
	Итого за день	1440	88,2	86,3	116,6	1595,8	0,7	1,43	778,87	4,99	71,68	2010,3	2493,47	762,15	243,34	1179,78	18	210,69	74,88	336,92			
Суббота, 1 недели																							
Завтрак																							
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5	0,01	0,09	78		0,29	0,21	243	26,4	264	10,5	150	0,3	0	4,35	0		
53-19з	Масло сливочное (диршиами)	20	0,2	14,5	0,3	132,2	0	0,02	90		0,26	0	3	6	4,8	0	6	0,04	0	0,2	0,56		
54-29к	Каша вязкая из хлопьев овсяных "Геркулес"	250	10,2	14	40,5	328,8	0,22	0,22	51,9	0,16	0,72	429,81	320,57	197,91	78,71	268,69	1,91	65,68	16,52	52,6			
54-1гн	Чай без сахара	200	0,2	0	0,1	1,4	0	0,01	0,3	0	0,04	0,62	20,58	65,96	3,83	7,18	0,71	0	0	0			
Пром.	Хлеб ржаной	60	4	0,7	20	102,5	0,11	0,05	0	0	0	366	147	21	28,2	94,8	2,34	0	18,54	0			

№ рп.	Прием пищи, наименование блюда	Мас са	Пищевые вещества			Энерг. цен- ность,	Витамины					Минеральные вещества									
			Белк и	Жир ы	Угле воды		В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F	
		г	г	г	г	ккал	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мкг	мкг	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
	Итого за Завтрак	560	21,6	38,1	60,9	672,4	0,34	0,39	220,2	0,71	0,97	1042,43	520,55	553,67	121,24	526,67	5,3	65,68	39,61	53,16	
Обед																					
54-2з	Огурил в нарезке	100	0,8	0,1	2,5	14,1	0,03	0,04	10	0	10	8	141	23	14	42	0,6	3	0,3	17	
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5	0,01	0,09	78	0,29	0,21	243	26,4	264	10,5	150	0,3	0	4,35	0	
102-У	Суп картофельный с горохом	250	9,1	5,9	18,8	164,8	0,17	0,06	136,26	0	5,16	11,09	424,57	32,06	34,3	95,4	1,74	4,64	2,48	34,41	
54-11г	Картофельное пюре	180	3,7	6,4	23,8	167,2	0,14	0,13	28,56	0,11	12,25	194,14	749,79	47,38	33,88	101,37	1,24	34,15	0,94	51,35	
54-9р	Рыба, запеченная в сметанном соусе (минтай)	120	22,8	26,3	6,6	354,8	0,12	0,19	84,5	0,42	0,38	242,86	515,31	171,16	68,45	338,97	1,15	210,74	19,08	880,93	
377	Чай черный с лимоном У	200	0,4	0,1	6,2	27,7	0	0,02	1,08	0	1,8	2,14	56,3	11,62	9,28	17,38	1,68	0	0,02	0,4	
	Итого за Обед	880	43,8	47,7	57,9	836,1	0,47	0,53	338,4	0,82	29,8	701,23	1913,37	549,22	170,41	745,12	6,71	252,53	27,17	984,09	
	Итого за день	1440	65,4	85,8	118,8	1508,5	0,81	0,92	558,6	1,53	30,77	1743,66	2433,92	1102,89	291,65	1271,79	12,01	318,21	66,78	1037,25	
Понедельник, 2 неделя																					
Завтрак																					
102-20	Салат-коктейль фруктовый	120	0,8	0,4	14,4	64,1	0,04	0,03	7,84	0	43,55	23,51	287,03	31,72	13,38	20,54	1,52	2,4	0,49	15	
54-1г	Запеканка из творога	250	49,4	17,8	36,1	502,1	0,1	0,53	85,19	0,26	0,48	302,16	265,7	373,21	54,06	484,46	1,43	48,03	65,19	82,72	
377	Чай фруктовый У	200	0,6	0,2	7	32,4	0,01	0,03	6,05	0	41,45	8,59	130,95	82,2	16,1	24,95	1,98	0,22	0,23	3,55	
	Итого за Завтрак	570	50,8	18,4	57,5	598,6	0,15	0,59	99,08	0,26	85,48	334,26	683,68	487,13	83,54	529,95	4,93	50,65	65,91	101,27	
Обед																					
50,08	Салат из свеклы с сыром	100	7,1	12,5	7,6	171	0,03	0,11	66,73	0,24	8,84	242,37	271,6	252,07	27,82	162,37	1,46	6,07	4,23	17,33	
54-1с	Щи из свежей капусты со сметаной	250	5,8	7	7,1	115,3	0,03	0,04	131,18	0	13,46	123,15	230	46,84	16,41	38,72	0,6	19,06	0,42	18,45	
54-9м	Жаркое по-домашнему	280	28,1	26,3	24,1	445,1	0,2	0,27	38,17	0,12	13,35	407,2	1148,87	36,66	62,39	323,03	4,81	62,83	0,56	138,92	
342	Компот из свежих плодов	200	0,4	0	6,4	27,6	0,01	0,02	72,09	0	1,9	1,06	114,26	61,27	3,16	10,2	0,28	0,45	0,04	4,95	
Пром.	Хлеб ржаной	40	2,6	0,5	13,4	68,3	0,07	0,03	0	0	0	244	98	14	18,8	63,2	1,56	0	12,36	0	
	Итого за Обед	870	44	46,3	58,6	827,3	0,34	0,47	308,17	0,36	37,55	1017,78	1862,73	410,84	128,58	597,52	8,71	88,41	17,61	179,65	
	Итого за день	1440	94,8	64,7	116,1	1425,9	0,49	1,06	407,25	0,62	3	1352,04	2546,41	897,97	212,12	1127,47	13,64	139,06	83,52	280,92	
Вторник, 2 неделя																					

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Мас са	Пищевые вещества				Энерг. цен- ность, ккал	Витамины				Минеральные вещества										
			Белк и		Жи р			Угле воды	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
			г	г	г	г																
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Завтрак																						
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	40	9,3	11,8	0	143,3	0,02	0,12	104	0,38	0,28	324	35,2	352	14	200	0,4	0	5,8	0		
54-29к	Каша вязкая из хлопьев овсяных "Геркулес"	250	10,2	14	40,5	328,8	0,22	0,22	51,9	0,16	0,72	429,81	320,57	197,91	78,71	268,69	1,91	65,68	16,52	52,6		
381	Кофейный напиток	200	0,5	0,3	5,6	26,7	0	0	0,04	0	0	0,24	25,2	63,96	7,4	11,4	0,4	0	0	0		
Пром.	Апельсин	120	1,1	0,2	9,7	45,4	0,05	0,04	9,6	0	72	15,6	236,4	40,8	15,6	27,6	0,36	2,4	0,6	20,4		
	Итого за Завтрак	610	21,1	26,3	55,8	544,2	0,29	0,38	165,54	0,54	73	769,65	617,37	654,67	115,71	507,69	3,07	68,08	22,92	73		
Обед																						
54-10з	Салат из капусты с овощами	100	2,8	6,7	2,8	83,3	0,05	0,09	40,68	0,29	13,58	116,04	161,9	23,33	13,7	52,06	1,04	18,19	3,85	16,03		
81-У	Свекольник	250	5,7	7,8	12,1	141,7	0,03	0,04	140,21	0,05	9,28	375,65	255,4	40,85	21,15	40,51	1,06	4,54	0,47	22,58		
54-26м	Запеканка картофельная с говяжьей	280	33	32,4	37	572	0,28	0,35	50,69	0,31	18,48	522,46	1530,02	44,09	78,8	391,48	5,79	79,96	3,11	171,56		
54-1гн	Чай без сахара	200	0,2	0	0,1	1,4	0	0,01	0,3	0	0,04	0,62	20,58	65,96	3,83	7,18	0,71	0	0	0		
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2	0,05	0,02	0	0	0	183	73,5	10,5	14,1	47,4	1,17	0	9,27	0		
	Итого за Обед	860	43,7	47,3	62	849,6	0,41	0,51	231,88	0,65	41,38	1197,77	2041,4	184,73	131,58	538,63	9,77	102,69	16,7	210,17		
	Итого за день	1470	64,8	73,6	117,8	1393,8	0,7	0,89	397,42	1,19	8	1967,42	2658,77	839,4	247,29	1046,32	12,84	170,77	39,62	283,17		
Среда, 2 неделя																						
Завтрак																						
54-1о	Омлет натуральный	200	16,9	24	4,3	300,7	0,09	0,54	243,72	2,91	0,4	332,84	240,11	146	22,33	270,22	2,79	55,54	34,74	83,5		
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4	0,04	0,16	17,25	0	0,68	49,95	220,33	167,68	34,32	130,28	1,09	11,7	2,29	38,25		
Пром.	Хлеб ржаной	60	4	0,7	20	102,5	0,11	0,05	0	0	0	366	147	21	28,2	94,8	2,34	0	18,54	0		
Пром.	Яблоко	120	0,5	0,5	11,8	53,3	0,04	0,02	6	0	12	31,2	333,6	19,2	10,8	13,2	2,64	2,4	0,36	9,6		
	Итого за Завтрак	580	26,1	28,7	48,6	556,9	0,28	0,77	266,97	2,91	13,08	779,99	941,04	353,88	95,65	508,5	8,86	69,64	55,93	131,35		
Обед																						
83-32	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	100	0,7	8,4	2,3	87,9	0,03	0,04	9,17	0	9,17	69,7	129,28	21,89	13	58,67	0,57	2,75	0,28	15,58		
102-У	Суп картофельный с горохом	250	9,1	5,9	18,8	164,8	0,17	0,06	136,26	0	5,16	11,09	424,57	32,06	34,3	95,4	1,74	4,64	2,48	34,41		

№ респ.	Принем пищи, наименование блюда	Мас са	Пищевые вещества			Энерг. цен- ность,	Витамины						Минеральные вещества									
			Белк н	Жи р	Угле воды		В1	В2	А	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F		
1	2	г	г	г	г	ккал	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мкг		
54-26г	Рис с овощами	180	3,8	6,8	31,2	201,4	0,05	0,04	322,42	0	1,59	288,31	111,85	20,82	31,39	80,96	0,69	25,87	5,57	37,56		
288,38	Птица, порционная запеченая	120	23,1	27,5	1,5	345,5	0,08	0,17	185,62	0	1,6	72,96	247,95	24,32	25,72	202,02	2	6,19	0,06	182,51		
375,01	Чай черный с лимоном	200	0,4	0,1	5,2	23,7	0	0,02	1,08	0	1,8	2,13	56,27	11,6	9,28	17,38	1,68	0	0,02	0,4		
	Итого за Обед	850	37,1	48,7	59	823,3	0,33	0,33	654,55	0	19,32	444,19	969,92	110,69	113,69	434,43	6,68	39,45	8,41	270,46		
	Итого за день	1430	63,2	77,4	107,6	1380,2	0,61	1,1	921,52	2,91	32,4	1224,18	1910,96	464,57	209,34	942,93	15,54	109,09	64,34	401,81		

Четверг, 2 недели

Завтрак

54-11з	Салат из моркови и яблок	100	0,9	10,2	7,1	123,8	0,05	0,05	1221,5	0	6,05	149,64	205,43	22,5	25,95	37,3	1,1	16,98	0,15	35,95	
54-3г	Макароны отварные с сыром	150	7,9	6,8	28,7	207,7	0,06	0,05	33,66	0,19	0,04	240,89	57,47	156,28	10,87	100,33	0,77	20,67	1,95	10,36	
279-у	Тефтели "Детские" с овощами тушеными	80	12,5	16,6	17,4	268,7	0,09	0,15	109,6	0,99	4,59	246,58	278,08	76,55	25,32	151,85	2,55	40,33	2,61	51,28	
54-19г	Чай фруктовый с ванилью, малиной и яблоками	200	0,3	0,1	1,6	8,6	0	0,01	2,28	0	1,24	3,18	58,33	64,71	6,8	11,25	0,92	0,26	0,03	1,44	
Пром.	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	34,2	0,04	0,02	0	0	0	122	49	7	9,4	31,6	0,78	0	6,18	0	
	Итого за Завтрак	550	22,9	33,9	61,5	643	0,24	0,28	1367,04	1,18	11,92	762,29	648,31	327,04	78,34	332,33	6,12	78,24	10,92	99,03	

Обед

54-5з	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	1	5,1	3,1	62,4	0,04	0,05	107,3	0	19,1	134,47	219,66	28	16,73	30,65	0,77	15,52	0,36	23,95	
103	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	6,7	6,9	19,4	166,7	0,08	0,06	122,43	0	6,6	6,04	395,66	13,82	21,01	57,01	0,9	4,98	0,23	34,3	
54-19г	Чай для детей с цеппак	180	3,5	31,9	9,7	339,5	0,05	0,07	154,99	0	34,85	197,2	517,17	142,1	32,65	63,62	1,19	30,62	0,57	29,98	
280-у	Копченая тушеная капуста	105	11,7	15,4	16,5	251,6	0,09	0,16	146,05	1,04	4,4	79,56	269,49	92,91	23,43	143,34	2,39	14,71	2,37	44,7	
342	Фрикадельки "Детские"	200	0,4	0	6,4	27,6	0,01	0,02	72,09	0	1,9	1,06	114,26	61,27	3,16	10,2	0,28	0,45	0,04	4,95	
	Компот из свежих плодов	835	23,3	59,3	55,1	847,8	0,27	0,36	602,86	1,04	66,85	418,33	1516,24	338,1	96,98	304,82	5,53	66,28	3,57	137,88	
	Итого за Обед	1385	46,2	93,2	116,6	1490,8	0,51	0,64	1969,9	2,22	78,77	1180,62	2164,55	665,14	175,32	637,15	11,65	144,52	14,49	236,91	
	Итого за день																				

Пятница, 2 недели

Завтрак

№ рсч.	Принем пищи, наименование блюда	Мас са	Пищевые вещества			Энерг. цен- ность, ккал	Витамины						Минеральные вещества									
			Белк и	Жи ры	Угле воды		В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F		
																					г	г
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
219-У	Сырники творожные	170	33,6	15,2	25,6	373,8	0,08	0,35	41,34	0,16	0,31	55,51	176,42	228,38	34,9	323,9	0,97	15,57	43,65	58,47		
330	Соус сладкий сметанный	50	1,6	4,4	6,9	73,6	0,02	0,05	23,16	0	0,18	87,91	58,1	48,49	5,74	36,55	0,13	4,55	0,78	10,17		
381	Кофейный напиток	200	0,5	0,3	5,6	26,7	0	0	0,04	0	0	0,24	25,2	63,96	7,4	11,4	0,4	0	0	0		
Пром.	Апельсин	120	1,1	0,2	9,7	45,4	0,05	0,04	9,6	0	72	15,6	236,4	40,8	15,6	27,6	0,36	2,4	0,6	20,4		
Пром.	Хлеб ржаной	40	2,6	0,5	13,4	68,3	0,07	0,03	0	0	0	244	98	14	18,8	63,2	1,56	0	12,36	0		
	Итого за Завтрак	580	39,4	20,6	61,2	587,8	0,22	0,47	74,14	0,16	72,49	403,26	594,12	395,63	82,44	462,65	3,42	22,52	57,39	89,04		
Обед																						
50,08	Салат из свежесы с сыром	100	7,1	12,5	7,6	171	0,03	0,11	66,73	0,24	8,84	242,37	271,6	252,07	27,82	162,37	1,46	6,07	4,23	17,33		
54-6с	Суп картофельный с клецками	250	5,8	4,1	14,2	117	0,06	0,05	126,79	0,06	4,61	72,52	277,65	16,6	15,93	44,96	0,68	12,86	1,18	26,53		
54-11г	Картофельное пюре	180	3,7	6,4	23,8	167,2	0,14	0,13	28,56	0,11	12,25	194,14	749,79	47,38	33,88	101,37	1,24	34,15	0,94	51,35		
54-20м	Говядина отварная	100	28,4	22,8	0,5	321,3	0,07	0,2	48	0	0,24	276,92	450,84	105,12	32,94	269,33	3,87	38,65	0,02	105,5		
54-7хн	Компот из смородины	200	0,3	0,1	8,4	35,5	0,01	0,01	3,06	0	24	7,35	87,32	61,37	8,09	8,61	0,36	0,3	0,29	5,1		
	Итого за Обед	830	45,3	45,9	54,5	812	0,31	0,5	273,14	0,41	49,94	793,3	1837,2	482,54	118,66	586,64	7,61	92,03	6,66	205,81		
	Итого за день	1410	84,7	66,5	115,7	1399,8	0,53	0,97	347,28	0,57	3	1196,56	2431,32	878,17	201,1	1049,29	11,03	114,55	64,05	294,85		
Суббота, 2 неделя																						
Завтрак																						
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5	0,01	0,09	78	0,29	0,21	243	26,4	264	10,5	150	0,3	0	4,35	0		
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1	0	0,01	45	0,13	0	1,5	3	2,4	0	3	0,02	0	0,1	0,28		
17	Нарезка овощная "Ассорти"	80	1	0,1	2,9	16,6	0,03	0,03	38,93	0	21,33	6,4	194,93	22,67	13,33	26,4	0,56	2,13	0,27	12,53		
54-9ж	Каша вязкая молочная овсяная	250	10,7	14,1	42,9	341	0,26	0,22	50,25	0,16	0,65	433,32	342,56	197,05	78,54	291,72	2,29	64,06	18,21	77,85		
54-1гн	Чай без сахара	200	0,2	0	0,1	1,4	0	0,01	0,3	0	0,04	0,62	20,58	65,96	3,83	7,18	0,71	0	0	0		
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2	0,05	0,02	0	0	0	183	73,5	10,5	14,1	47,4	1,17	0	9,27	0		
	Итого за Завтрак	600	21	30,8	56	583,8	0,35	0,38	212,48	0,58	22,23	867,84	660,97	562,58	120,3	525,7	5,05	66,19	32,2	90,66		
Обед																						
54-10з	Салат из капусты с овощами	100	2,8	6,7	2,8	83,3	0,05	0,09	40,68	0,29	13,58	116,04	161,9	23,33	13,7	52,06	1,04	18,19	3,85	16,03		

