


УТВЕРЖДАЮ

Министр образования и науки  
Хабаровского края

 В.Г. Хлебникова  
" 15 " июня 2022 г.

РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ  
ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

2022 год

## СОДЕРЖАНИЕ

### ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

#### ВВЕДЕНИЕ

**Раздел 1.** Состояние организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Хабаровского края

1.1. Состояние нормативно-правового обеспечения организации питания

1.2. Горячее школьное питание в регионе

1.3. Модели предоставления питания

1.4. Формы организации питания

**Раздел 2.** Обеспечение безопасности и качества питания обучающихся общеобразовательных организаций

2.1. Потребность в основных пищевых веществах, ассортимент продуктов, рационы питания обучающихся

2.2. Примерные сбалансированные меню

2.2.1. Примерное типовое меню для детей 7-11 лет

2.2.2. Лечебно-диетическое меню для детей 7-11 лет с непереносимостью лактозы

2.2.3. Лечебно-диетическое меню для детей 7-11 лет с непереносимостью глютена

2.3. Материально-техническое обеспечение качественного питания. Прогноз замены оборудования в пищеблоках общеобразовательных организациях

**Раздел 3.** Управление реализацией Стандарта питания школьников в Хабаровском крае

3.1. Управление организацией питания на уровне общеобразовательной организации и контроль на уровне субъекта РФ

3.2. Ранжирование муниципальных образований по показателям эффективности организации питания

3.3. Создание условий для участия родителей в контроле за питанием обучающихся (методические рекомендации)

#### Заключение

#### СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

**Приложение А.** Перечень оборудования для оснащения столовых, организующих питание обучающихся в общеобразовательных организациях

**Приложение Б.** Технологический паспорт пищеблока образовательной организации (форма)

**Приложение В.** Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП (форма)

**Приложение Г.** Последовательность проведения входного контроля пищевой продукции на этапе приемки при поступлении ее на пищеблок образовательной организации

**Приложения 1-7**

## ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

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

Качество пищевых продуктов – совокупность характеристик безопасных пищевых продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, условиям договора, образцу, документам по стандартизации, технической документации, определяющим их потребительские свойства, пищевую ценность, аутентичность, сортность (калибр, категорию и иное), и удовлетворяющих физиологические потребности человека.

Льготное питание – питание, предоставляемое отдельным категориям граждан, в том числе в качестве меры социальной поддержки, за счет (или с использованием) средств соответствующих бюджетов без взимания платы с граждан или частично оплачиваемое гражданами за счет собственных средств.

Обращение пищевых продуктов, материалов и изделий – производство (изготовление), упаковка, реализация, хранение, перевозки и использование пищевых продуктов на территории Российской Федерации.

Оператор школьного питания – юридическое лицо, с которым у исполнителя заключен договор, предусмотренный законодательством о контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд (далее контракт) по организации школьного питания.

Пищевая ценность пищевых продуктов – потребительское свойство пищевых продуктов, характеризующее наличие и количество необходимых для удовлетворения физиологических потребностей человека, составляющих их пищевых веществ (нутриентов) и энергетическую ценность.

Потребительские свойства пищевых продуктов - совокупность физико-химических показателей (нормируемых физико-химических характеристик конкретных видов пищевых продуктов), органолептических показателей (характеристик, определяемых с помощью зрительной, вкусовой, обонятельной, сенсорной, соматосенсорной систем), микробиологических показателей (характеристик), определяющих содержание пробиотических и (или) технологических микроорганизмов в декларированных количествах.

Система школьного питания – совокупность организаций и комплексных мероприятий, направленных на организацию качественного и безопасного школьного питания, включая производство, транспортировку, формирование рационов питания, изготовление полуфабрикатов и кулинарной готовой продукции для предприятий школьного питания, а также организацию питания в образовательных организациях на основе эффективного использования ресурсов, выполнения процессов и в соответствии с требованиями нормативных документов.

Сортность (калибр, категория и иное) – потребительские свойства отдельных видов пищевых продуктов, которые позволяют классифицировать (калибровать), устанавливать категорию и иное пищевых продуктов по физико-химическим, органолептическим, микробиологическим показателям, содержащимся в технической документации.

Субъекты системы школьного питания - юридические лица, оказывающие услуги по организации школьного питания, а также муниципальные, государственные и научные учреждения, разрабатывающие требования к организации школьного питания.

Товаросопроводительные документы - документы, обеспечивающие возможность документально установить предыдущего и последующего собственников пищевых

продуктов, за исключением потребителей, а также позволяющие идентифицировать сопровождаемые этими документами пищевые продукты.

Услуги по организации социального питания – совокупность комплексных мероприятий, направленных на организацию качественного и здорового горячего питания, включая производство, транспортировку, формирование рационов питания.

Фальсифицированные пищевые продукты, материалы и изделия – пищевые продукты, материалы и изделия, которые являются умышленно измененными (поддельными) и (или) имеют скрытые свойства и качество и (или) информация о которых является заведомо неполной и (или) недостоверной.

Физиологическая потребность в пищевых продуктах – научно обоснованные нормы потребления пищевых продуктов, при потреблении которых полностью удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах.

## **ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ И ОБОЗНАЧЕНИЙ**

ГН – гигиенические нормы

ГМО – генетически модифицированные организмы

ИЭО – индикатор эффективности организации

МР – методические рекомендации

ОВЗ – ограниченные возможности здоровья

ОУ – образовательные учреждения

СанПиН – санитарные правила и нормы

СП – санитарные правила

ТР – технический регламент

ТС – таможенный союз

ФЗ – Федеральный закон.

## ВВЕДЕНИЕ

Школьный возраст является тем ключевым периодом развития человеческого организма, в котором завершается формирование скелета и скелетной мускулатуры, происходит резкая нервно-гормональная перестройка, лежащая в основе полового созревания подростков, возникают качественные изменения в нервно-психической сфере, связанные с процессом обучения.

Интенсивный рост и увеличение массы тела в школьном возрасте сопоставимы по своей интенсивности лишь с периодом раннего детства. Высокая скорость роста и лежащих в его основе анаболических процессов, требует постоянного поступления с пищей достаточного количества пластического материала и, прежде всего, белка и минеральных солей, а также экзогенных регуляторов метаболических процессов – витаминов и микроэлементов.

Достаточное поступление этих нутриентов является абсолютно необходимым условием нормального роста и формирования костной ткани и скелетно-мышечного аппарата, тогда как их дефицит сопровождается замедлением роста. Глубокая нейроэндокринная перестройка, происходящая в школьном возрасте, создает определенные предпосылки для возникновения в этом возрасте эндокринопатий и нарушений обмена веществ.

Президент Российской Федерации В.В. Путин указал на необходимость обеспечения горячим здоровым питанием школьников начальных классов, а также привлечения к контролю за этим процессом родителей. В целях реализации этих поручений главы государства была организована масштабная работа как на федеральном уровне, так и на региональном уровне. Для усиления целевого характера этой деятельности необходим региональный стандарт школьного питания. Он задает "планку" качества питания в общеобразовательных организациях субъекта РФ.

Стандарт является единой методической основой для обеспечения качества и безопасности питания обучающихся общеобразовательных организаций Хабаровского края (далее – школы). Стандарт призван обеспечить реализацию требований федеральных законодательных актов и нормативных документов, а также санитарно-гигиенических правил и норм.

Положения стандарта применяются региональными органами управления, муниципальными органами управления, операторами питания, общеобразовательными организациями в целях координации взаимодействия организаций при выполнении обязательных функций в соответствии с действующим законодательством.

Стандарт создает единообразие в нормативно-правовом обеспечении выполнения требований безопасности и качества питания обучающихся во всех школах.

Региональный стандарт по организации горячего питания обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций разработан на основе комплексного анализа сложившейся системы школьного питания и прежде всего сайтов 219 школ по состоянию на 23.05.2022, результатах работы школ в федеральной цифровой платформе школьного питания Министерства просвещения РФ. Проведена паспортизация пищеблоков школьных столовых, выявлена потребность в замене оборудования в связи с его износом. Составлен соответствующий прогноз.

Помимо этого, были проанализированы материалы ежедневного мониторинга школьного питания Хабаровского края с 1 апреля по 20 мая 2022 г. из федеральной цифровой платформы школьного питания Министерства просвещения РФ.

В стандарт включены три раздела: в первом дается характеристика современного состояния организации питания обучающихся Хабаровского края, приводится нормативно правовое обеспечение организации питания, дается статистика о предоставлении горячего питания в регионе по моделям и формам организации питания, а также указывается

потребность в основных пищевых веществах; во втором разделе приводятся данные по качеству и безопасности питания обучающихся Хабаровского края (соблюдение массы порций горячего блюда завтрака и обеда, калорийности), приведено сбалансированное примерное меню для детей 7-11 лет, а также лечебное меню для детей с алиментарно-зависимыми заболеваниями (целиакия, непереносимость лактозы), проведена паспортизация 308 школ; в третьем разделе составлен рейтинг муниципальных образований, содержатся рекомендации по управлению организацией питания, родительскому контролю.

Реализация Стандарта даст возможность достичь целевой уровень качества горячего питания.

## Раздел 1. Состояние организации питания обучающихся Хабаровского края

### 1.1. Состояние нормативно-правового обеспечения организации питания

Обеспечение качества школьного питания обусловлено принятием Федерального закона от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации", в котором предусмотрено бесплатное горячее питание всех обучающихся начальной школы. Возрастает ответственность общеобразовательных учреждений за организацию предоставления качественного питания, удовлетворяющего физиологические потребности детей в период пребывания в учреждениях.

Перечень необходимых нормативно-правовых документов по организации школьного питания, в том числе принятых в Хабаровском крае, приведен в таблицах 1 и 2.

Таблица 1. Перечень федеральных правовых нормативных документов по организации питания обучающихся

Вид документа	Наименование документа
Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ	"О качестве и безопасности пищевых продуктов".
Федеральный закон от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ	"О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации"
Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ	"Об образовании в Российской Федерации"
Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
Федеральный закон от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ	"О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд"
Технический регламент ТС (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. №880)	"О безопасности пищевой продукции"
Технический регламент ТС (ТР ТС 022/2011) (утв. Решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. № 881)	"Пищевая продукция в части ее маркировки"
Технический регламент ТС (ТР ТС 005/2011) (утв. Решением Комиссии союза Таможенного от 16 августа 2011 г. № 769).	"О безопасности упаковки"
Постановление Правительства Российской Федерации от 22 ноября 2000 г. № 883	"Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения"
Постановление Правительства Российской Федерации от 21 декабря 2000 г. № 987	"О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов"

<b>Вид документа</b>	<b>Наименование документа</b>
Постановление Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2021 г. № 2571	"О дополнительных требованиях к участникам закупки отдельных видов товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд, а также об информации и документах, подтверждающих соответствие участников закупки указанным дополнительным требованиям, и признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений актов Правительства Российской Федерации"
Решение Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299	"О применении санитарных мер в таможенном союзе"