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Мас са	Пищевые вещества			Энерг. цен- ность,	Витамины						Минеральные вещества									
			Белк и	Жир ы	Угле воды		B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F		
г	г	г	г	г	ккал	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мкг		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250	5,9	7,1	12,7	138	0,04	0,05	168,33	0	8,46	133,78	330,78	42,1	24,03	53,29	1,09	21,45	0,49	28,28		
54-26м	Запеканка картофельная с говяжьей	280	33	32,4	37	572	0,28	0,35	50,69	0,31	18,48	522,46	1530,02	44,09	78,8	391,48	5,79	79,96	3,11	171,56		
375,01	Чай черный с лимоном	200	0,4	0,1	5,2	23,7	0	0,02	1,08	0	1,8	2,13	56,27	11,6	9,28	17,38	1,68	0	0,02	0,4		
	Итого за Обед	830	42,1	46,3	57,7	817	0,37	0,51	260,78	0,6	42,32	774,41	2078,97	121,12	125,81	514,21	9,6	119,6	7,47	216,27		
	Итого за день	1430	63,1	77,1	113,7	1400,8	0,72	0,89	473,26	1,18	64,55	1642,25	2739,94	683,7	246,11	1039,91	14,65	185,79	39,67	306,93		
	Средние показатели за Завтрак	582,08	32,23	29,27	56,75	618,83	0,25	0,55	270	1,2	27,38	718,73	360	501,27	100,07	518,4	5,6	58,87	46,58	95,55		
	Средние показатели за Обед	852,92	39,76	50,59	58,63	849,26	0,36	0,47	389,64	0,65	43,56	977,81	540	322,22	123,43	522,6	7,84	123,17	13,08	275,4		
	Средние показатели за период	1435	72	79,9	115,4	1468,1	0,6	1	659,6	1,9	70,9	1696,5	900	823,5	223,5	1041	13,4	182	59,7	371		

Название меню: Общеобразовательные организации - 7-11 лет (Аллергия - молочный белок)

Возрастная категория: от 7 до 11 лет

Характеристика питающихся: Дети с пищевой аллергией

ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества				Энерг. ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества										
			Белк и		Жир ы			Угле воды	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
			г	г	г	г																
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Понедельник, 1 неделя																						
Завтрак																						
102,20	Салат-коктейль фруктовый	100	0,7	0,3	11,9	53,1	0,04	0,03	6,5	0	35	19,53	237,59	25,09	11	17	1,26	2	0,4	12,5		
54-40к	Каша вязкая рисовая с курагой на воде	200	3,8	0,4	41,8	186,1	0,04	0,06	104,94	0	0,48	301,39	457,59	88,74	43,26	85,74	1,18	40,5	4,78	18		
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8	0	0,01	0,3	0	0,04	0,68	20,76	66,08	3,83	7,18	0,73	0	0	0		
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,2	0,06	0,02	0	0	0	249,5	46,5	10	7	32,5	0,55	1,6	3	7,25		
	Итого за Завтрак	550	8,5	1,1	84,7	383,2	0,14	0,12	111,74	0	35,52	571,1	762,44	189,91	65,09	142,42	3,72	44,1	8,18	37,75		
Обед																						
13	Овощная нарезка	30	0,3	0	1	5,8	0,01	0,01	30,95	0	6,75	1,99	72,65	8	5,95	11,15	0,24	0,79	0,11	7,85		
113-У	Суп -лапша домашняя	200	6,2	5,3	13,2	125,4	0,03	0,04	94,44	0,18	1,37	10,43	59,55	15,18	7,65	36,02	0,5	2,47	3,2	16,63		
171,05	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,2	2	35,9	194,1	0,21	0,11	0,83	0	0	44,23	217,64	12,78	120,19	178,89	4,04	2,28	3,46	15,87		
54-30м	Котлета из говядины с маслом растительным	90	15,8	16,7	13,8	269	0,06	0,1	0	0	0	214,34	238,4	19,04	21,02	147,31	2,27	15,72	3,11	51,25		
343-У	Компот из фруктовый ягодной смеси	200	0,5	0,1	12,8	54,6	0,01	0,02	18,66	0	16,62	5,91	155,54	62,38	14,99	15,25	0,57	0,36	0,23	4,9		
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12		
	Итого за Обед	720	34,3	24,7	96,5	746,7	0,41	0,32	144,88	0,18	24,74	479,9	861,28	131,88	193,3	463,62	9,57	23,82	12,86	108,5		
Полдник																						
342-У	Компот из консервированных плодов	200	0,4	0	29,5	119,6	0,01	0,01	11,7	0	0,54	7,98	90,89	29,04	5,22	9,14	0,26	0	0	0		
54-21в	Вагрушка с повидлом	100	5,5	3,1	53,1	262,4	0,07	0,05	12,9	0,11	0,07	104,08	104,21	20,93	10,4	54,56	0,77	14,96	3,73	12,65		
	Итого за Полдник	300	5,9	3,1	82,6	382	0,08	0,06	24,6	0,11	0,61	112,06	195,1	49,97	15,62	63,7	1,03	14,96	3,73	12,65		
	Итого за день	1570	48,7	28,9	263,8	1511,9	0,63	0,5	281,22	0,29	60,87	1163,06	1818,82	371,76	274,01	669,74	14,32	82,88	24,77	158,9		
Вторник, 1 неделя																						
Завтрак																						
102,20	Фруктовая нарезка	100	0,7	0,3	11,9	53,1	0,04	0,03	6,5	0	35	19,53	237,59	25,09	11	17	1,26	2	0,4	12,5		

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества				Энерг. цен- ность,	Витамины					Минеральные вещества									
			Белк и		Жир ы			Угле воды	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
			г	г	г	г																
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
54-27к	Каша вязкая пшеничая на воде с растительным маслом и изюмом	200	5,3	9,8	36,8	256,6	0,15	0,02	1,19	0	0	292,26	148,31	66,36	37,7	107,04	1,39	40,29	1,17	35,48		
23	Чай витаминизированный	200	0,4	0,1	15,6	64,9	0,11	0,15	37,19	0,84	4,56	1,65	43,91	71,53	8,24	15,42	1,48	0,1	0	5		
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,2	0,06	0,02	0	0	0	249,5	46,5	10	7	32,5	0,55	1,6	3	7,25		
	Итого за Завтрак	550	10,2	10,6	88,9	491,8	0,36	0,22	44,88	0,84	39,56	562,94	476,31	172,98	63,94	171,96	4,68	43,99	4,57	60,23		
Обед																						
17	Нарезка овощная "Ассорти"	30	0,4	0	1,1	6,2	0,01	0,01	14,6	0	8	2,4	73,1	8,5	5	9,9	0,21	0,8	0,1	4,7		
82-У	Борщ со свежей капустой и картофелем	200	5,1	4,5	10,8	103,9	0,04	0,04	130,23	0	8,53	19,35	319,65	30,92	22,45	46,51	1,03	5,21	0,44	27,35		
54-22г	Рис отварной с маслом растительным	170	4	7,3	41,2	246,8	0,04	0,02	0	0	0	172,29	50,84	119,24	26,73	80,37	0,55	23,52	8,13	30,6		
54-28м	Котлета из курицы с маслом растительным	100	18,6	3,9	12,6	160,3	0,07	0,05	4,03	0	0,54	204,44	208,01	20,11	61,95	130,26	1,35	15,54	18,09	98,86		
15	Компот из яблок и вишни	200	0,2	0,1	20,1	82,4	0,17	0,21	56,43	1,26	8,1	8,23	101,17	70,76	5,74	6,79	0,65	0,9	0,09	4,35		
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4	0,1	0,05	0	0	0	243,6	141	17,4	28,2	90	2,34	2,64	3,3	14,4		
	Итого за Обед	760	32,3	16,5	109,6	717	0,43	0,38	205,29	1,26	25,17	650,31	893,77	266,93	150,07	363,83	6,13	48,61	30,15	180,26		
Полдник																						
334-У	Соус ягодный сладкий	30	0,1	0	6,1	25	0	0,01	24,05	0	1,22	0,46	39,76	10,95	1,2	3,92	0,11	0,15	0,02	1,65		
342	Компот из свежих плодов	200	0,4	0	6,4	27,6	0,01	0,02	72,09	0	1,9	1,06	114,26	61,27	3,16	10,2	0,28	0,45	0,04	4,95		
54-22в	Оладья	100	6,3	5,4	38,4	227	0,08	0,04	4,43	0,06	0	151,53	67,77	29,86	8,92	52,53	0,71	21,48	3,77	14,06		
	Итого за Полдник	330	6,8	5,4	50,9	279,6	0,09	0,07	100,57	0,06	3,12	153,05	221,79	102,08	13,28	66,65	1,1	22,08	3,83	20,66		
	Итого за день	1640	49,3	32,5	249,4	1488,4	0,88	0,67	350,74	2,16	67,85	1366,3	1591,87	541,99	227,29	602,44	11,91	114,68	38,55	261,15		
Среда, 1 неделя																						
Завтрак																						
60	Салат из моркови с яблоками	60	0,6	1,9	7,4	49,3	0,03	0,03	840,79	0	5,15	12,82	127,71	15,41	17,49	24,93	0,64	2,4	0,1	24,3		
54-7о	Омлет с морковью	180	19,3	20,6	3,9	278,5	0,1	0,58	805,9	3,45	0,94	325,82	259,7	88,66	31,92	284,42	3,7	55,26	42,35	111,87		
375,01	Чай черничный с лимоном	200	0,4	0,1	5,2	23,7	0	0,02	1,08	0	1,8	2,13	56,27	11,6	9,28	17,38	1,68	0	0,02	0,4		
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6	0,07	0,02	0	0	0	299,4	55,8	12	8,4	39	0,66	1,92	3,6	8,7		

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества		Энерг. ценность, ккал	Витамины						Минеральные вещества									
			Белки	Жиры		Углеводы	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F	
																					г
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
Итого за Завтрак			500	24,9	23,1	46	492,1	0,2	0,65	1647,77	3,45	7,89	640,17	499,48	127,67	67,09	365,73	6,68	59,58	46,07	145,27
Обед																					
54-13з	Салат из свеклы отварной	60	0,8	2,7	4,6	45,7	0,01	0,02	0,68	0	2,28	78,77	136,27	19,21	10,95	21,51	0,7	11,99	0,35	11,4	
87-У	Щи из свежей капусты с картофелем	200	4,4	5,3	6,8	92,6	0,04	0,03	121,01	0	8	5,79	225,49	19,52	13,66	30,12	0,48	2,94	0,18	18,78	
54-32г	Макаронные отварные растительным маслом	150	5,3	5	32,7	196,8	0,06	0,02	0	0	0	148,26	52,1	104,39	7,19	39,02	0,72	20,77	0	11,73	
267,66	Крокеты "ДЕТСКИЕ" с кабачком ГОСТ (доу)	90	18,5	20,6	8,6	293,7	0,16	0,15	39,92	0,08	2,07	95,18	252,93	24,73	22,27	169,14	1,79	11,28	1,97	125,54	
639	Компот из сухофруктов	200	0,4	0	25,1	102	0,07	0,08	33,6	0,5	2,42	0,08	0,25	39,72	1,69	3,45	0,08	0	0	0	
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12	
Итого за Обед			750	32,7	34,2	97,6	828,6	0,43	0,34	195,21	0,58	14,77	531,08	784,54	222,07	79,26	338,24	5,72	49,18	5,25	179,45
Полдник																					
54-20в	Булочка с изюмом	100	6,7	5,4	40	235,3	0,08	0,06	14,22	0,2	0	88,7	107,67	28,28	10,97	66,9	0,94	12,7	5,21	28,13	
Пром.	Сок абрикосовый	200	1	0	25,4	105,6	0,04	0,08	434	0	8	4	490	40	20	36	0,4	0	0	0	
Итого за Полдник			300	7,7	5,4	65,4	340,9	0,12	0,14	448,22	0,2	8	92,7	597,67	68,28	30,97	102,9	1,34	12,7	5,21	28,13
Итого за день			1550	65,3	62,7	209	1661,6	0,75	1,13	2291,2	4,23	30,66	1263,95	1881,69	418,02	177,32	806,87	13,74	121,46	56,53	352,85
Четверг, 1 неделя																					
Завтрак																					
54-31к	Каша вязкая овсяная на воде с растительным маслом и курагой	200	5,9	10,9	32,5	252,2	0,17	0,06	33,31	0	0,15	293,98	277,51	89,56	56,46	156,02	1,9	40,22	11,99	39,6	
381	Кофейный напиток	200	0,5	0,3	5,6	26,7	0	0	0,04	0	0	0,24	25,2	63,96	7,4	11,4	0,4	0	0	0	
54-18в	Булочка Домашняя	80	5,4	7,7	45,8	273,6	0,07	0,02	0	0	0	142,7	58,65	15,17	7,81	43,32	0,62	20,02	2,71	11,29	
Пром.	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	46,9	0,02	0,01	0	0	0	99,8	18,6	4	2,8	13	0,22	0,64	1,2	2,9	
Итого за Завтрак			500	13,3	19,1	93,7	599,4	0,26	0,09	33,35	0	0,15	536,72	379,96	172,69	74,47	223,74	3,14	60,88	15,9	53,79
Обед																					
83,32	Салат из свежих огурцов с яйцом	60	2,9	2,8	1,1	41,6	0,03	0,1	56	0,14	4	67,82	84,42	20,69	8,1	55,21	0,75	5,9	6,26	17,8	
102-У	Суп картофельный с горохом	200	7,3	4,7	15	131,9	0,14	0,05	109,01	0	4,13	8,87	339,66	25,65	27,44	76,32	1,39	3,71	1,99	27,53	