Таблица 2. Перечень правовых и нормативных документов по организации питания обучающихся образовательных организаций Хабаровского края

<b>Вид документа</b>	<b>Наименование документа</b>
Распоряжение Правительства Хабаровского края от 31 августа 2020 г. № 913-рп	"Об утверждении Перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Хабаровского края"
Постановление Правительства Хабаровского края от 5 июня 2012 г. № 177-пр	"О государственной программе Хабаровского края "Развитие образования в Хабаровском крае"
Закон Хабаровского края от 10 ноября 2021 года № 247	"О краевом бюджете на 2022 год и на плановый период 2023 и 2024 годов"
Закон Хабаровского края от 14 февраля 2005 г. № 261	"О дополнительных мерах социальной поддержки педагогических работников и дополнительных мерах социальной поддержки и стимулирования отдельных категорий обучающихся"
Постановление Правительства Хабаровского края от 20 июля 2017 г. № 283-пр	"Об обеспечении бесплатным питанием обучающихся из малоимущих и (или) многодетных семей в краевых государственных общеобразовательных организациях, краевых государственных образовательных организациях, имеющих право реализации основных и дополнительных образовательных программ, не относящихся к типу таких образовательных организаций, осуществляющих в качестве основной цели деятельности образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам, а также обучающихся в краевых государственных общеобразовательных организациях - центрах психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи"



Вид документа	Наименование документа
Постановление Правительства Хабаровского края от 28 января 2021 г. № 4-пр	"Об утверждении Положения о нормах и порядке обеспечения бесплатным питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в краевых государственных общеобразовательных учреждениях, реализующих адаптированные основные общеобразовательные программы"

Стандарт разработан также с учетом требований межгосударственных и национальных стандартов, санитарных правил и норм:

- ГОСТ Р 51740-2003 "Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования" от 29.12.2003 № 401-ст.
- ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
- ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
- ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
- ГОСТ 32691-2014. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
- ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования.
- 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".
- СП 3.1/2.4 3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)".
- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".
- МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения".
- МР 2.4.0179-20 "2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций".
- МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях".
- МР 2.4.0162-19 "Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)".

## 1.2. Организация горячего питания школьников в Хабаровском крае

В соответствии с требованием ФЗ от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ (статья 25.2 п.1) охват горячим питанием обучающихся начальных классов за счет бюджетных средств должен составлять 100 процентов.

В таблице 3 представлены сравнительные данные охвата горячим питанием обучающихся разных возрастных групп – 1-4 классы и 5-11 классы.

Таблица 3. Охват обучающихся горячим питанием (по состоянию на 10.01.2022)

№ п/п	Наименование муниципалитета	Количество обучающихся, получающих горячие питание в регионе, чел./%	Охват горячим питанием 1-4 класс, чел. /%	Охват горячим питанием 5-11 класс, чел./%
1	г. Хабаровск	62748/93,4	30523/100	32225
2	Амурский	6576/98,7	2932/100	3644
3	Аяно-Майский	305/100	136/100	169
4	Бикинский	2527/95,6	1161/100	1366
5	Ванинский	3651/96,8	1555/100	2096
6	Верхнебуреинский	3090/96	1341/100	1749
7	Вяземский	2448/90,2	1263/100	1185
8	Комсомольский	2219/94,1	1004/100	1215
9	Имени Лазо	4927/88,2	2334/100	2533
10	Нанайский	2227/98,2	1003/100	1219
11	Имени П. Осипенко	482/92,5	225/100	257
12	Охотский	797/100	318/100	479
13	Советско-Гаванский	3547/91,2	1610/100	1937
14	Тугуро-Чумиканский	292/90,4	165/100	127
15	Ульчский	1985/92,9	841/100	1144
16	г. Комсомольск-на-Амуре	23361/88,9	11505/99,8	11856
17	Николаевский	3076/99,7	1271/99,6	1805
18	Хабаровский	7172/84,6	3943/99,3	3229
19	Солнечный	3327/93,9	1434/98,3	1894

В 15 муниципальных образованиях края уровень охвата горячим питанием обучающихся начальной школы составляет 100%, в 4 муниципальных образованиях (г. Комсомольск-на-Амуре, Николаевский, Хабаровский, Солнечный муниципальные районы) охват горячим питанием составляет от 98,3 до 99,8%.

В таблице 4 представлено количество детей первой и второй групп здоровья в общей численности обучающихся.

Комплексная оценка состояния здоровья каждого ребенка или подростка с формализацией результата в виде отнесения к одной из "групп здоровья".

В зависимости от состояния здоровья дети могут быть отнесены к следующим группам:

- к I группе здоровья относятся здоровые дети, имеющие нормальное физическое и психическое развитие, не имеющие анатомических дефектов, функциональных и морфофункциональных отклонений;

- к II группе здоровья относятся дети, у которых отсутствуют хронические заболевания, но имеются некоторые функциональные и морфофункциональные нарушения, реконвалесценты, особенно перенесшие тяжелые и средней тяжести инфекционные заболевания; дети с общей задержкой физического развития без эндокринной патологии (низкий рост, отставание по уровню биологического развития), дети с дефицитом массы тела (масса менее M-1 сигма ) или избыточной массой тела (масса более M+2сигма ), дети часто и/или длительно болеющие острыми респираторными заболеваниями; дети с физическими недостатками, последствиями травм или операций при сохранности соответствующих функций;

- к III группе здоровья относятся дети, страдающие хроническими заболеваниями в стадии клинической ремиссии, с редкими обострениями, с сохраненными или компенсированными функциональными возможностями, при отсутствии осложнений основного заболевания; дети с физическими недостатками, последствиями травм и операций при условии компенсации соответствующих функций, степень компенсации не должна ограничивать возможность обучения или труда ребенка, в том числе подросткового возраста;

- к IV группе здоровья относятся дети, страдающие хроническими заболеваниями в активной стадии и стадии нестойкой клинической ремиссии с частыми обострениями, с сохраненными или компенсированными функциональными возможностями или неполной компенсацией функциональных возможностей; с хроническими заболеваниями в стадии ремиссии, но с ограниченными функциональными возможностями, возможны осложнения основного заболевания, основное заболевание требует поддерживающей терапии; дети с физическими недостатками, последствиями травм и операций с неполной компенсацией соответствующих функций, что, в определенной мере, ограничивает возможность обучения или труда ребенка;

- к V группе здоровья относятся дети, страдающие тяжелыми хроническими заболеваниями, с редкими клиническими ремиссиями, с частыми обострениями, непрерывно рецидивирующим течением, с выраженной декомпенсацией функциональных возможностей организма, наличием осложнений основного заболевания, требующими постоянной терапии; дети-инвалиды; дети с физическими недостатками, последствиями травм и операций с выраженным нарушением компенсации соответствующих функций и значительным ограничением возможности обучения или труда.

Таблица 4. Доля детей первой и второй групп здоровья в общей численности обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях.

№ п/п	Муниципальные образования	Доля детей первой и второй групп здоровья от общей численности обучающихся, %	
		2020 г., %	2021 г., %
1	г. Хабаровск	86,90	86,90
2	г. Комсомольск-на-Амуре	87,90	87,60
3	Бикинский район	91,40	91,00
4	Вяземский район	82,20	82,20
5	Район им. Лазо	93,30	93,40
6	Нанайский район	96,70	96,70
7	Хабаровский район	93,00	93,00
8	Амурский район	84,54	84,50
9	Ванинский район	89,50	90,00
10	Верхнебуреинский район	95,25	95,20
11	Комсомольский район	92,30	92,20
12	Советско-Гаванский район	90,40	90,40
13	Солнечный район	88,20	88,20
14	Аяно-Майский район	94,30	94,30
15	Николаевский район	83,90	85,00
16	Охотский район	85,00	85,00
17	Район им. П. Осипенко	91,34	92,10
18	Тугуро-Чумиканский район	92,10	92,10
19	Ульчский район	92,00	93,50

Доля детей первой и второй групп здоровья в общей численности обучающихся в разных муниципальных образованиях Хабаровского края колеблется от 82,20% в Вяземском районе до 96,7% в Нанайском районе.

Более 90% (91,00 - 96,70%) детей первой и второй групп здоровья отмечено в двенадцати муниципальных образованиях.

В остальных семи муниципальных образованиях доля детей первой и второй групп здоровья составляет от 82,20 до 88,20% (г. Хабаровск, г. Комсомольск-на-Амуре, Вяземский, Амурский, Солнечный, Николаевский и Охотский муниципальные районы).

В таблице 5 приведены данные по заболеваемости детского населения, проявление которых, в определенной степени, связано с питанием.

Таблица 5. Заболеваемость детей Хабаровского края в возрасте 0 - 14 лет по основным классам болезней (по состоянию на 1 января 2021 г.).

№ п/п	Виды болезни	Всего человек по годам				
		2000 г.	2005 г.	2010 г.	2015 г.	2020 г.
1	Все болезни	50492	47208	54034	53705	40146
	из них:					
2	болезни эндокринной системы, расстройства питания, нарушения обмена веществ	243	370	294	139	64
3	болезни органов пищеварения	1885	2139	2113	2199	1797
	На 100 000 детей*, чел.					
4	болезни эндокринной системы, расстройства питания, нарушения обмена веществ	604,2	1175,1	957,1	427,9	207,7
5	болезни органов пищеварения	4687,2	6793,3	6878,9	6768,9	5832,3

Из таблицы 5 видно, что достаточно на высоком уровне с 2005 года сохраняется количество детей с болезнями органов пищеварения. Положительная тенденция снижения количества детей с болезнями органов пищеварения отмечена в 2020 году по сравнению с 2015 годом, снижение этого показателя составило 16%.

За последние два десятилетия отмечено снижение количества детей с болезнями эндокринной системы, расстройства питания, нарушения обмена веществ. По сравнению с 2010 годом данный показатель снизился на 79,3% в 2015 году и на 51,5% в 2020 году по сравнению с 2015 годом.

Стратегически важной задачей для Хабаровского края является повышение охвата горячим питанием, в том числе для детей с алиментарно-зависимыми заболеваниями.

### 1.3. Модели предоставления питания

Школьная столовая – предприятие, предназначенное для производства и реализации продукции общественного питания.

1. Столовая, работающая на сырье, набор помещений и оборудования которой предусматривают работу с полным технологическим циклом обработки сырья и производства продукции общественного питания (имеются отдельные производственные цеха). Столовая, работающая на сырье и полуфабрикатах, набор помещений и оборудования которой предусматривают обработку отдельных видов продовольственного сырья (например, рыбы неразделанной замороженной в блоках и т.д.), но для использования других видов (например, овощей) условия для обработки отсутствуют, и столовая должна работать с использованием полуфабрикатов.
2. Столовая доготовочная, работающая на полуфабрикатах, набор помещений и оборудования которой предусматривают работу с неполным технологическим циклом производства (отсутствуют условия для обработки всех видов продовольственного сырья), столовая должна работать с использованием только полуфабрикатов. В столовых доготовочных работа на сырье не осуществляется.
3. Буфет раздаточный – предприятие, осуществляющее реализацию привозимой готовой кулинарной продукции; возможно приготовление на месте ограниченного ассортимента блюд несложного изготовления.