№ рср.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества				Энерг. цен- ность,	Витамины						Минеральные вещества									
			Белк и	Жир ы	Угле воды	г		г	г	В1	В2	А	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21			
54-28г	Картофель отварной, запеченный с растительным маслом	150	3,2	4,6	25,1	154	0,15	0,09	3,04	0	13,52	116,75	797	16,09	33,9	85,63	1,33	23,45	0,4	50,72			
54-27м	Тефтели из говядины с маслом растительным	100	13,2	11,9	12,6	210,4	0,06	0,09	0	0	1,36	85,88	239,44	23,92	18,93	134,29	1,94	6,17	1,21	54,21			
54-7хн	Компот из смородины	200	0,3	0,1	8,4	35,5	0,01	0,01	3,06	0	24	7,35	87,32	61,37	8,09	8,61	0,36	0,3	0,29	5,1			
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4	0,1	0,05	0	0	0	243,6	141	17,4	28,2	90	2,34	2,64	3,3	14,4			
	Итого за Обед	770	30,9	24,8	86	690,8	0,49	0,39	171,11	0,44	47,01	529,87	1688,84	165,12	124,66	450,06	8,11	41,47	13,45	169,76			
Подлник																							
54-3гн	чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9	0	0,01	0,38	0	1,16	1,26	30,23	67	4,56	8,52	0,77	0,01	0,02	0,7			
424	Булочка закусочная У	100	6,5	3	36,1	197,9	0,08	0,05	9,36	0,13	0	301,89	72,56	15,35	9,36	58,82	0,79	42,11	4,52	15,4			
	Итого за Подлник	300	6,7	3,1	42,7	225,8	0,08	0,06	9,74	0,13	1,16	303,15	102,79	82,35	13,92	67,34	1,56	42,12	4,54	16,1			
	Итого за день	1570	50,9	47	222,4	1516	0,83	0,54	214,2	0,57	48,32	1369,74	2171,59	420,16	213,05	741,14	12,81	144,47	33,89	239,65			
Пятница, 1 неделя																							
Завтрак																							
54-7о	Омлет с морковью	150	16,1	17,2	3,3	232,1	0,08	0,48	671,58	2,87	0,78	271,51	216,41	73,89	26,6	237,02	3,09	46,05	35,29	93,23			
23	чай витаминизированный	200	0,5	0,1	4,6	21,1	0	0,02	0,73	0	3,69	1,6	50,58	78,65	8,57	15,09	1,49	0	0,04	0			
Пром.	Банан	120	1,8	0,6	25,2	113,4	0,05	0,06	24	0	12	37,2	417,6	9,6	50,4	33,6	0,72	0,06	1,2	2,64			
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,2	0,06	0,02	0	0	0	249,5	46,5	10	7	32,5	0,55	1,6	3	7,25			
	Итого за Завтрак	520	22,2	18,3	57,7	483,8	0,19	0,58	696,31	2,87	16,47	559,81	731,09	172,14	92,57	318,21	5,85	47,71	39,53	103,12			
Обед																							
17	Нарезка овощная "Ассорти"	30	0,4	0	1,1	6,2	0,01	0,01	14,6	0	8	2,4	73,1	8,5	5	9,9	0,21	0,8	0,1	4,7			
54-22г	Рис отварной с маслом растительным	150	3,6	6,5	36,4	217,7	0,03	0,02	0	0	0	152,02	44,86	105,21	23,59	70,91	0,48	20,76	7,18	27			
392,32- У	Пельмени "Аппетитные" с бульоном (Хаваль)	200	16,9	10,7	25,6	266,7	0,08	0,1	43,18	0,11	2,32	185,18	190,96	28,26	18,95	132,7	1,64	24,89	3,43	84,48			
54-11р	Тефтели рыбные (минтай)	90	11,6	7,2	11,4	156,2	0,07	0,08	12,07	0,24	0,62	403,11	253,72	40,29	33,96	155,81	0,86	138,1	11,08	435,6			
343-У	Компот из фруктов яблочной смеси	200	0,5	0,1	12,8	54,6	0,01	0,02	18,66	0	16,62	5,91	155,54	62,38	14,99	15,25	0,57	0,36	0,23	4,9			

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества				Энерг. ценность, ккал	Витамины						Минеральные вещества									
			Белки		Жиры			В1	В2	А	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F		
			г	г	г	г																мг	мг
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21			
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12			
	Итого за Обед	720	36,3	25,1	107,1	799,2	0,29	0,27	88,51	0,35	27,56	951,62	835,68	259,14	119,99	459,57	5,71	187,11	24,77	568,68			
Полдник																							
54-22в	Оладья	150	9,4	8	57,6	340,5	0,12	0,05	6,65	0,09	0	227,29	101,65	44,79	13,38	78,79	1,07	32,21	5,65	21,09			
Пром.	Сок яблочный	150	0,8	0,2	15,2	65	0,02	0,02	0	0	3	9	180	10,5	6	10,5	2,1	0	0	0			
	Итого за Полдник	300	10,2	8,2	72,8	405,5	0,14	0,07	6,65	0,09	3	236,29	281,65	55,29	19,38	89,29	3,17	32,21	5,65	21,09			
	Итого за день	1540	68,7	51,6	237,6	1688,5	0,62	0,92	791,47	3,31	47,03	1747,72	1848,42	486,57	231,94	867,07	14,73	267,03	69,95	692,89			
Суббота, 1 неделя																							
Завтрак																							
54-29з	Салат из моркови, яблок, апельсинов	100	0,8	10,1	9	130,5	0,04	0,04	961,89	0	11,9	16,22	168,96	20,16	21,46	31,46	0,76	3	0,16	29,97			
54-44к	Пудинг маннй	180	7	3,4	44,5	236,7	0,07	0,06	19,66	0,28	0	194,85	78,77	68,96	11,66	65,19	0,91	24,12	4,6	17,19			
377	Чай фруктовый У	200	0,6	0,2	7	32,4	0,01	0,03	6,05	0	41,45	8,59	130,95	82,2	16,1	24,95	1,98	0,22	0,23	3,55			
Пром.	Хлеб пшеничный	40	3	0,3	19,7	93,8	0,04	0,01	0	0	0	199,6	37,2	8	5,6	26	0,44	1,28	2,4	5,8			
	Итого за Завтрак	520	11,4	14	80,2	493,4	0,16	0,14	987,6	0,28	53,35	419,26	415,88	179,32	54,82	147,6	4,09	28,62	7,39	56,51			
Обед																							
54-15с	Рассольник ленинградский с рисом	200	1,2	1,7	9,6	58,4	0,03	0,02	132,43	0	3,25	92,56	146,99	67,22	13,79	32,52	0,4	14,14	1,16	21,71			
54-26к	Каша вязкая пшенная на воде с растительным маслом	150	4,1	7,7	24,7	184,3	0,11	0,01	0,68	0	0	223,51	65,79	47,41	27,22	76,64	0,91	31,69	0,89	10,5			
54-10р	Рыба тушеная в томате с овощами (горбуша)	60	9,8	6,8	3,8	115,1	0,08	0,07	195,15	0	1,71	79,19	207,46	21,66	21,16	99,94	0,52	31,86	18,92	219,89			
33,1	Биточки "Детские" тушеные с овощами из свинины	90	10,8	23,3	8,3	286,3	0,28	0,09	49,2	0	0,38	89,94	200,65	18,24	20,21	116,02	1,35	5,29	1,67	53,71			
12	Напиток из шиповника	200	0,6	0,2	10,6	47,2	0,01	0,05	98,04	0	80	1,69	8,35	72,2	2,96	2,96	0,53	0	0	0			
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12			
	Итого за Обед	750	29,8	40,3	76,8	789,1	0,6	0,28	475,5	0	85,34	689,89	746,74	241,23	108,84	403,08	5,66	85,18	25,39	317,81			

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества			Энерг. ценность,	Витамины						Минеральные вещества									
			Белк	Жиры	Угле-воды		B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F		
						г															г	г
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Полдник																						
15	Напиток абрикосовый	200	0,3	0	8,9	36,8	0,01	0,02	48,08	0	1,72	0,78	77,45	8,69	2,22	6,89	0,21	0,3	0,03	3,3		
54-20в	Булочка с изюмом	100	6,7	5,4	40	235,3	0,08	0,06	14,22	0,2	0	88,7	107,67	28,28	10,97	66,9	0,94	12,7	5,21	28,13		
	Итого за Полдник	300	7	5,4	48,9	272,1	0,09	0,08	62,3	0,2	1,72	89,48	185,12	36,97	13,19	73,79	1,15	13	5,24	31,43		
	Итого за день	1570	48,2	59,7	205,9	1554,6	0,85	0,5	1525,4	0,48	140,41	1198,63	1347,74	457,52	176,85	624,47	10,9	126,8	38,02	405,75		
Понедельник, 2 неделя																						
Завтрак																						
17	Нарезка овощная "Ассорти"	60	0,7	0,1	2,2	12,5	0,02	0,02	29,2	0	16	4,8	146,2	17	10	19,8	0,42	1,6	0,2	9,4		
54-70	Омлет с морковью	150	16,1	17,2	3,3	232,1	0,08	0,48	671,58	2,87	0,78	271,51	216,41	73,89	26,6	237,02	3,09	46,05	35,29	93,23		
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8	0	0,01	0,3	0	0,04	0,68	20,76	66,08	3,83	7,18	0,73	0	0	0		
Пром.	Хлеб пшеничный	40	3	0,3	19,7	93,8	0,04	0,01	0	0	0	199,6	37,2	8	5,6	26	0,44	1,28	2,4	5,8		
Пром.	Банан	120	1,8	0,6	25,2	113,4	0,05	0,06	24	0	12	37,2	417,6	9,6	50,4	33,6	0,72	0,06	1,2	2,64		
	Итого за Завтрак	570	21,8	18,2	56,8	478,6	0,19	0,58	725,08	2,87	28,82	513,79	838,17	174,57	96,43	323,6	5,4	48,99	39,09	111,07		
Обед																						
52,00	Салат из свеклы с маслом растительным	60	0,9	2,5	5,3	46,8	0,01	0,02	1,2	0	6	259,86	172,85	24,41	13,33	26,3	0,86	28,2	0,42	12		
87-У	Щи из свежей капусты с картофелем	200	4,4	5,3	6,8	92,6	0,04	0,03	121,01	0	8	5,79	225,49	19,52	13,66	30,12	0,48	2,94	0,18	18,78		
54-32г	Макаронные отварные растительным маслом	150	5,3	5	32,7	196,8	0,06	0,02	0	0	0	148,26	52,1	104,39	7,19	39,02	0,72	20,77	0	11,73		
267,66	Крокеты "ДЕТСКИЕ" с кабачком ГОСТ (доу)	90	18,5	20,6	8,6	293,7	0,16	0,15	39,92	0,08	2,07	95,18	252,93	24,73	22,27	169,14	1,79	11,28	1,97	125,54		
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0	21,6	88,1	0	0	12	0	0,12	0,1	0,56	39,99	1,71	3,47	0,08	0	0	0		
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12		
	Итого за Обед	750	32,8	34	94,8	815,8	0,36	0,26	174,13	0,08	16,19	712,19	821,43	227,54	81,66	343,05	5,88	65,39	5,32	180,05		
Полдник																						
13,09	Булочка закусочная	100	8,9	4,1	47,7	263,2	0,47	0,52	122,69	2,8	12,44	307,21	132,65	26,61	29,55	119,55	1,47	43,01	9,61	32,2		
Пром.	Сок яблочный	200	1	0,2	20,2	86,6	0,02	0,02	0	0	4	12	240	14	8	14	2,8	0	0	0		

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества				Энерг. ценность,	Витамины					Минеральные вещества									
			Белки		Жиры			Угле воды	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
			г	г	г	г																
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
	Итого за Полдник	300	9,9	4,3	67,9	349,8	0,49	0,54	122,69	2,8	16,44	319,21	372,65	40,61	37,55	133,55	4,27	43,01	9,61	32,2		
	Итого за день	1620	64,5	56,5	219,5	1644,2	1,04	1,38	1021,9	5,75	61,45	1545,19	2032,25	442,72	215,64	800,2	15,55	157,39	54,02	323,32		
Вторник, 2 неделя																						
Завтрак																						
54-27к	Каша вязкая пшеница на воде с растительным маслом и изюмом	200	5,3	9,8	36,8	256,6	0,15	0,02	1,19	0	0	292,26	148,31	66,36	37,7	107,04	1,39	40,29	1,17	35,48		
381	Кофейный напиток	200	0,5	0,3	5,6	26,7	0	0	0,04	0	0	0,24	25,2	63,96	7,4	11,4	0,4	0	0	0		
Пром.	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	46,9	0,02	0,01	0	0	0	99,8	18,6	4	2,8	13	0,22	0,64	1,2	2,9		
Пром.	Булочка с абрикосом	80	5,4	1,6	44,7	214,2	0,08	0,14	27,33	0,27	1,6	137,6	94,4	72	13,6	116	0,64	21,85	13,36	26,46		
	Итого за Завтрак	500	12,7	11,9	96,9	544,4	0,25	0,17	28,56	0,27	1,6	529,9	286,51	206,32	61,5	247,44	2,65	62,78	15,73	64,84		
Обед																						
13	Овощная нарезка	30	0,3	0	1	5,8	0,01	0,01	30,95	0	6,75	1,99	72,65	8	5,95	11,15	0,24	0,79	0,11	7,85		
1184,0	Борщ со свежей капустой и картофелем	200	1,3	2,2	8,3	58,4	0,03	0,03	99,76	0	5,85	14,41	211,15	22,32	15,19	31,51	0,71	3,89	0,31	18,4		
54-23г	Картофель отварной с маслом растительным	170	2,8	7,3	22,4	166,9	0,13	0,08	2,72	0	12,1	172,46	713,33	15,15	30,38	76,85	1,2	30,23	0,36	45,39		
54-11р	Тефтели рыбные (минтай)	120	15,4	9,5	15,2	208,3	0,1	0,11	16,09	0,32	0,83	537,47	338,29	53,73	45,28	207,75	1,14	184,13	14,77	580,79		
349	Компот из сухофруктов	200	0,4	0	25,1	102	0,07	0,08	33,6	0,5	2,42	0,08	0,25	39,72	1,69	3,45	0,08	0	0	0		
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4	0,1	0,05	0	0	0	243,6	141	17,4	28,2	90	2,34	2,64	3,3	14,4		
	Итого за Обед	780	24,2	19,7	95,8	658,8	0,44	0,36	183,12	0,82	27,95	970,01	1476,67	156,32	126,69	420,71	5,71	221,68	18,85	666,83		
Полдник																						
15	Компот из яблок и вишни	200	0,1	0,1	6,4	26,8	0	0	1,34	0	1,52	3,58	45,77	76,77	3,18	3,67	0,25	0,4	0,04	2,1		
54-19в	Булочка "Любимая"	100	7,8	4,7	45	253,4	0,09	0,07	15,6	0,22	0	85,53	85,55	26,08	10,78	71,17	0,95	13,03	6,04	19,4		
	Итого за Полдник	300	7,9	4,8	51,4	280,2	0,09	0,07	16,94	0,22	1,52	89,11	131,32	102,85	13,96	74,84	1,2	13,43	6,08	21,5		
	Итого за день	1580	44,8	36,4	244,1	1483,4	0,78	0,6	228,62	1,31	31,07	1589,02	1894,5	465,49	202,15	742,99	9,56	297,89	40,66	753,17		
Среда, 2 неделя																						
Завтрак																						