В таблицах 6 - 8 представлена информация по характеристике состояния организации питания обучающихся общеобразовательных организаций края.

Таблица 6. Распределение образовательных организаций по моделям предоставления питания

№ п/п	Наименование муниципалитетов	Количество образовательных организаций, ед.	В том числе по моделям предоставления питания		
			сырьевая	доготовочная	буфет-раздаточный
1	г. Хабаровск	70	17	48	5
2	г. Комсомольск-на-Амуре	37	30	7	-
3	Амурский	18	16	-	2
4	Аяно-Майский	4	4	-	-
5	Бикинский	10	6	2	2
6	Ванинский	12	12	-	-
7	Верхнебуреинский	18	18	-	-
8	Вяземский	13	13	-	-
9	Комсомольский	20	20	-	-
10	Имени Лазо	29	20	8	1
11	Нанайский	13	13	-	-
12	Николаевский	16	16	-	-
13	Имени П. Осипенко	4	3	-	1
14	Охотский	7	7	-	-
15	Советско-Гаванский	10	8	2	-
16	Солнечный	13	13	-	-
17	Тугуро-Чумиканский	4	4	-	-
18	Ульчский	19	19	-	-
19	Хабаровский	35	10	24	1
	<b>Всего</b>	<b>352</b>	<b>249</b>	<b>91</b>	<b>12</b>

Из данных таблицы 6 видно, что из 352 муниципальных общеобразовательных организаций Хабаровского края большая часть их имеет пищеблоки, работающие на сырье – 249, что составляет более 70 %. Столовые доготовочные составляют четвертую часть или 25,9 % и на долю буфетов раздаточных приходится 3,4 %.

#### 1.4. Формы организации питания

Питание обучающихся общеобразовательных школ организуется в соответствии с требованиями СанПиН.

Выбор формы организации питания (самостоятельная организация питания или с привлечением специализированных организаций) осуществляется непосредственно общеобразовательной организацией с учетом мнения родителей (законных представителей) обучающихся.

При организации питания обучающихся 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".

Распределение образовательных учреждений по формам организации питания обучающихся представлено в таблице 7.

Таблица 7. Распределение общеобразовательных организаций по формам организации питания (по состоянию на 23 мая 2022 г.)

№ п/п	Наименование муниципальных образований	Количество образовательных организаций, ед.	В том числе по формам организации питания	
			аутсорсинг, ед.	самостоятельная организация питания в школе, ед.
1	г. Хабаровск	70	54	16
2	г. Комсомольск-на-Амуре	37	30	7
3	Амурский	18	-	18
4	Аяно-Майский	4	-	4
5	Бикинский	10	1	9
6	Ванинский	12	6	6
7	Верхнебуреинский	18	-	18
8	Вяземский	13	-	13
9	Комсомольский	20	-	20
10	Имени Лазо	29	-	29
11	Нанайский	13	-	13
12	Николаевский	16	-	16
13	Имени П. Осипенко	4	-	4
14	Охотский	7	-	7
15	Советско-Гаванский	10	-	10
16	Солнечный	13	-	13
17	Тугуро-Чумиканский	4	-	4
18	Ульчский	19	-	19
19	Хабаровский	35	-	35
	<b>Всего</b>	<b>352</b>	<b>90</b>	<b>262</b>

Из таблицы 7 видно, что в подавляющей части общеобразовательных организаций пищеблоки работают по форме самостоятельной организации питания – 262 из 352 или 74,4% общеобразовательных организаций. Форма аутсорсинга применяется только в 90 образовательных организациях, что составляет четвертую часть (25,6 %) от общего числа организаций.

Таблица 8. Количество посадочных мест в столовых общеобразовательных организаций Хабаровского края.

№ п/п	Наименование муниципалитетов	Количество обучающихся в 1 смену, получающих горячее питание в регионе	Количество посадочных мест в обеденном зале школьной столовой	Количество перемен, необходимых для получения питания
1	г. Хабаровск	53860	11414	4,7
2	г. Комсомольск-на-Амуре	20818	6229	3,3
3	Амурский	6576	2489	2,6

№ п/п	Наименование муниципалитетов	Количество обучающихся в 1 смену, получающих горячее питание в регионе	Количество посадочных мест в обеденном зале школьной столовой	Количество перемен, необходимых для получения питания
4	Аяно-Майский	305	204	1,5
5	Бикинский	2326	614	3,8
6	Ванинский	3689	1478	2,5
7	Верхнебуреинский	2442	1321	1,8
8	Вяземский	2072	843	2,4
9	Комсомольский	2210	2113	1,0
10	Имени Лазо	5137	2071	2,5
11	Нанайский	1690	934	1,8
12	Николаевский	3076	1514	2,0
13	Имени П. Осипенко	480	228	2,1
14	Охотский	797	408	1,9
15	Советско-Гаванский	3658	1490	2,4
16	Солнечный	3397	1293	2,6
17	Тугуро-Чумиканский	256	122	2,1
18	Ульчский	1572	1040	1,5
19	Хабаровский	5456	2180	2,5
	Итого	119617	37985	3,1

Данные таблицы 8 показывают, что в целом в общеобразовательных организациях столовые имеют достаточное количество посадочных мест и соответствует требованиям организации питания не более чем в три перемен. Исключение составляют общеобразовательные организации г. Комсомольска-на-Амуре и Бикинского района – 4 перемены, г. Хабаровска – 5 перемен.

Показатель обеспеченности посадочными местами в столовых общеобразовательных организаций в разрезе муниципальных образований Хабаровского края неоднороден. Например, в общеобразовательных организациях Комсомольского района достаточно одной перемены, Аяно-Майского, Верхнебуреинского, Нанайского, Охотского, Николаевского и Ульчского районов – не более двух перемен.

В столовых общеобразовательных организаций остальных муниципальных районов предоставление горячего питания обеспечивается в пределах трех перемен (имени Лазо, имени П. Осипенко, Амурский, Ванинский, Вяземский, Советско-Гаванский, Солнечный, Тугуро-Чумиканский и Хабаровский муниципальные районы).

## **Раздел 2. Обеспечение безопасности и качества питания обучающихся общеобразовательных организаций**

### **2.1. Потребность в основных пищевых веществах, ассортимент продуктов, рационы питания обучающихся**

Питание обучающихся общеобразовательных организаций осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований (п. 8.1.2, приложения 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).



В образовательных организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

Количество пищевых веществ, энергии, витаминов и минеральных веществ, необходимых для удовлетворения физиологической потребности обучающихся в Хабаровском крае в период пребывания в образовательной организации рассчитано на каждый прием пищи: при одноразовом, двухразовом и трехразовом питании (таблицы 9 и 10).

Сбалансированность рационов обеспечивается наличием меню, в котором выполнены нормативы потребления продуктов питания и основных пищевых веществ и микронутриентов. Выполнение нормы потребления пищевых продуктов в соответствии с физиологическими потребностями организма в пищевых веществах является обязательным.

Таблица 9. Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных организаций в возрасте с 7 до 11 лет (расчет для обучающихся Хабаровского края)

№ п/п	Наименование пищевых веществ	Единица измерения	В период пребывания в образовательной организации			Общее количество при приемах пищи	
			завтрак	обед	полдник	2-х разовом	3-х разовом
1	Белки	г	19,25	26,95	7,7	46,2	53,9
2	Жиры	г	19,75	27,65	7,9	47,4	55,3
3	Углеводы	г	83,75	117,25	33,5	201	234,5
	Энергетическая ценность	ккал	587,5	822,5	235	1410	1645
5	Витамин В <sub>1</sub> (тиамин)	мг	0,3	0,42	0,12	0,72	0,84
6	Витамин В <sub>2</sub> (рибофлавин)	мг	0,35	0,42	0,14	0,77	0,91
7	Витамин С (аскорбиновая кислота)	мг	15	21	6	36	42
8	Витамин А (ретиноловый эквивалент)	мг	0,175	0,182	0,07	0,357	0,364
9	Витамин D	мкг	2,5	3,5	1	6	7
10	Витамин E (токофероловый эквивалент)*	мг	2,5	3,5	1	6	7
11	Кальций	мг	275	386	110	661	771
12	Фосфор	мг	275	386	110	661	771
13	Магний	мг	62,5	87,5	25	150	175
14	Железо	мг	3	4,2	1,2	7,2	8,4
15	Цинк *	мг	2,5	3,5	1	3,5	4,5

№ п/п	Наименование пищевых веществ	Единица измерения	В период пребывания в образовательной организации			Общее количество при приемах пищи	
			завтрак	обед	полдник	2-х разовом	3-х разовом
16	Йод	мг	0,025	0,035	0,01	0,035	0,045
17	Селен	мг	0,007	0,01	0,003	0,017	0,02
18	Фтор	мг	0,75	1,05	0,3	1,8	2,11

Таблица 10. Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 12 лет и старше (расчет для обучающихся Хабаровского края)

№ п/п	Название пищевых веществ	Единица измерения	В период пребывания в образовательной организации			Общее количество при приемах пищи	
			завтрак	обед	полдник	2-х разовом	3-х разовом
1	Белки	г	22,5	31,5	9	54	63
2	Жиры	г	23	32,2	9,2	55,2	64,4
3	Углеводы	г	95,75	134,05	38,3	229,8	268,1
4	Энергетическая ценность	ккал	678,25	949,55	271,3	1627,8	1645
5	Витамин В <sub>1</sub>	мг	0,35	0,49	0,14	0,84	0,98
6	Витамин В <sub>2</sub>	мг	0,4	0,56	0,16	0,96	1,12
7	Витамин С	мг	17,5	24,5	7	42	49
8	Витамин А	мг	0,225	0,315	0,09	0,54	0,63
	(ретиноловый эквивалент)						
9	Витамин Д	мг	3	4,2	1,2	7,2	8,2
10	Витамин Е	мг	3	4,2	1,2	7,2	8,2
	(токофероловый эквивалент)						
11	Кальций	мг	300	420	120	720	840
12	Фосфор	мг	300	420	120	720	840
13	Магний	мг	75	105	30	180	210
14	Железо	мг	4,25	5,95	1,7	10,2	11,9
15	Цинк *	мг	3,5	4,9	1,4	8,4	9,8
16	Йод	мг	0,03	0,042	0,012	0,072	0,084
17	Селен	мг	0,012	0,017	0,005	0,029	0,034
18	Фтор	мг	1	1,4	0,4	2,4	2,84

Количество пищевых продуктов, необходимое для потребления школьниками в период пребывания в общеобразовательной организации Хабаровского края рассчитан на каждый прием пищи: при одnorазовом питании – это завтрак или обед; при двухразовом

питании – это завтрак и обед, или обед и полдник; при трехразовом питании – это завтрак, обед и полдник (таблица 11 и 12).