№ рсч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества			Энерг. цен- ность,	Витамины						Минеральные вещества							
			Белк и	Жир ы	Угле воды		B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
		г	г	г	г	ккал	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мкг
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
54-29к	Каша вязкая овсяная на воде с растительным маслом	200	5,8	11,5	29,8	245,6	0,18	0,04	0	0	0	307,52	150,38	80,73	50,65	152,64	1,73	42,25	12,72	42
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9	0	0,01	0,38	0	1,16	1,26	30,23	67	4,56	8,52	0,77	0,01	0,02	0,7
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,2	0,06	0,02	0	0	0	249,5	46,5	10	7	32,5	0,55	1,6	3	7,25
Пром.	Яблоко	120	0,5	0,5	11,8	53,3	0,04	0,02	6	0	12	31,2	333,6	19,2	10,8	13,2	2,64	2,4	0,36	9,6
	Итого за Завтрак	570	10,3	12,5	72,8	444	0,28	0,09	6,38	0	13,16	589,48	560,71	176,93	73,01	206,86	5,69	46,26	16,1	59,55
Обед																				
0,05-У	Закуска овощная	30	0,5	1	1,5	17,2	0,01	0,01	5,84	0	13,05	42,5	87,9	15,31	4,77	9,17	0,19	4,86	0,09	3,85
102-У	Суп картофельный с горохом	200	7,3	4,7	15	131,9	0,14	0,05	109,01	0	4,13	8,87	339,66	25,65	27,44	76,32	1,39	3,71	1,99	27,53
54-26г	Рис с овощами	150	3,2	5,7	26	167,8	0,04	0,03	268,68	0	1,33	240,26	93,2	17,35	26,16	67,46	0,57	21,56	4,64	31,3
288,38	Птица, порционная запеченая	90	17,3	20,6	1,1	259,1	0,06	0,13	139,22	0	1,2	54,72	185,96	18,24	19,29	151,51	1,5	4,64	0,04	136,88
15	Компот из яблок	200	0,2	0,2	21,9	89,8	0,12	0,14	37,35	0,84	5,8	8,97	104,08	6,51	3,52	4,31	0,89	0,9	0,12	3,6
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12
	Итого за Обед	720	31,8	32,8	85,3	763,6	0,46	0,4	560,1	0,84	25,51	558,32	928,3	97,56	104,68	383,77	6,49	37,87	9,63	215,16
Полдник																				
338	Компот из яблок и лимона	200	0,2	0,1	6,2	26,4	0,01	0,01	0,89	0	2,92	5,97	74,02	7,81	3,21	4,69	0,55	0,51	0,11	3,2
54-21в	Ватрушка с повидлом	100	5,5	3,1	53,1	262,4	0,07	0,05	12,9	0,11	0,07	104,08	104,21	20,93	10,4	54,56	0,77	14,96	3,73	12,65
	Итого за Полдник	300	5,7	3,2	59,3	288,8	0,08	0,06	13,79	0,11	2,99	110,05	178,23	28,74	13,61	59,25	1,32	15,47	3,84	15,85
	Итого за день	1590	47,8	48,5	217,4	1496,4	0,82	0,55	580,27	0,95	41,66	1257,85	1667,24	303,23	191,3	649,88	13,5	99,6	29,57	290,56
Четверг, 2 недели																				
Завтрак																				
54-32з	Морковь в нарезке	60	0,8	0,1	4,1	20,2	0,04	0,04	1200	0	3	12,6	120	16,2	22,8	33	0,42	3	0,06	33
54-32г	Макаронны отварные растительным маслом	150	5,3	5	32,7	196,8	0,06	0,02	0	0	0	148,26	52,1	104,39	7,19	39,02	0,72	20,77	0	11,73
54-27м	Тефтели из говядины с маслом растительным	60	7,9	7,1	7,6	126,2	0,03	0,05	0	0	0,82	51,53	143,66	14,35	11,36	80,58	1,16	3,7	0,72	32,53
54-19гн	Чай фруктовый с ваниль, малиной и яблоками	200	0,3	0,1	1,6	8,6	0	0,01	2,28	0	1,24	3,18	58,33	64,71	6,8	11,25	0,92	0,03	0,03	1,44

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса г	Пищевые вещества				Энерг. цен- ность, ккал	Витамины					Минеральные вещества									
			Белк и	Жи р	Угле воды	В1		B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F		
																					г	г
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6	0,07	0,02	0	0	0	299,4	55,8	12	8,4	39	0,66	1,92	3,6	8,7		
	Итого за Завтрак	530	18,9	12,8	75,5	492,4	0,2	0,14	1202,28	0	5,06	514,97	429,89	211,65	56,55	202,85	3,88	29,65	4,41	87,4		
Обед																						
83,32	Салат из свежих огурцов с яйцом	60	2,9	2,8	1,1	41,6	0,03	0,1	56	0,44	4	67,42	84,42	20,69	8,1	55,21	0,75	5,2	6,26	17,8		
171,05	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,2	2	35,9	194,1	0,21	0,11	0,83	0	0	44,23	217,64	12,78	120,19	178,89	4,04	2,28	3,46	15,87		
103	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	5,4	5,5	15,5	133,3	0,07	0,04	97,94	0	5,28	4,83	316,53	11,05	16,81	45,61	0,72	3,98	0,18	27,44		
33,1	Биточек "Детские" тушеные с овощами из свинины	90	10,8	23,3	8,3	286,3	0,28	0,09	49,2	0	0,38	89,94	200,65	18,24	20,21	116,02	1,35	5,29	1,67	53,71		
519,01	Компот из фруктовой ягодной смеси	200	0,5	0,1	25,3	104,4	0,12	0,16	54,66	0,84	20,52	5,93	155,38	16,02	14,96	15,23	0,57	0,36	0,23	4,9		
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12		
	Итого за Обед	750	31,1	34,3	105,9	857,5	0,8	0,54	258,63	1,28	30,18	415,35	1092,12	93,28	203,77	485,96	9,38	19,31	14,55	131,72		
Полдник																						
334-У	Соус ягодный сладкий	20	0,1	0	4	16,7	0	0,01	16,03	0	0,81	0,31	26,51	7,3	0,8	2,61	0,07	0,1	0,01	1,1		
54-22в	Оладья	120	7,5	6,4	46,1	272,4	0,09	0,04	5,32	0,07	0	181,83	81,32	35,83	10,7	63,03	0,86	25,77	4,52	16,87		
Пром.	Сок яблочный	150	0,8	0,2	15,2	65	0,02	0,02	0	3	9	180	10,5	6	6	10,5	2,1	0	0	0		
	Итого за Полдник	290	8,4	6,6	65,3	354,1	0,11	0,07	21,35	0,07	3,81	191,14	287,83	53,63	17,5	76,14	3,03	25,87	4,53	17,97		
	Итого за день	1570	58,4	53,7	246,7	1704	1,11	0,75	1482,26	1,35	39,05	1121,46	1809,84	358,56	277,82	764,95	16,29	74,83	23,49	237,09		
Пятница, 2 неделя																						
Завтрак																						
54-7о	Омлет с морковью	200	21,4	22,9	4,4	309,5	0,11	0,64	895,44	3,83	1,04	362,02	288,55	98,51	35,47	316,03	4,12	61,4	47,05	124,3		
430,0	Чай с сахаром	200	0,4	0,1	15	62,4	0,08	0,11	31	0,42	5,2	1,74	49,9	10,1	8,8	16,5	1,67	0	0	0		
Пром.	Апельсин	120	1,1	0,2	9,7	45,4	0,05	0,04	9,6	0	72	15,6	236,4	40,8	15,6	27,6	0,36	2,4	0,6	20,4		
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3	0,03	0,01	0	0	0	149,7	27,9	6	4,2	19,5	0,33	0,96	1,8	4,35		
	Итого за Завтрак	550	25,2	23,4	43,9	487,6	0,27	0,8	936,04	4,25	28,24	529,06	602,75	155,41	64,07	379,63	6,48	64,76	49,45	149,05		
Обед																						

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	Витамины						Минеральные вещества									
			Белк и	Жир	Угле воды		В1	В2	А	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F		
																					г	г
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
17	Нарезка овощная "Ассорти"	30	0,4	0	1,1	6,2	0,01	0,01	14,6	0	8	2,4	73,1	8,5	5	9,9	0,21	0,8	0,1	4,7		
108	Суп картофельный с клецками	200	7,4	3,9	20,1	145,1	0,07	0,07	96,7	0,22	5,46	161,4	249,86	24,65	16,86	60,91	0,89	24,82	3,94	31,49		
54-23г	Картофель отварной с маслом растительным	150	2,5	6,4	19,8	147,3	0,12	0,07	2,4	0	10,68	152,17	629,41	13,37	26,81	67,81	1,06	26,68	0,31	40,05		
267,66	Крокеты "ДЕТСКИЕ" с кабачком	90	18,5	20,6	8,6	293,7	0,16	0,15	39,92	0,08	2,07	95,18	252,93	24,73	22,27	169,14	1,79	11,28	1,97	125,54		
Пром.	Сок яблочный	200	1	0,2	20,2	86,6	0,02	0,02	0	0	4	12	240	8	14	2,8	0	0	0	0		
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12		
	Итого за Обед	720	33,1	31,7	89,6	776,7	0,47	0,36	153,62	0,3	30,21	626,15	1562,8	99,75	102,44	396,76	8,7	65,78	9,07	213,78		
Полдник																						
345,27	Компот из яблок и шиповника	200	0,2	0,1	6,7	28,5	0	0,01	24,81	0	20,4	2,42	25,25	4,12	1,52	1,7	0,33	0,2	0,03	0,8		
54-19в	Булочка "Любимая"	100	7,8	4,7	45	253,4	0,09	0,07	15,6	0,22	0	85,53	85,55	26,08	10,78	71,17	0,95	13,03	6,04	19,4		
	Итого за Полдник	300	8	4,8	51,7	281,9	0,09	0,08	40,41	0,22	20,4	87,95	110,8	30,2	12,3	72,87	1,28	13,23	6,07	20,2		
	Итого за день	1570	66,3	59,9	185,2	1546,2	0,83	1,24	1130,07	4,77	128,85	1243,16	2276,35	285,36	178,81	849,26	16,46	143,77	64,59	383,03		
Суббота, 2 неделя																						
Завтрак																						
60	Салат из моркови с яблоками	60	0,6	1,9	7,4	49,3	0,03	0,03	840,79	0	5,15	12,82	127,71	15,41	17,49	24,93	0,64	2,4	0,1	24,3		
54-44к	Пудинг манный	200	7,8	3,8	49,5	262,9	0,07	0,07	21,84	0,31	0	216,5	87,53	76,62	12,96	72,44	1,01	26,8	5,11	19,1		
23	Чай витаминизированный	200	0,4	0,1	15,6	64,9	0,11	0,15	37,19	0,84	4,56	1,65	43,91	71,53	8,24	15,42	1,48	0,1	0	5		
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,2	0,06	0,02	0	0	0	249,5	46,5	10	7	32,5	0,55	1,6	3	7,25		
	Итого за Завтрак	510	12,6	6,2	97,1	494,3	0,27	0,27	899,82	1,15	9,71	480,47	305,65	173,56	45,69	145,29	3,68	30,9	8,21	55,65		
Обед																						
33	Салат "Дальневосточный"	60	1	2,5	16,3	91,1	0,08	0,21	151,21	1,8	14,9	928,33	155,75	113,07	77,18	22,37	1,88	21433,94	1,95	8,98		
99,21	Суп овощной "Летний"	200	4	2,9	6,8	69,1	0,05	0,05	166,06	0	18,1	485,41	252,9	23,65	19,09	34,15	0,84	67,78	0,28	20,67		
54-32г	Макароны отварные растительным маслом	200	7	6,6	43,6	262,4	0,08	0,02	0	0	0	197,68	69,47	139,19	9,59	52,02	0,96	27,69	0	15,64		
54-11р	Тефтели рыбные (минтай)	120	15,4	9,5	15,2	208,3	0,1	0,11	16,09	0,32	0,83	537,47	338,29	53,73	45,28	207,75	1,14	184,13	14,77	580,79		
15	Напиток клюквенный	200	0,1	0,1	6,5	26,9	0	0	0	0	1,8	0,27	29,78	3,8	3,92	2,87	0,17	0,02	0,03	3		

№ респ.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества			Энерг. ценность,	Витамины					Минеральные вещества									
			Белки	Жиры	Углеводы		B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F	
1	2	г	г	г	г	ккал	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мкг	
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12	
	Итого за Обед	830	30,8	22,2	108,2	755,6	0,4	0,43	333,36	2,12	35,63	2352,16	963,69	347,94	178,56	394,16	6,94	21715,76	19,78	641,08	
Полдник																					
12	Напиток из шиповника	200	0,6	0,2	10,6	47,2	0,01	0,05	98,04	0	80	1,69	8,35	72,2	2,96	2,96	0,53	0	0	0	
54-20в	Булочка с изюмом	100	6,7	5,4	40	235,3	0,08	0,06	14,22	0,2	0	88,7	107,67	28,28	10,97	66,9	0,94	12,7	5,21	28,13	
	Итого за Полдник	300	7,3	5,6	50,6	282,5	0,09	0,11	112,26	0,2	80	90,39	116,02	100,48	13,93	69,86	1,47	12,7	5,21	28,13	
	Итого за день	1640	50,7	34	255,9	1532,4	0,76	0,81	1345,44	3,47	125,34	2923,02	1385,36	621,98	238,18	609,31	12,09	21759,36	33,2	724,86	
	Средние показатели за Завтрак	530,83	16	14,27	74,52	490,42	0,23	0,32	210	1,33	24,13	537,31	330	176,1	67,94	239,61	4,66	47,35	21,22	82,02	
	Средние показатели за Обед	751,67	31,68	28,36	96,1	766,62	0,47	0,36	245,29	0,69	32,52	788,9	495	192,4	131,16	408,57	7	1880,1	15,76	297,76	
	Средние показатели за Полдник	301,67	7,63	4,99	59,13	311,93	0,13	0,12	81,63	0,37	11,9	156,22	165	62,62	17,93	79,18	1,83	21,73	5,3	22,16	
	Средние показатели за период	1584,2	55,3	47,6	229,8	1569	0,8	0,8	536,9	2,4	68,6	1482,4	990	431,1	217	727,4	13,5	1949,2	42,3	401,9	

Название меню: Общеобразовательные организации - 12-18 лет (Аллергия - молочный белок)
 Возрастная категория: от 12 до 18 лет

Характеристика питающихся: Дети с пищевой аллергией

ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества				Энерг. ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества									
			Белки		Жиры	Углеводы		B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
			г	г																	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
Понедельник, 1 неделя																					
Завтрак																					
102,20	Салат-коктейль фруктовый	120	0,8	0,4	14,3	63,7	0,04	0,03	7,8	0	42	23,44	285,11	30,11	13,2	20,4	1,51	2,4	0,48	15	
54-40к	Каша вязкая рисовая с курагой на воде	250	4,8	0,5	52,2	232,6	0,05	0,07	131,18	0	0,6	376,73	571,98	110,92	54,07	107,17	1,48	50,63	5,98	22,5	
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8	0	0,01	0,3	0	0,04	0,68	20,76	66,08	3,83	7,18	0,73	0	0	0	
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6	0,07	0,02	0	0	0	299,4	55,8	12	8,4	39	0,66	1,92	3,6	8,7	
	Итого за Завтрак	630	10,4	1,4	102,4	463,7	0,16	0,13	139,28	0	42,64	700,25	933,65	219,11	79,5	173,75	4,38	54,95	10,06	46,2	
Обед																					
13	Овощная нарезка	60	0,6	0,1	2	11,6	0,03	0,03	61,9	0	13,5	3,98	145,3	16	11,9	22,3	0,49	1,59	0,21	15,7	
171,05	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,8	2,4	43	233	0,26	0,13	0,99	0	0	53,07	261,17	15,34	144,22	214,67	4,84	2,73	4,15	19,04	
113-У	Суп -лапша домашняя	250	7,8	6,6	16,5	156,7	0,04	0,05	118,05	0,22	1,72	13,04	74,44	18,98	9,57	45,02	0,62	3,09	3,99	20,78	
54-30м	Котлета из говядины с маслом растительным	100	17,6	18,6	15,3	298,9	0,07	0,11	0	0	0	238,16	264,89	21,15	23,36	163,68	2,53	17,47	3,46	56,94	
343-У	Компот из фруктовой ягодной смеси	200	0,5	0,1	12,8	54,6	0,01	0,02	18,66	0	16,62	5,91	155,54	62,38	14,99	15,25	0,57	0,36	0,23	4,9	
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12	
	Итого за Обед	840	39,6	28,4	109,4	852,6	0,5	0,38	199,6	0,22	31,84	517,16	1018,84	148,35	227,54	535,92	11	27,44	14,79	129,36	
Полдник																					
21	Яблоко печеное	50	0,2	0,2	6,7	29,3	0,01	0,01	1,5	0	2	9,9	115,43	7,08	3,92	4,79	0,96	1	0,13	4	
342-У	Компот из консервированных плодов У	200	0,4	0	29,5	119,6	0,01	0,01	11,7	0	0,54	7,98	90,89	29,04	5,22	9,14	0,26	0	0	0	
54-21в	Ватрушка с повидлом	100	5,5	3,1	53,1	262,4	0,07	0,05	12,9	0,11	0,07	104,08	104,21	20,93	10,4	54,56	0,77	14,96	3,73	12,65	
	Итого за Полдник	350	6,1	3,3	89,3	411,3	0,09	0,07	26,1	0,11	2,61	121,96	310,53	57,05	19,54	68,49	1,99	15,96	3,86	16,65	
	Итого за день	1820	56,1	33,1	301,1	1727,6	0,75	0,58	364,98	0,33	77,09	7	2263,02	424,51	326,58	778,16	17,37	98,35	28,71	192,21	

№ рсч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества						Энерг. ценность, ккал	Витамины							Минеральные вещества						
			Белки		Жиры	Углеводы				B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
			г	г		г	г	г															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21			
Вторник, 1 неделя																							
Завтрак																							
102,20	Фруктовая нарезка	100	0,7	0,3	11,9	53,1	0,04	0,03	6,5	0	35	19,53	237,59	25,09	11	17	1,26	2	0,4	12,5			
54-27к	Каша вязкая пшеница на воде с растительным маслом и изюмом	250	6,6	12,2	46	320,7	0,19	0,03	1,49	0	0	365,32	185,39	82,95	47,13	133,8	1,73	50,37	1,46	44,35			
23	Чай витаминизированный	200	0,4	0,1	15,6	64,9	0,11	0,15	37,19	0,84	4,56	1,65	43,91	71,53	8,24	15,42	1,48	0,1	0	5			
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6	0,07	0,02	0	0	0	299,4	55,8	12	8,4	39	0,66	1,92	3,6	8,7			
	Итого за Завтрак	610	12,3	13,1	103	579,3	0,41	0,23	45,18	0,84	39,56	685,9	522,69	191,57	74,77	205,22	5,13	54,39	5,46	70,55			
Обед																							
17	Нарезка овощная "Ассорти"	60	0,7	0,1	2,2	12,5	0,02	0,02	29,2	0	16	4,8	146,2	17	10	19,8	0,42	1,6	0,2	9,4			
82-У	Борщ со свежей капустой и картофелем	250	6,4	5,6	13,6	129,8	0,05	0,05	162,79	0	10,66	24,18	399,56	38,65	28,06	58,13	1,28	6,51	0,55	34,19			
54-22г	Рис отварной с маслом растительным	180	4,3	7,7	43,6	261,3	0,04	0,02	0	0	0	182,43	53,83	126,26	28,3	85,1	0,58	24,91	8,61	32,4			
54-28м	Котлета из курицы с маслом растительным	120	22,3	4,7	15,1	192,4	0,08	0,06	4,84	0	0,65	245,33	249,61	24,13	74,34	156,31	1,62	18,65	21,71	118,64			
15	Компот из яблок и вишни	200	0,2	0,1	20,1	82,4	0,17	0,21	56,43	1,26	8,1	8,23	101,17	70,76	5,74	6,79	0,65	0,9	0,09	4,35			
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4	0,1	0,05	0	0	0	243,6	141	17,4	28,2	90	2,34	2,64	3,3	14,4			
	Итого за Обед	870	37,9	18,9	118,4	795,8	0,46	0,41	253,26	1,26	35,41	708,57	1091,37	294,2	174,64	416,13	6,89	55,21	34,46	213,38			
Полдник																							
334-У	Соус ягодный сладкий	30	0,1	0	6,1	25	0	0,01	24,05	0	1,22	0,46	39,76	10,95	1,2	3,92	0,11	0,15	0,02	1,65			
342	Компот из свежих плодов	200	0,4	0	6,4	27,6	0,01	0,02	72,09	0	1,9	1,06	114,26	61,27	3,16	10,2	0,28	0,45	0,04	4,95			
54-22в	Оладья	120	7,5	6,4	46,1	272,4	0,09	0,04	5,32	0,07	0	181,83	81,32	35,83	10,7	63,03	0,86	25,77	4,52	16,87			
	Итого за Полдник	350	8	6,4	58,6	325	0,1	0,07	101,46	0,07	3,12	183,35	235,34	108,05	15,06	77,15	1,25	26,37	4,58	23,47			
	Итого за день	1830	58,2	38,4	280	1700,1	0,97	0,71	399,9	2,17	78,09	2	1849,4	593,82	264,47	698,5	13,27	135,97	44,5	307,4			
Среда, 1 неделя																							
Завтрак																							
60	Салат из моркови с яблоками	60	0,6	1,9	7,4	49,3	0,03	0,03	840,79	0	5,15	12,82	127,71	15,41	17,49	24,93	0,64	2,4	0,1	24,3			

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества						Энерг. ценность, ккал	Витамины						Минеральные вещества									
			Белки		Жиры	Углеводы	В1	В2		А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F				
			и	и																					
		г	г	г	г	г	г	г	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мкг					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21					
54-70	Омлет с морковью	230	24,6	26,4	5	355,9	0,13	0,74	1029,76	4,4	1,2	416,32	331,84	113,29	40,79	363,43	4,73	70,61	54,11	142,95					
375,01	Чай черный с лимоном	200	0,4	0,1	5,2	23,7	0	0,02	1,08	0	1,8	2,13	56,27	11,6	9,28	17,38	1,68	0	0,02	0,4					
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6	0,07	0,02	0	0	0	299,4	55,8	12	8,4	39	0,66	1,92	3,6	8,7					
	Итого за Завтрак	550	30,2	28,9	47,1	569,5	0,23	0,81	1871,63	4,4	8,15	730,67	571,62	152,3	75,96	444,74	7,71	74,93	57,83	176,35					
Обед																									
54-13з	Салат из свежкы отварной	100	1,3	4,5	7,6	76,1	0,01	0,03	1,14	0	3,8	131,28	227,11	32,01	18,25	35,84	1,17	19,98	0,59	19					
87-У	Щи из свежей капусты с картофелем	250	5,5	6,6	8,5	115,7	0,05	0,04	151,26	0	10	7,24	281,87	24,4	17,07	37,65	0,6	3,68	0,23	23,48					
54-32г	Макаронкы отварные растительным маслом	180	6,3	6	39,3	236,1	0,07	0,02	0	0	0	177,91	62,52	125,27	8,63	46,82	0,87	24,92	0	14,08					
267,66	Крокеты "ДЕТСКИЕ" с кабачком	100	20,6	22,9	9,5	326,4	0,18	0,16	44,36	0,09	2,3	105,76	281,04	27,48	24,75	187,94	1,99	12,53	2,19	139,49					
639	Компот из сухофруктов	200	0,4	0	25,1	102	0,07	0,08	33,6	0,5	2,42	0,08	0,25	39,72	1,69	3,45	0,08	0	0	0					
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12					
	Итого за Обед	880	37,4	40,6	109,8	954,1	0,47	0,37	230,36	0,59	18,52	625,27	970,29	263,38	93,89	386,7	6,66	63,31	5,76	208,05					
Поддник																									
102,20	Фруктовая нарезка	50	0,3	0,2	6	26,5	0,02	0,01	3,25	0	17,5	9,77	118,8	12,55	5,5	8,5	0,63	1	0,2	6,25					
54-20в	Булочка с изюмом	100	6,7	5,4	40	235,3	0,08	0,06	14,22	0,2	0	88,7	107,67	28,28	10,97	66,9	0,94	12,7	5,21	28,13					
Пром.	Сок абрикосовый	200	1	0	25,4	105,6	0,04	0,08	434	0	8	4	490	40	20	36	0,4	0	0	0					
	Итого за Поддник	350	8	5,6	71,4	367,4	0,14	0,15	451,47	0,2	25,5	102,47	716,47	80,83	36,47	111,4	1,97	13,7	5,41	34,38					
	Итого за день	1780	75,6	75,1	228,3	1891	0,84	1,33	2553,46	5,19	52,17	1458,4	2258,38	496,51	206,32	942,84	16,34	151,94	69	418,78					
Четверг, 1 неделя																									
Завтрак																									
54-31к	Каша вязкая овсяная на воде с растительным маслом и курагой	250	7,4	13,7	40,7	315,2	0,22	0,07	41,64	0	0,19	367,47	346,89	111,95	70,57	195,03	2,37	50,27	14,99	49,5					
381	Кофейный напиток	200	0,5	0,3	5,6	26,7	0	0	0,04	0	0	0,24	25,2	63,96	7,4	11,4	0,4	0	0	0					
54-18в	Булочка Домашняя	80	5,4	7,7	45,8	273,6	0,07	0,02	0	0	0	142,7	58,65	15,17	7,81	43,32	0,62	20,02	2,71	11,29					
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3	0,03	0,01	0	0	0	149,7	27,9	6	4,2	19,5	0,33	0,96	1,8	4,35					

№ рсч.	Прием пиши, наименование блюда	Масс а	Пищевые вещества				Энерг. цен- ность,	Витамины						Минеральные вещества									
			Белк и	Жи р	Угл ев оды	В1		В2	А	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F			
							г														г	г	мг
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21			
Итого за Завтрак		560	15,6	21,9	106,9	685,8	0,32	0,1	41,68	0	0,19	660,11	458,64	197,08	89,98	269,25	3,72	71,25	19,5	65,14			
Обед																							
83,32	Салат из свежих огурцов с яйцом	100	4,8	4,7	1,9	69,3	0,04	0,17	93,33	0,73	6,67	112,36	140,69	34,48	13,5	92,02	1,25	8,67	10,43	29,67			
102-У	Суп картофельный с горохом	250	9,1	5,9	18,8	164,8	0,17	0,06	136,26	0	5,16	11,09	424,57	32,06	34,3	95,4	1,74	4,64	2,48	34,41			
54-28г	Картофель отварной, запеченный с растительным маслом	180	3,8	5,5	30,1	184,8	0,18	0,11	3,65	0	16,23	140,1	956,4	19,31	40,68	102,75	1,6	28,14	0,48	60,86			
54-27м	Тефтели из говядины с маслом растительным	120	15,9	14,3	15,1	252,4	0,07	0,11	0	0	1,63	103,06	287,33	28,7	22,72	161,15	2,32	7,4	1,45	65,05			
54-7хн	Компот из смородины	200	0,3	0,1	8,4	35,5	0,01	0,01	3,06	0	24	7,35	87,32	61,37	8,09	8,61	0,36	0,3	0,29	5,1			
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4	0,1	0,05	0	0	0	243,6	141	17,4	28,2	90	2,34	2,64	3,3	14,4			
Итого за Обед		910	37,9	31,2	98,1	824,2	0,57	0,51	236,3	0,73	53,69	617,56	2037,31	193,32	147,49	549,93	9,61	51,79	18,43	209,49			
Полдник																							
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9	0	0,01	0,38	0	1,16	1,26	30,23	67	4,56	8,52	0,77	0,01	0,02	0,7			
424	Булочка закусочная	100	6,5	3	36,1	197,9	0,08	0,05	9,36	0,13	0	301,89	72,56	15,35	9,36	58,82	0,79	42,11	4,52	15,4			
Пром.	Яблоко	120	0,5	0,5	11,8	53,3	0,04	0,02	6	0	12	31,2	333,6	19,2	10,8	13,2	2,64	2,4	0,36	9,6			
Итого за Полдник		420	7,2	3,6	54,5	279,1	0,12	0,08	15,74	0,13	13,16	334,35	436,39	101,55	24,72	80,54	4,2	44,52	4,9	25,7			
Итого за день		1890	60,7	56,7	259,5	1789,1	1,01	0,69	293,72	0,86	67,04	2	2932,34	491,95	262,19	899,72	17,53	167,56	42,83	300,33			
Пятница, 1 неделя																							
Завтрак																							
54-7о	Омлет с морковью	200	21,4	22,9	4,4	309,5	0,11	0,64	895,44	3,83	1,04	362,02	288,55	98,51	35,47	316,03	4,12	61,4	47,05	124,3			
23	Чай витаминизированный	200	0,5	0,1	4,6	21,1	0	0,02	0,73	0	3,69	1,6	50,58	78,65	8,57	15,09	1,49	0	0,04	0			
Пром.	Банан	120	1,8	0,6	25,2	113,4	0,05	0,06	24	0	12	37,2	417,6	9,6	50,4	33,6	0,72	0,06	1,2	2,64			
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,2	0,06	0,02	0	0	0	249,5	46,5	10	7	32,5	0,55	1,6	3	7,25			
Итого за Завтрак		570	27,5	24	58,8	561,2	0,22	0,74	920,17	3,83	16,73	650,32	803,23	196,76	101,44	397,22	6,88	63,06	51,29	134,19			
Обед																							
17	Нарезка овощная "Ассорти"	30	0,4	0	1,1	6,2	0,01	0,01	14,6	0	8	2,4	73,1	8,5	5	9,9	0,21	0,8	0,1	4,7			

№ рсч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества				Энерг. ценность,	Витамины						Минеральные вещества									
			Белки		Жиры			Углеводы	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F	
			г	г	г	г	мг																мг
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21			
54-10р	Рыба тушеная в томате с овощами (горбуша)	70	11,4	7,9	4,4	134,3	0,1	0,09	227,67	0,01	1,99	92,38	242,03	25,27	24,69	116,6	0,6	37,17	22,08	256,54			
33,1	Биточки "Детские" тушеные с овощами из свинины	100	12	25,9	9,3	318,1	0,31	0,1	54,67	0	0,43	99,93	222,95	20,27	22,46	128,91	1,5	5,88	1,85	59,68			
12	Напиток из шиповника	200	0,6	0,2	10,6	47,2	0,01	0,05	98,04	0	80	1,69	8,35	72,2	2,96	2,96	0,53	0	0	0			
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12			
	Итого за Обед	850	33,7	45,9	85,8	891,6	0,69	0,32	546,73	0,01	86,49	780,92	853,51	273,17	123,52	456,08	6,17	100,95	29,2	367,96			
Полдник																							
15	Напиток абрикосовый	200	0,3	0	8,9	36,8	0,01	0,02	48,08	0	1,72	0,78	77,45	8,69	2,22	6,89	0,21	0,3	0,03	3,3			
54-20в	Булочка с изюмом	100	6,7	5,4	40	235,3	0,08	0,06	14,22	0,2	0	88,7	107,67	28,28	10,97	66,9	0,94	12,7	5,21	28,13			
Пром.	Банан	120	1,8	0,6	25,2	113,4	0,05	0,06	24	0	12	37,2	417,6	9,6	50,4	33,6	0,72	0,06	1,2	2,64			
	Итого за Полдник	420	8,8	6	74,1	385,5	0,14	0,14	86,3	0,2	13,72	126,68	602,72	46,57	63,59	107,39	1,87	13,06	6,44	34,07			
	Итого за день	1820	55,5	66,4	250	1820,1	1,01	0,62	1622,81	0,52	153,56	1398,4	1890,17	508,72	244,63	724,82	12,34	145,63	44,14	461,9			
Понедельник, 2 неделя																							
Завтрак																							
17	Нарезка овощная "Ассорти"	60	0,7	0,1	2,2	12,5	0,02	0,02	29,2	0	16	4,8	146,2	17	10	19,8	0,42	1,6	0,2	9,4			
54-7о	Омлет с морковью	200	21,4	22,9	4,4	309,5	0,11	0,64	895,44	3,83	1,04	362,02	288,55	98,51	35,47	316,03	4,12	61,4	47,05	124,3			
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8	0	0,01	0,3	0	0,04	0,68	20,76	66,08	3,83	7,18	0,73	0	0	0			
Пром.	Хлеб пшеничный	40	3	0,3	19,7	93,8	0,04	0,01	0	0	0	199,6	37,2	8	5,6	26	0,44	1,28	2,4	5,8			
Пром.	Банан	120	1,8	0,6	25,2	113,4	0,05	0,06	24	0	12	37,2	417,6	9,6	50,4	33,6	0,72	0,06	1,2	2,64			
	Итого за Завтрак	620	27,1	23,9	57,9	556	0,22	0,74	948,94	3,83	29,08	604,3	910,31	199,19	105,3	402,61	6,43	64,34	50,85	142,14			
Обед																							
52,00	Салат из свеклы с маслом растительным	100	1,5	4,1	8,8	78,1	0,02	0,04	2	0	10	433,1	288,09	40,68	22,22	43,83	1,43	47	0,7	20			
87-у	Щи из свежей капусты с картофелем	250	5,5	6,6	8,5	115,7	0,05	0,04	151,26	0	10	7,24	281,87	24,4	17,07	37,65	0,6	3,68	0,23	23,48			
54-3гг	Макаронные отварные растительным маслом	180	6,3	6	39,3	236,1	0,07	0,02	0	0	0	177,91	62,52	125,27	8,63	46,82	0,87	24,92	0	14,08			
267,66	Крокеты "ДЕТСКИЕ" с кабачком	100	20,6	22,9	9,5	326,4	0,18	0,16	44,36	0,09	2,3	105,76	281,04	27,48	24,75	187,94	1,99	12,53	2,19	139,49			