Таблица 11. Среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций возрастной группы 7-11 лет, (г, мл, нетто) (целевой уровень питания школьников Хабаровского края)

№ п/п	Название пищевых продуктов	Нормы (г, мл, в сутки) по СанПиН	В период пребывания в образовательной организации			Общее количество при приемах пищи	
			завтрак (25%)	обед (35%)	полдник (10%)	2-х разовом (60%)	3-х разовом (70%)
		2.3/.2.4.3 590-20					
1	Хлеб ржаной	80	20	28	8	48	56
2	Хлеб пшеничный	150	37,5	52,5	15	90	105
3	Мука пшеничная	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
4	Крупы, бобовые	45	11,25	15,7	4,5	26,95	
5	Макаронные изделия	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
6	Картофель	187	46,7	65,4	18,7	112,1	130,8
7	Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре зелень	280	70	98	28	168	196
8	Фрукты свежие	185	46,25	64,75	18,5	110	128,5
9	Сухофрукты	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	50	70	20	120	140
11	Мясо 1 категории	70	17,5	24,5	7	24,5	31,5
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	7,5	10,5	3	18	21
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	8,75	12,25	3,5	21	24,5
14	Рыба (филе), в том числе филе слабо- или малосоленое	58	14,5	20,3	5,8	34,8	40,6
15	Молоко	300	75	105	30	180	210
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	37,5	52,5	15	90	105
17	Творог (5%-9% массовой доли жира)	50	12,5	17,5	5	30	35
18	Сыр	10	2,5	3,5	1	6	7
19	Сметана	10	2,5	3,5	1	6	7
20	Масло сливочное	30	7,5	10,5	3	18	21

№ п/п	Название пищевых продуктов	Нормы (г, мл, в сутки) по СанПиН	В период пребывания в образовательной организации			Общее количество при приемах пищи	
			2.3/2.4.3 590-20	завтрак (25%)	обед (35%)	полдник (10%)	2-х разовом (60%)
21	Масло растительное	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
22	Яйцо 1 шт.	1	-	-	-	1 яйцо в 3 дня	
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска)	30	7,5	10,5	3	18	21
24	Кондитерские изделия	10	2,5	3,5	1	6	7
25	Чай	1	0,25	0,35	0,01	0,6	0,61
26	Какао-порошок	1	0,25	0,35	0,01	0,6	0,61
27	Кофейный напиток	2	0,5	0,7	0,02	1,2	1,22
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,05	0,07	0,02	0,12	0,14
29	Крахмал	3	0,75	1,05	0,03	1,8	1,83
30	Соль	3	0,75	1,05	0,03	1,8	1,83
31	Специи	2	0,5	0,7	0,02	1,2	1,22

Таблица 12. Среднесуточные наборы пищевых продуктов при приготовлении блюд и напитков для обучающихся общеобразовательных организаций возрастной группы 12 лет и старше, (г, мл, нетто) (целевой уровень питания школьников Хабаровского края)

№ п/п	Название пищевых продуктов	Нормы СанПиН	Доля потребления в период пребывания в образовательной организации			Общее количество при приемах пищи	
			2.3/2.4.359 0-20	завтрак (25%)	обед (35%)	полдник (10%)	2-х разовом (60%)
1	Хлеб ржаной	120	30	42	12	72	84
2	Хлеб пшеничный	200	50	70	20	120	140
3	Мука пшеничная	20	5	7	2	12	14
4	Крупы, бобовые	50	12,5	17,5	5	30	35
5	Макаронные изделия	20	5	7	2	12	14
6	Картофель	187	46,7	65,4	18,7	112,1	130,8
7	Овощи (свежие, мороженые), включая соленые и квашеные (не более 10% от	320	80	112	32	192	224

№ п/п	Название пищевых продуктов	Нормы СанПиН	Доля потребления в период пребывания образовательной организации			Общее количество при приемах пищи	
			2.3/2.4.359 0-20	завтрак (25%)	обед (35%)	полдник (10%)	2-х разовом (60%)
	общего количества овощей), в том числе томат-пюре зелень						
8	Фрукты свежие	185	46,25	64,75	18,5	111	129,5
9	Сухофрукты	20	5	7	2	12	14
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	50	70	20	120	140
11	Мясо 1 категории	78	19,5	27,3	7,8	46,8	54,6
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	10	14	4	24	28
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	53	13,25	18,55	5,3	31,75	37,05
14	Рыба (филе), в том числе филе слабо- или малосоленое	77	19,25	26,95	7,7	46,2	53,9
15	Молоко (массовая доля жира 2,5% и 3,2%)	350	87,5	122,5	35	210	245
16	Кисломолочная пищевая продукция	180	45	63	18	108	126
17	Творог (5%-9% массовой доли жира)	60	15	21	6	36	42
18	Сыр	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
19	Сметана	10	2,5	3,5	1	6	7
20	Масло сливочное	35	8,75	12,25	3,5	21	24,5
21	Масло растительное	18	4,5	6,3	1,8	10,8	12,6
22	Яйцо диетическое шт.	1				1 яйцо в три дня	
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, промышленного выпуска.)	35	8,75	12,25	3,5	21	24,5

№ п/п	Название пищевых продуктов	Нормы СанПиН	Доля потребления в период пребывания образовательной организации			Общее количество при приемах пищи	
			завтрак (25%)	обед (35%)	полдник (10%)	2-х разовом (60%)	3-х разовом (70%)
24	Кондитерские изделия	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
25	Чай	2	0,5	0,7	0,02	1,2	1,22
26	Какао	1,2	0,3	0,42	0,12	0,72	0,84
27	Кофейный напиток	2	0,5	0,7	0,02	1,2	1,22
28	Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,075	0,105	-	0,12	-
29	Крахмал	4	1	1,4	0,4	2,4	2,44
30	Соль поваренная пищевая йодированная	5	1,25	1,75	0,5	3	3,5
31	Специи	2	0,5	0,7	0,02	1,2	1,22

В таблице 13 дана структура распределения потребности в пищевых веществах по режимам питания. Эти нормы должны соблюдаться при формировании рационов питания обязательно.