№ рсч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества				Энерг. цен- ность,	Витамины						Минеральные вещества									
			Белк		Жиры	Углев оды		B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F		
			и	н																			
1	2	3	г	г	г	г	г	г	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мкг		
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0	21,6	88,1	0	0	12	0	0,12	0,1	0,56	39,99	1,71	3,47	0,08	0	0	0			
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12			
	Итого за Обед	880	37,6	40,2	107,5	942,2	0,41	0,3	209,62	0,09	22,42	927,11	1031,58	272,32	97,88	394,71	6,92	90,33	5,87	209,05			
Полдник																							
21	Яблоко печеное	50	0,2	0,2	6,7	29,3	0,01	0,01	1,5	0	2	9,9	115,43	7,08	3,92	4,79	0,96	1	0,13	4			
13,09	Булочка закусочная	100	8,9	4,1	47,7	263,2	0,47	0,52	122,69	2,8	12,44	307,21	132,65	26,61	29,55	119,55	1,47	43,01	9,61	32,2			
Пром.	Сок яблочный	200	1	0,2	20,2	86,6	0,02	0,02	0	0	4	12	240	14	8	14	2,8	0	0	0			
	Итого за Полдник	350	10,1	4,5	74,6	379,1	0,5	0,55	124,19	2,8	18,44	329,11	488,08	47,69	41,47	138,34	5,23	44,01	9,74	36,2			
	Итого за день	1850	74,8	68,6	240	1877,3	1,13	1,59	1282,75	6,72	69,94	2	2429,97	519,2	244,65	935,66	18,58	198,68	66,46	387,39			
Вторник, 2 недели																							
Завтрак																							
54-27к	Каша вязкая пшенная на воде с растительным маслом и изюмом	250	6,6	12,2	46	320,7	0,19	0,03	1,49	0	0	365,32	185,39	82,95	47,13	133,8	1,73	50,37	1,46	44,35			
381	Кофейный напиток	200	0,5	0,3	5,6	26,7	0	0	0,04	0	0	0,24	25,2	63,96	7,4	11,4	0,4	0	0	0			
Пром.	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	46,9	0,02	0,01	0	0	0	99,8	18,6	4	2,8	13	0,22	0,64	1,2	2,9			
Пром.	Булочка с абрикосом	80	5,4	1,6	44,7	214,2	0,08	0,14	27,33	0,27	1,6	137,6	94,4	72	13,6	116	0,64	21,85	13,36	26,46			
	Итого за Завтрак	550	14	14,3	106,1	608,5	0,29	0,18	28,86	0,27	1,6	602,96	323,59	222,91	70,93	274,2	2,99	72,86	16,02	73,71			
Обед																							
13	Овощная нарезка	30	0,3	0	1	5,8	0,01	0,01	30,95	0	6,75	1,99	72,65	8	5,95	11,15	0,24	0,79	0,11	7,85			
1184,0	Борщ со свежей капустой и картофелем	250	1,6	2,8	10,4	73	0,03	0,04	124,7	0	7,31	18,02	263,94	27,9	18,98	39,39	0,88	4,86	0,39	23			
54-23г	Картофель отварной с маслом растительным	200	3,3	8,6	26,4	196,4	0,15	0,1	3,2	0	14,24	202,89	839,21	17,82	35,75	90,41	1,41	35,57	0,42	53,4			
54-1Пр	Тефтели рыбные (мясной)	120	15,4	9,5	15,2	208,3	0,1	0,11	16,09	0,32	0,83	537,47	338,29	53,73	45,28	207,75	1,14	184,13	14,77	580,79			
349	Компот из сухофруктов	200	0,4	0	25,1	102	0,07	0,08	33,6	0,5	2,42	0,08	0,25	39,72	1,69	3,45	0,08	0	0	0			
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4	0,1	0,05	0	0	0	243,6	141	17,4	28,2	90	2,34	2,64	3,3	14,4			
	Итого за Обед	860	25	21,6	101,9	702,9	0,46	0,39	208,54	0,82	31,55	5	1655,34	164,57	135,85	442,15	6,09	227,99	18,99	679,44			

№ рсч.	Применение блода	Пищевые вещества			Энерг. цен- ность,	Витамины					Минеральные вещества									
		Масс а	Белк и		Жиры	Угле- воды	В1	В2	А	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
			г	г	г	г	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мкг
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Полдник																				
15	Компот из яблок и вишни	200	0,1	0,1	6,4	26,8	0	0	1,34	0	1,52	3,58	45,77	76,77	3,18	3,67	0,25	0,4	0,04	2,1
54-19в	Булочка "Любимая"	100	7,8	4,7	45	253,4	0,09	0,07	15,6	0,22	0	85,53	85,55	26,08	10,78	71,17	0,95	13,03	6,04	19,4
Пром.	Апельсин	120	1,1	0,2	9,7	45,4	0,05	0,04	9,6	0	72	15,6	236,4	40,8	15,6	27,6	0,36	2,4	0,6	20,4
	Итого за Полдник	420	9	5	61,1	325,6	0,14	0,11	26,54	0,22	73,52	104,71	367,72	143,65	29,56	102,44	1,56	15,83	6,68	41,9
	Итого за день	1830	48	40,9	269,1	1637	0,89	0,68	263,94	1,31	106,67	2	2346,65	531,13	236,34	818,79	10,64	316,68	41,69	795,05
Среда, 2 неделя																				
Завтрак																				
54-29к	Каша вязкая овсяная на воде с растительным маслом	250	7,2	14,3	37,2	307	0,22	0,06	0	0	0	384,4	187,97	100,91	63,31	190,8	2,16	52,81	15,9	52,5
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9	0	0,01	0,38	0	1,16	1,26	30,23	67	4,56	8,52	0,77	0,01	0,02	0,7
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,2	0,06	0,02	0	0	0	249,5	46,5	10	7	32,5	0,55	1,6	3	7,25
Пром.	Яблоко	120	0,5	0,5	11,8	53,3	0,04	0,02	6	0	12	31,2	333,6	19,2	10,8	13,2	2,64	2,4	0,36	9,6
	Итого за Завтрак	620	11,7	15,3	80,2	505,4	0,32	0,11	6,38	0	13,16	666,36	598,3	197,11	85,67	245,02	6,12	56,82	19,28	70,05
Обед																				
0.05-У	Закуска овощная	30	0,5	1	1,5	17,2	0,01	0,01	5,84	0	13,05	42,5	87,9	15,31	4,77	9,17	0,19	4,86	0,09	3,85
102-У	Суп картофельный с горохом	250	9,1	5,9	18,8	164,8	0,17	0,06	136,26	0	5,16	11,09	424,57	32,06	34,3	95,4	1,74	4,64	2,48	34,41
54-26г	Рис с овощами	180	3,8	6,8	31,2	201,4	0,05	0,04	322,42	0	1,59	288,31	111,85	20,82	31,39	80,96	0,69	25,87	5,57	37,56
288,38	Птица, порционная запеченная	120	23,1	27,5	1,5	345,5	0,08	0,17	185,62	0	1,6	72,96	247,95	24,32	25,72	202,02	2	6,19	0,06	182,51
15	Компот из яблок	200	0,2	0,2	21,9	89,8	0,12	0,14	37,35	0,84	5,8	8,97	104,08	6,51	3,52	4,31	0,89	0,9	0,12	3,6
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12
	Итого за Обед	830	40	42	94,7	916,5	0,52	0,46	687,49	0,84	27,2	626,83	1093,85	113,52	123,2	466,86	7,46	44,66	11,07	273,93
Полдник																				
102,20	Фруктовая нарезка	50	0,3	0,2	6	26,5	0,02	0,01	3,25	0	17,5	9,77	118,8	12,55	5,5	8,5	0,63	1	0,2	6,25
338	Компот из яблок и лимона	200	0,2	0,1	6,2	26,4	0,01	0,01	0,89	0	2,92	5,97	74,02	7,81	3,21	4,69	0,55	0,51	0,11	3,2
54-21в	Ватрушка с повидлом	100	5,5	3,1	53,1	262,4	0,07	0,05	12,9	0,11	0,07	104,08	104,21	20,93	10,4	54,56	0,77	14,96	3,73	12,65
	Итого за Полдник	350	6	3,4	65,3	315,3	0,1	0,07	17,04	0,11	20,49	119,82	297,03	41,29	19,11	67,75	1,95	16,47	4,04	22,1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества				Энерг. ценность, ккал	Витамины							Минеральные вещества									
			Белки	Жиры	Углеводы	В1		В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F				
																					г	г	г	мг
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21				
	Итого за день	1800	57,7	60,7	240,2	1737,2	0,94	0,64	710,91	0,95	60,85	1413,0	1989,18	351,92	227,98	779,63	15,53	117,95	34,39	366,08				
Четверг, 2 неделя																								
Завтрак																								
54-32з	Морковь в нарезке	80	1	0,1	5,5	27	0,05	0,06	1600	0	4	16,8	160	21,6	30,4	44	0,56	4	0,08	44				
54-32г	Макаронные отварные растительным маслом	180	6,3	6	39,3	236,1	0,07	0,02	0	0	0	177,91	62,52	125,27	8,63	46,82	0,87	24,92	0	14,08				
54-27м	Тертая говядина с маслом растительным	80	10,6	9,5	10,1	168,3	0,05	0,07	0	0	1,09	68,7	191,55	19,13	15,14	107,43	1,55	4,93	0,96	43,37				
54-19гн	Чай фруктовый с вишней, малиной и яблоками	200	0,3	0,1	1,6	8,6	0	0,01	2,28	0	1,24	3,18	58,33	64,71	6,8	11,25	0,92	0,26	0,03	1,44				
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6	0,07	0,02	0	0	0	299,4	55,8	12	8,4	39	0,66	1,92	3,6	8,7				
	Итого за Завтрак	600	22,8	16,2	86	580,6	0,24	0,18	1602,28	0	6,33	565,99	528,2	242,71	69,37	248,5	4,56	36,03	4,67	111,59				
Обед																								
83,32	Салат из свежих огурцов с яйцом	100	4,8	4,7	1,9	69,3	0,04	0,17	93,33	0,73	6,67	112,36	140,69	34,48	13,5	92,02	1,25	8,67	10,43	29,67				
103	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	6,7	6,9	19,4	166,7	0,08	0,06	122,43	0	6,6	6,04	395,66	13,82	21,01	57,01	0,9	4,98	0,23	34,3				
171,05	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,8	2,4	43	233	0,26	0,13	0,99	0	0	53,07	261,17	15,34	144,22	214,67	4,84	2,73	4,15	19,04				
33,1	Биточки "Детские" тушеные с овощами из свинины	100	12	25,9	9,3	318,1	0,31	0,1	54,67	0	0,43	99,93	222,95	20,27	22,46	128,91	1,5	5,88	1,85	59,68				
519,01	Компот из фруктовой ягодной смеси	200	0,5	0,1	25,3	104,4	0,12	0,16	54,66	0,84	20,52	5,93	155,38	16,02	14,96	15,23	0,57	0,36	0,23	4,9				
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12				
	Итого за Обед	880	37,1	40,6	118,7	989,3	0,9	0,66	326,08	1,57	34,22	480,33	1293,35	114,43	239,65	582,84	11,01	24,82	19,64	159,59				
Полдник																								
334-У	Соус ягодный сладкий	20	0,1	0	4	16,7	0	0,01	16,03	0	0,81	0,31	26,51	7,3	0,8	2,61	0,07	0,1	0,01	1,1				
54-22в	Оладья	150	9,4	8	57,6	340,5	0,12	0,05	6,65	0,09	0	227,29	101,65	44,79	13,38	78,79	1,07	32,21	5,65	21,09				
Пром.	Соединенный	309	1	0,2	20,2	86,6	0,02	0,02	0	0	4	12	240	14	8	14	2,8	0	0	0				
	Итого за Полдник	370	10,5	8,2	81,8	443,8	0,14	0,08	22,68	0,09	4,81	239,6	368,16	66,09	22,18	95,4	3,94	32,31	5,66	22,19				

№ рсч.	Прием пищи, наименование блюда	Масс а	Пищевые вещества				Энерг. цен- ность,	Витамины						Минеральные вещества									
			Белк и	Жи р	Угле в оды	В1		В2	А	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F			
г	г	г	г	г	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мкг				
1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21				
	Итого за день	1850	70,4	65	286,5	1,28	0,92	1951,04	1,66	45,36	2	2189,71	423,23	331,2	926,74	19,51	93,16	29,97	293,37				
Пятница, 2 неделя																							
Завтрак																							
54-70	Омлет с морковью	250	26,8	28,7	5,5	0,14	0,8	1119,3	4,79	1,3	452,52	360,69	123,14	44,34	395,03	5,15	76,75	58,82	155,38				
430,0	Чай с сахаром	200	0,4	0,1	15	0,08	0,11	31	0,42	5,2	1,74	49,9	10,1	8,8	16,5	1,67	0	0	0				
Пром.	Апельсин	120	1,1	0,2	9,7	0,05	0,04	9,6	0	72	15,6	236,4	40,8	15,6	27,6	0,36	2,4	0,6	20,4				
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	0,03	0,01	0	0	0	149,7	27,9	6	4,2	19,5	0,33	0,96	1,8	4,35				
	Итого за Завтрак	600	30,6	29,2	45	0,3	0,96	1159,9	5,21	78,5	619,56	674,89	180,04	72,94	458,63	7,51	80,11	61,22	180,13				
Обед																							
17	Нарезка овощная "Ассорти"	30	0,4	0	1,1	0,01	0,01	14,6	0	8	2,4	73,1	8,5	5	9,9	0,21	0,8	0,1	4,7				
108	Суп картофельный с клецками	250	9,3	4,9	25,1	0,09	0,09	120,88	0,28	6,83	201,74	312,33	30,81	21,08	76,14	1,11	31,03	4,92	39,36				
54-23г	Картофель отварной с маслом растительным	180	3	7,7	23,8	0,14	0,09	2,88	0	12,82	182,61	755,29	16,04	32,17	81,37	1,27	32,01	0,38	48,06				
267,66	Крокеты "ДЕТСКИЕ" с кабачком	100	20,6	22,9	9,5	0,18	0,16	44,36	0,09	2,3	105,76	281,04	27,48	24,75	187,94	1,99	12,53	2,19	139,49				
Пром.	Сок яблочный	200	1	0,2	20,2	0,02	0,02	0	0	4	12	240	14	8	14	2,8	0	0	0				
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12				
	Итого за Обед	810	37,6	36,3	99,5	0,53	0,41	182,72	0,37	33,95	707,51	1779,26	111,33	114,5	444,35	9,33	78,57	10,34	243,61				
Полдник																							
345,27	Компот из яблок и шиповника	200	0,2	0,1	6,7	0	0,01	24,81	0	20,4	2,42	25,25	4,12	1,52	1,7	0,33	0,2	0,03	0,8				
54-19в	Булочка "Любимая"	100	7,8	4,7	45	0,09	0,07	15,6	0,22	0	85,53	85,55	26,08	10,78	71,17	0,95	13,03	6,04	19,4				
Пром.	Яблоко	120	0,5	0,5	11,8	0,04	0,02	6	0	12	31,2	333,6	19,2	10,8	13,2	2,64	2,4	0,36	9,6				
	Итого за Полдник	420	8,5	5,3	63,5	0,13	0,1	46,41	0,22	32,4	119,15	444,4	49,4	23,1	86,07	3,92	15,63	6,43	29,8				
	Итого за день	1830	76,7	70,8	208	0,96	1,47	1389,03	5,8	144,85	2	2898,55	340,77	210,54	989,05	20,76	174,31	77,99	453,54				
Суббота, 2 неделя																							
Завтрак																							
60	Салат из моркови с яблоками	100	1	3,2	12,4	0,05	0,06	1401,31	0	8,58	21,37	212,85	25,68	29,15	41,55	1,07	4	0,16	40,5				

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества				Энерг. ценность, ккал	Витамины						Минеральные вещества					
			Белк	Жиры	Углеводы	В1	В2	А	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
						мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мкг
1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
54-44к	Пудинг маняный	250	9,8	4,7	61,8	0,09	0,09	27,3	0,39	0	270,63	109,41	95,77	16,2	90,55	1,27	33,5	6,39	23,88
23	Чай витаминизированный	200	0,4	0,1	15,6	0,11	0,15	37,19	0,84	4,56	1,65	43,91	71,53	8,24	15,42	1,48	0,1	0	5
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	0,06	0,02	0	0	0	249,5	46,5	10	7	32,5	0,55	1,6	3	7,25
	Итого за Завтрак	600	15	8,4	114,4	0,31	0,32	1465,8	1,23	13,14	543,15	412,67	202,98	60,59	180,02	4,37	39,2	9,55	76,63
Обед																			
33	Салат "Дальневосточный"	100	1,6	4,1	27,1	0,13	0,35	252,01	3	24,83	1547,2	259,59	188,45	128,63	37,29	3,14	35723,24	3,24	14,96
99,21	Суп овощной "Летний"	250	5	3,6	8,5	0,06	0,06	207,57	0	22,63	606,77	316,12	29,56	23,86	42,69	1,04	84,73	0,34	25,84
54-32г	Макаронные отварные растительным маслом	200	7	6,6	43,6	0,08	0,02	0	0	0	197,68	69,47	139,19	9,59	52,02	0,96	27,69	0	15,64
54-11р	Тертые рыбные (минтай)	120	15,4	9,5	15,2	0,1	0,11	16,09	0,32	0,83	537,47	338,29	53,73	45,28	207,75	1,14	184,13	14,77	580,79
15	Напиток клюквенный	200	0,1	0,1	6,5	0	0	0	0	1,8	0,27	29,78	3,8	3,92	2,87	0,17	0,02	0,03	3
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12
	Итого за Обед	920	32,4	24,5	120,7	0,46	0,58	475,67	3,32	50,09	3092,4	1130,75	429,23	234,78	417,62	8,4	36022,01	21,13	652,23
Полдник																			
12	Напиток из шиповника	200	0,6	0,2	10,6	0,01	0,05	98,04	0	80	1,69	8,35	72,2	2,96	2,96	0,53	0	0	0
54-20в	Булочка с изюмом	150	10,1	8	60,1	0,12	0,09	21,33	0,3	0	133,05	161,51	42,42	16,45	100,35	1,42	19,05	7,82	42,19
	Итого за Полдник	350	10,7	8,2	70,7	0,13	0,14	119,37	0,3	80	134,74	169,86	114,62	19,41	103,31	1,95	19,05	7,82	42,19
	Итого за день	1870	58,1	41,1	305,8	0,9	1,04	2060,84	4,85	143,23	3770,3	1713,28	746,83	314,78	700,95	14,72	36080,26	38,5	771,05
	Средние показатели за Завтрак	588,33	19,18	17,59	83,16	0,27	0,39	270	1,66	25,2	626,7	360	199,23	78,66	288,38	5,34	58,3	26,19	100,55
	Средние показатели за Обед	862,5	36,67	33,39	107,32	0,53	0,43	304,86	0,85	37,81	933,8	540	222,84	154,16	469,57	8	3084,6	18,27	336,51
	Средние показатели за Полдник	375	8,85	5,87	71,41	0,16	0,14	87,18	0,38	24,23	185,67	180	77,25	28,17	96,15	2,78	24,99	6,09	29,73
	Средние показатели за период	1825,8	64,7	56,9	261,9	1	1	662	2,9	87,2	1746,2	1080	499,3	261	854,1	16,1	3167,9	50,6	466,8

Приложение 4. Методика расчета и обоснования нормы рентабельности для организаций, предоставляющих услуги социального питания в общеобразовательных учреждениях Ульяновской области.

**Автономная некоммерческая
организация
«Центр стратегических
исследований
Ульяновской области»**

ул. Гончарова, 13/91А, г. Ульяновск, 432071
тел.: (8422) 27-16-87
E-mail: info@csi56.ru
ОКПО 12567752, ОГРН 1137325007291,
ИНН/КПП 7325125260/732501001

**Генеральному директору АНО
«Агентство здорового и социального
питания»**

Волкову А.П.

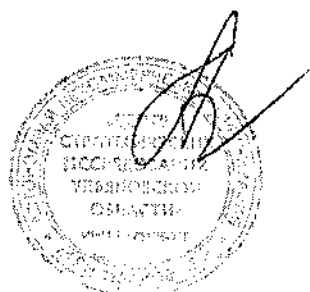
17.06.2020 № 43-17-УСР/ЮИХ

Уважаемый Алексей Павлович!

Согласно Вашего запроса о необходимости обоснования срока окупаемости затрат оператора на предоставление в общеобразовательные учреждения г. Ульяновска услуг социального питания, специалистами АНО «Центр стратегических исследований Ульяновской области», кандидатами экономических наук Маркеловой С.В. и Жигаловой О.В. была проведена оценка эффективности предоставления в школы г. Ульяновска услуги социального питания, а также разработана методика расчёта годовой выручки от предоставления услуги социального питания с финансово-экономическим обоснованием срока окупаемости инвестиционных вложений оператора данной услуги в модернизацию пищеблоков общеобразовательных учреждений.

Приложение: Расчёт и обоснование нормы рентабельности для организаций, предоставляющих услуги социального питания в общеобразовательные учреждения Ульяновской области на 4 л. в 1 экз.

Генеральный директор



О.В.Асмус

Жигалова Оксана Валерьевна
8422 24-06-15

РАСЧЁТ И ОБОСНОВАНИЕ НОРМЫ РЕНТАБЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИЙ, ПРЕДОСТАВЛЯЮЩИХ УСЛУГИ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ

1. Методика расчёта годовой выручки от предоставления в общеобразовательные учреждения Ульяновской области услуги социального питания.

Выручка от предоставления услуги социального питания учащимся образовательных учреждений Ульяновской области определяется по следующему алгоритму:

$$W = [Y_n * (k_1 * S_1 + k_2 * S_2 + k_3 * S_3) + Y_{ср} * k_4 * S_4] * q, \text{ где}$$

Y_n - средняя численность учащихся начальной школы (7-10 лет) в год, человек;

k_1 - коэффициент, характеризующий долю учащихся начальных классов, питающихся завтраками.

Примечание: расчёт корректирующего коэффициента производится на основе анализа доли обучающихся начальной школы в общеобразовательных учреждениях, питающихся завтраками регулярно;

k_2 - коэффициент, характеризующий долю учащихся начальных классов, питающихся обедами;

k_3 - коэффициент, характеризующий долю учащихся начальных классов, питающихся полдниками;

$Y_{ср}$ - средняя численность учащихся средних и старших классов (11-18 лет) в год, человек;

k_4 - коэффициент, характеризующий долю учащихся средних и старших классов, питающихся обедами.

Примечание: расчёт корректирующего коэффициента производится на основе анализа доли обучающихся средних и старших классов (в общей численности учащихся средних и старших классов), питающихся обедами регулярно (с учётом большого охвата обедами учащихся 5-6 классов и незначительного охвата обедами учащихся 7-8 классов);

S_1 - средняя стоимость одного завтрака для учащихся младших классов, рублей;

S_2 – средняя стоимость одного обеда для учащихся младших классов, рублей;

S_3 – средняя стоимость одного полдника для учащихся младших классов, рублей;

S_4 – средняя стоимость одного обеда для учащихся средних и старших классов, рублей;

q – количество учебных дней в году, дней.

Расчёт средней стоимости 1 приёма пищи ($S_1 - S_4$) производится на основе усреднённых значений стоимости завтраков (молочного, мясного), различных категорий обедов (для начальной школы, средней и старшей школы, льготной категории учащихся), а также полдников, а также с учётом:

- рекомендуемых среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений [таб. 1, Приложение 8 к СанПиН 2.4.5.2409-08] (с изменениями от 25 марта 2019 года),

- средних потребительских цен по регионам ПФО на отдельные виды продовольственных товаров (источник: Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики по Ульяновской области),

- распределения в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приёмам пищи обучающихся в образовательных учреждениях:

- завтрак – 25% суточной потребности в пищевых веществах и энергии,
- обед – 35%,
- полдник – 10%.

Для примерного расчёта $S_1 - S_4$ принимаются равными:

Тип питания	Стоимость приёма пищи, рублей
Завтрак	60
Обед (7-11 лет)	75-79
Обед (11+)	75-79
Полдник	30

Примечание: на 2021 год и последующие годы среднюю стоимость продуктов рекомендуется брать с учётом прогноза социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2024 года (источник: Министерство экономического развития РФ).

Показатели инфляции: потребительские цены (ИПЦ)

Наименование показателя	Единица измерения	Годы			
		2021	2022	2023	2024
Рост цен на продовольственные товары, в среднем за год	%	103,7	104,0	104,0	104,0

Примерный расчёт выручки для общеобразовательного учреждения Ульяновской области на 2020 год:

$W = [360 \text{ человек } (U_{\text{н}}, \text{усреднённое значение}) * (0,6*60 + 0,5*79 + 0,1*30) + 400 (U_{\text{ср}}, \text{усреднённое значение}) * 0,4*79] * 164 \text{ (среднее количество учебных дней в году)} = 6\,707\,600,00 \text{ рублей.}$

Примечание:

- условное переменное значение $k_1 = 0,6$ (60%),
- условное переменное значение $k_2 = 0,5$ (50%),
- условное переменное значение $k_3 = 0,1$ (10%),
- условное переменное значение $k_4 = 0,4$ (40%).

2. Определение оптимальной (предельно допустимой) нормы рентабельности.

Федеральной налоговой службой разработана и утверждена Концепция планирования выездных налоговых проверок (приказ ФНС России от 30.05.2007 № ММ-3-06/333@), предусматривающая новый подход к построению системы отбора объектов для проведения выездных налоговых проверок. Она позволяет понять, насколько бизнес рискует попасть под выездную ревизию налоговиков. Один из основных критериев при этом – рентабельность по видам деятельности.

ФНС были установлены общедоступные критерии самостоятельной оценки рисков для налогоплательщиков. Они учитываются налоговыми органами при отборе объектов выездных налоговых проверок (налоговая нагрузка и рентабельность).

Показатели рентабельности по видам деятельности в Концепции выездных проверок ФНС представлены 2 видами:

- показатели рентабельности активов по видам экономической деятельности;
- показатели рентабельности продаж по видам деятельности – товаров/продукции/работ/услуг.

Примечание:

Рентабельность продаж – это отношение сальдированного финансового результата от продажи товаров (продукции, работ, услуг) к себестоимости проданных товаров (продукции, работ, услуг) с учетом коммерческих и управленческих расходов.

Рентабельность активов – это отношение сальдированного финансового результата к стоимости активов компании.

Одним из критериев для организации налоговой проверки считается значительное отклонение уровня рентабельности по данным бухучета от уровня рентабельности для той или иной сферы деятельности по данным статистики! В части налога на прибыль организаций учитывается отклонение (в сторону уменьшения) рентабельности по данным бухучёта

налогоплательщика от среднеотраслевого показателя рентабельности по аналогичному виду деятельности по данным статистики на 10% и более.

Примечание:

На сайте ФНС ежегодно публикуются среднеотраслевые показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность налогоплательщиков.
https://www.nalog.ru/rn77/taxation/reference/work/conception_vnp/

Безопасная рентабельность продукции для предприятий общественного питания в 2018 году составила 7,1%.

ПРИМЕРНЫЙ РАСЧЁТ

Исходя из выручки (6 707 600,0 руб.) и средней нормы рентабельности продукции (услуги) по отрасли (7,1% безопасная рентабельность по ФНС), можно рассчитать себестоимость, прибыль от продаж и чистую прибыль.

Себестоимость:

(Выручка – себестоимость) / себестоимость = 0,071

Себестоимость = 6 262 931,84 руб.

Прибыль от продаж составит 6 707 600 – 6 262 931,84 = 444 668,16 руб.

Налог на прибыль составит 444 668,16 * 20% = 88 933,63 руб.

Чистая прибыль = 444 668,16 – 88 933,63 = 355 734,53 руб.

Варианты:

1. При условии, что инвестиционные вложения в модернизацию пищеблоков составят **6,0 млн. рублей**, срок окупаемости проекта составит:

Срок окупаемости (СО) = ВС / ЧП_{сп}, где

СО – срок окупаемости, лет,

ВС – сумма вложенных средств, руб.,

ЧП_{сп} – чистая годовая прибыль, руб.

Таким образом, СО = 6 000 000 / 355 734,53 = 17 лет (при рентабельности в 7,1%).

2. При условии, что инвестиционные вложения в модернизацию пищеблоков составят **6,0 млн. рублей**, а с учётом сложных начисленных процентов за пользование кредитом составит **9 663 060,0 рублей** (ставка кредита принимается в среднем 10-13% годовых на 5 лет (<https://www.cbr.ru>), окупаемость проекта составит:

Срок окупаемости (СО) = ВС / ЧП_{сп}, где

СО – срок окупаемости, лет,

ВС – сумма вложенных средств, руб.,

ЧП_{сп} – чистая годовая прибыль, руб.

Таким образом, СО = 9 663 060 / 355 734,53 = 27 лет (при рентабельности в 7,1%).

Приложение 5. Письмо ФАС России о рассмотрении обращения о применении законодательства о защите конкуренции.



**ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ПРАВИТЕЛЬСТВА
УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Собрания п.п., д.1, Ульяновск, 432017, тел./факс: (8422) 58-93-43
E-mail: mail@ulgov.ru, http://www.ulgov.ru

28 ОКТ 2019

№

Из № от

**Руководителю Федеральной
антимонопольной службы
Российской Федерации**

**О применении законодательства
о защите конкуренции**

Артемьеву И.Ю.

Уважаемый Игорь Юрьевич!