Таблица 13. Распределение потребности в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных организаций по приемам пищи

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в %	Распределение потребности в пищевых веществах по приемам пищи, в %			
		одноразовое питание		2-х разовое питание (завтрак и обед)	3-х разовое питание (завтрак, обед, полдник)
		завтрак	обед		
Завтрак	20-25	25		25	25
Обед	30-35		35	35	35
Полдник	10-15				10
Всего за период пребывания в школе	60-75	25	35	60	70

На каждый день утверждается и подписывается в соответствии с требованиями ежедневное меню, которое составляется в полном соответствии с основным (примерным) меню с указанием приема пищи, наименования блюд, массы порций и калорийности (п.п. 8.1.7 п. 8.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Контроль *соответствия рационов питания* установленным требованиям проводится в соответствии с приемами пищи, дням недели и по следующим показателям:

- энергетическая ценность (калорийность) блюд;
- фактическое содержание в блюдах основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и их соотношение в соответствии с нормами;
- содержание витаминов, макро - и микроэлементов;

- фактическое потребление пищевых продуктов на основе рационов питания и соответствие нормам;
- масса (объем) порции готовых блюд и соответствие выхода кулинарной продукции,
- объем порций по приемам пищи (завтрак, обед, полдник) и в общей сумме потребления рациона питания;
- нормы вложения пищевых продуктов при производстве кулинарной продукции.

## **2.2. Примерные сбалансированные меню**

Примерные типовые меню разработаны для обучающихся начальной школы Хабаровского края возрастной группы 7-11 лет, с учетом сбалансированного соотношения основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), норм калорийности, микро- и макроэлементов

### 2.2.1. Примерное типовое сбалансированное меню для детей 7-11 лет

Для образовательных организаций Хабаровского края (Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна)

Утверждено \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Примерное типовое меню и пищевая ценность блюд

День: 1 Неделя: 1

Категория: Школьники 7-11 лет

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
<b>Завтрак</b>																	
15	Сыр (порциями)	10	2,32	3,4	0,01	45,3	0,004	0,03	0,07	0,023	0,05	88	50	0,4	0,02	3,5	0,13
338	Фрукты свежие	100	0,4	0,4	10,0	42,7	0,04	0,02	10	0	0,20	16,00	11,00	0	0	9,00	2,20
182	Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	200	7,23	9,81	28,8	225,2	0,22	0,20	1,30	0,08	0	142,58	222,38	0	0,001	65,69	1,53
382	Какао с молоком	200	3,50	3,70	25,5	142,93	0,06	0,01	1,60	0,040	0,40	102,60	178,4	1,00	0	24,80	1,00
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	88,8	0,04	0,01	0,9	0	0,7	8,00	26,00	0,008	0,003	0,00	0,44
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>16,49</b>	<b>17,63</b>	<b>83,99</b>	<b>544,93</b>	<b>0,36</b>	<b>0,27</b>	<b>13,85</b>	<b>0,16</b>	<b>1,35</b>	<b>357,18</b>	<b>487,78</b>	<b>1,44</b>	<b>0,039</b>	<b>102,99</b>	<b>5,30</b>
<b>Обед</b>																	
20,1	Салат из свеклы с сыром и маслом растительным	60	2,7	4,7	4,3	69,3	0,01	0,046	5,70	0,02	0,10	97,0	65,7	0,43	0,01	13,8	0,84
104	Суп картофельный с	200/1	4,8	3,1	16,9	110,6	0,21	0,07	7,00	0,001	0,200	42,10	142,5	0,90	0,01	38,60	0,80



	мясными фрикадельками	0															
295	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом	80/10	15,12	20,69	5,27	265,6	0,06	0,18	0,60	0,20	0,016	58,99	147,86	1,82	0,024	23,89	1,54
302	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150	6,57	4,19	32,32	185,2	0,06	0,03	0	0,03	2,55	18,12	157,03	0,89	0,0013	104,45	3,55
344	Компот из быстрозамороженных ягод (компотная смесь)	200	0,06	0,02	20,73	78,2			2,5	0	0,2	4,00	3,30	0,080	0	1,70	0,15
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,200	7,00	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
Итого за Обед			32,09	33,1	96,2	786,4	0,4	0,4	16,2	0,3	5,0	231,2	560,9	4,7	0,1	191,8	7,9

День:2 Неделя:1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	ZN	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
70	Овощи натуральные соленые	60	0,66	0,12	2,28	13,2	0,005	0,02	3	0,004	0,03	6,37	27,70	0,064	0,001	6,21	0,17
281	Биточки паровые	80	8,0	8,0	4,92	121,2	0,18	0,21	0,43	0,04	0,060	48,45	177,91	2,28	0,040	24,45	1,93
304	Рис отварной с маслом сливочным	150	3