В целях выработки единой политики эффективного использования государственного и муниципального имущества в государственных и (или) муниципальных организациях, осуществляющих образовательную деятельность в Ульяновской области, прошу Вас разъяснить применение пункта 2 части 3² статьи 17¹ Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции» (далее – Закон № 135-ФЗ), а также приказа Федеральной антимонопольной службы Российской Федерации от 10.02.2010 № 67 «О порядке проведения конкурсов или аукционов на право заключения договоров аренды, договоров безвозмездного пользования, договоров доверительного управления имуществом, иных договоров, предусматривающих переход прав в отношении государственного или муниципального имущества, и перечне видов имущества, в отношении которого заключение указанных договоров может осуществляться путём проведения торгов в форме конкурса» по следующим вопросам:

допускается ли законодательством Российской Федерации заключение договоров возмездного пользования в отношении государственного или муниципального имущества государственных или муниципальных организаций, осуществляющих образовательную деятельность, без проведения конкурсов или аукционов в случае заключения таких договоров с организациями общественного питания для создания необходимых условий для организации питания обучающихся и работников организаций, осуществляющих образовательную деятельность;

существуют ли какие-либо ограничения по сроку действия договоров безвозмездного пользования в отношении государственного или муниципального имущества, заключённого в соответствии с пунктом 2 части 3² статьи 17¹ Закона № 135-ФЗ, если такие договоры планируются к заключению на 10-15 лет;

0006169

допускается ли установление в обязательствах ссудополучателя (организации общественного питания) по договору безвозмездного пользования, заключённому в соответствии с пунктом 2 части 3² статьи 17¹ Закона № 135-ФЗ, следующих условий:

инвестиционных условий в части выполнения ссудополучателем обязанности собственными средствами осуществить ремонт помещений, используемых для организации питания, а также осуществить замену технологического оборудования с дальнейшей передачей его в собственность ссудодателя (государственной или муниципальной образовательной организации);

условий, согласно которым ссудополучатель обязуется заключить с родителями или законными представителями обучающихся договоры на организацию питания обучающихся, при этом оплата данных услуг осуществляется родителями (законными представителями) напрямую ссудополучателю за счёт собственных средств и (или) за счёт денежной компенсации, полученной из соответствующего бюджета, в случае отнесения данной семьи к льготной категории.

С уважением,

А.А.Смекалин

А.А.Смекалин



ФЕДЕРАЛЬНАЯ
АНТИМОНОПОЛЬНАЯ
СЛУЖБА
(ФАС России)
ЗАМЕСТИТЕЛЬ
РУКОВОДИТЕЛЯ

Садовая Кудринская, 11
Москва, Д-242, ГСП-3, 125993
тел. (499) 755-23-23, факс (499) 755-23-24
delo@fas.gov.ru <http://www.fas.gov.ru>

15.11.2019 № АД/100138/19

На № _____ от _____

[О рассмотрении обращения]

Председателю Правительства
Ульяновской области

А.А. Смекалину

Соборная пл., д. 1, г. Ульяновск,
Ульяновская обл., 432017

mail@ulgov.ru

Уважаемый Александр Александрович!

Федеральная антимонопольная служба рассмотрела Ваше обращение от 28.10.2019 № 73-П-01/28317 по вопросам, связанным с заключением договора безвозмездного пользования в отношении государственного и муниципального имущества и сообщает следующее.

Статьей 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции» (далее — Закон о защите конкуренции) установлены особенности порядка заключения договоров в отношении государственного и муниципального имущества.

В соответствии с частями 1 и 3 статьи 17.1 Закона о защите конкуренции заключение договоров аренды, договоров безвозмездного пользования, договоров доверительного управления имуществом, иных договоров, предусматривающих переход прав владения и (или) пользования в отношении государственного или муниципального имущества, может быть осуществлено только по результатам проведения конкурсов или аукционов на право заключения этих договоров, за исключением предоставления указанных прав на такое имущество в случаях, предусмотренных частями 1, 3.1, 3.2, 9 статьи 17.1 Закона о защите конкуренции.

Согласно части 3.2 статьи 17.1 Закона о защите конкуренции заключение договоров аренды, договоров безвозмездного пользования в отношении государственного или муниципального имущества государственных или муниципальных организаций, осуществляющих образовательную деятельность,



2019-141001(4)

осуществляется без проведения конкурсов или аукционов в случае заключения этих договоров с:

- 1) медицинскими организациями для охраны здоровья обучающихся и работников организаций, осуществляющих образовательную деятельность;
- 2) организациями общественного питания для создания необходимых условий для организации питания обучающихся и работников организаций, осуществляющих образовательную деятельность;
- 3) физкультурно-спортивными организациями для создания условий для занятия обучающимися физической культурой и спортом.

Таким образом, заключение договоров безвозмездного пользования в отношении государственного или муниципального имущества государственных или муниципальных организаций, осуществляющих образовательную деятельность, может быть осуществлено без проведения торгов в случае заключения таких договоров с организациями общественного питания для создания необходимых условий для организации питания обучающихся и работников организаций, осуществляющих образовательную деятельность, на основании пункта 2 части 3.2 статьи 17.1 Закона о защите конкуренции.

При этом положениями Закона о защите конкуренции и Гражданского кодекса Российской Федерации (далее — ГК РФ) не установлен предельный срок, на который могут быть заключены такие договоры.

Вместе с тем обращаем внимание, что случаи заключения договоров, предусматривающие в соответствии с положениями части 3.2 статьи 17.1 Закона о защите конкуренции переход прав владения и (или) пользования в отношении государственного или муниципального имущества без проведения торгов, не устанавливают безусловного права требовать от правообладателя заключение такого договора и не являются соответствующей обязанностью последнего.

По вопросу включения в договор безвозмездного пользования, заключаемый без проведения торгов на основании пункта 2 части 3.2 статьи 17.1 Закона о защите конкуренции, указанных в обращении условий, сообщаем следующее.

В соответствии с пунктом 4 статьи 421 ГК РФ условия договора определяются по усмотрению сторон, кроме случаев, когда содержание соответствующего условия предписано законом или иными правовыми актами.

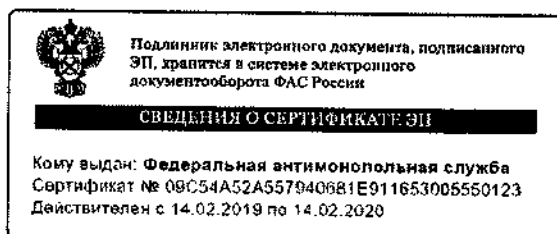
Согласно пункту 1 статьи 422 ГК РФ договор должен соответствовать обязательным для сторон правилам, установленным законом и иными правовыми актами (императивным нормам) действующим в момент его заключения.

На основании изложенного при заключении договора безвозмездного пользования в отношении государственного или муниципального имущества без проведения торгов на основании пункта 2 части 3.2 статьи 17.1 Закона о защите конкуренции сторонами могут быть согласованы любые условия, в том числе указанные в обращении условия.

Вместе с тем в соответствии со статьей 15 Закона о защите конкуренции федеральным органам исполнительной власти, органам государственной власти

субъектов Российской Федерации, органам местного самоуправления, иным осуществляющим функции указанных органов органам или организациям, организациям, участвующим в предоставлении государственных или муниципальных услуг, а также государственным внебюджетным фондам, Центральному банку Российской Федерации запрещается принимать акты и (или) осуществлять действия (бездействие), которые приводят или могут привести к недопущению, ограничению, устранению конкуренции.

При этом факт ограничения конкуренции при заключении договора безвозмездного пользования может быть установлен только в рамках рассмотрения дела о нарушении антимонопольного законодательства.



А.В. Доценко

Для улучшения качества работы с обращениями граждан и организаций Вы можете оставить свой отзыв или предложения в форме обратной связи на официальном сайте ФАС России, пройдя по ссылке: <http://vote.fas.gov.ru/poll01/node/11>

Исп. Ларченко Сергей Владимирович
тел. 8(499)755-23-23 вн. 097-177

2019-141001(4)

Приложение 6. Мониторинг состояния пищеблоков общеобразовательных организаций Ульяновской области

С 10 февраля 2020 года ОГКУ «Агентство социального питания» проводит мониторинг состояния пищеблоков общеобразовательных организаций. Был разработан паспорт пищеблока, предназначенный для заполнения образовательной организацией. Также были запрошены технические паспорта пищеблоков для оценки их планировочных решений. Запросы с просьбой предоставить информацию о состоянии пищеблоков были отправлены во все образовательные организации и в 24 муниципальных образования Ульяновской области.

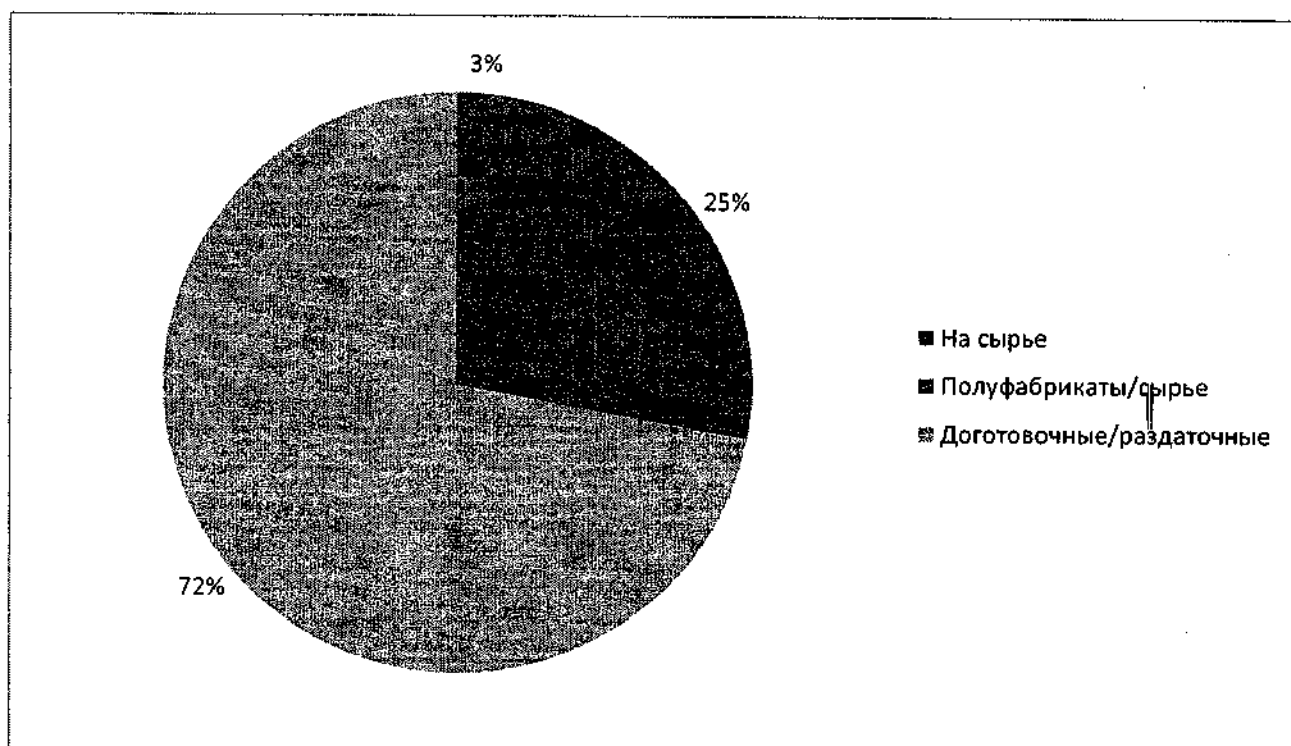
Из представленной информации следует, что подавляющее большинство пищеблоков школ с учетом конструктивно-планировочных решений не может работать только на сырье. В школах либо вообще отсутствует цеховое деление, либо выделен ограниченный перечень цехов.

Обобщенная информация о возможностях пищеблоков общеобразовательных организаций в разрезе муниципальных образований Ульяновской области приведена в таблице.

Таблица. Фактическое состояние пищеблоков, определяющее возможность организации школьного питания в разрезе муниципальных образований Ульяновской области

Наименование МО	Доготовочные/ раздаточные	Сырье	ПФ/Сырье
МО «Барышский район»	52,63%	5,26%	42%
МО «Вешкаймский район»	100,00%	0,00%	0%
МО «Инзенский район»	77,78%	0,00%	22%
МО «Карсунский район»	76,47%	5,88%	18%
МО «Кузоватовский район»	67,11%	22,22%	11%
МО «Майнский район»	75,00%	0,00%	25%
МО «Мелекесский район»	90,00%	0,00%	10%
МО «Николаевский район»	55,56%	0,00%	44%
МО «Новомалыклинский район»	83,33%	0,00%	17%
МО «Новоспаский район»	83,33%	0,00%	17%
МО «Павловский район»	66,67%	0,00%	33%
МО «Радищевский район»	77,78%	0,00%	22%
МО «Сенгилеевский район»	66,67%	16,67%	17%
МО «Старокулаткинский район»	88,00%	0,00%	13%
МО «Старомайнский район»	66,67%	0,00%	33%
МО «Сурский район»	81,82%	0,00%	18%
МО «Тереньгульский район»	91,67%	0,00%	8%
МО «Ульяновский район»	100,00%	0,00%	0%
МО «Цильнинский район»	78,95%	5,26%	16%
МО «Чердаклинский район»	50,00%	0,00%	50%
МО «город Димитровград»	80,00%	0,00%	20%
МО «город Новоульяновск»	100,00%	0,00%	0%
МО «город Ульяновск»	52,54%	3,39%	44%
Ульяновская область	72,29%	3,23%	25%

Графическая интерпретация распределения образовательных учреждений общего образования Ульяновской области по типам пищеблоков приведена на рисунке.



Распределение образовательных организаций общего образования Ульяновской области в зависимости от типов пищеблоков

Приложение 7. Типовая форма паспорта пищеблока

ПАСПОРТ Пищеблок

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения

Телефон _____ эл.почта: _____

Содержание:

1. Общие положения об образовательной организации:
 - Численность обучающихся по возрастным группам, в том числе численность льготной категории обучающихся;
2. Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся
3. Модель предоставления услуги льготного питания:
 - Оператор питания;
 - Длительность контракта;
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
5. Инженерное обеспечение пищеблока
 - Водоснабжение
 - Горячее водоснабжение
 - Отопление
 - Водоотведение
6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока
7. Материально-техническое оснащение пищеблока
8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
9. Характеристика бытовых помещений
10. Штатное расписание работников пищеблока
11. Форма организации питания обучающихся
12. Перечень нормативных и технологических документов

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

Руководитель образовательной организации _____

Ответственный за питание обучающихся _____

Численность педагогического коллектива _____ чел.

Количество классов по уровням образования _____

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел
1.	1 класс			
2.	2 класс			
3.	3 класс			
4.	4 классов			
	и т.д.			

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1. Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1.	Учащиеся 1-4- классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2.	Учащиеся 5-8 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3.	Учащиеся 9-11 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			

2.2. Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1.	Учащиеся 1-4- классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2.	Учащиеся 5-8 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3.	Учащиеся 9-11 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			

	Общее количество учащихся всех возрастных групп			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			

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

Модель предоставления питания	
Оператор питания, наименование	
Адрес местонахождения	
Фамилия, имя, отчество руководителя, контактное лицо	
Контактные данные: тел./ эл.почта	
Дата заключение контракта	
Длительность контракта	

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	– Транспорт образовательной организации – Транспорт оператора питания – Транспорт организации поставщика пищевой продукции – Транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию – Арендуемый транспорт
Условия транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное, собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное, собственная котельная)
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения, другие)
Вентиляция помещений	(естественная, искусственная, комбинированная)

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м²
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

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

8.1 Характеристика технологического оборудования

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		Наименование оборудования	Количество единиц оборудования	Дата его выпуска	Даты начала его эксплуатации	Процента изношенность оборудования

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технолог-го оборудования	Характеристика оборудования					Сроки профилактического осмотра
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	
1	Тепловое						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмерительное						

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					График санитарной обработки оборудования
		Наличие договора на техосмотр	Наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	План приобретения нового и замена старого оборудования	Ответственный за состояние оборудования	
1	Тепловое						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмерительное						

9. Характеристика помещений и оборудования столовой, план-схема

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь м ²			
		Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	Процент изношенности оборудования	Количество посадочных мест в столовой

10. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений площадь м ²	
		количество единиц оборудования для бытовых целей	

11. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					Наличие медкнижки
		Количество ставок	Укомплек- тованность	Базовое образовани е	Квалифика- ционный разряд	Стаж работы	
1	Зав.производст- вом						
2	Технолог						
3	Повара						
4	Рабочие кухни (помощники повара)						

12. Форма организации питания обучающихся

- Предварительное накрытие столов
- Самообслуживание
- Шведский стол
- Меню по выбору

13. Перечень нормативным документам и технологических документов

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержание соли и сахара
- Накопительная ведомость
- График приема пищи
- Гигиенический журнал
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- График дежурства преподавателей в столовой
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Программа по совершенствованию системы организации питания обучающихся
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии

- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания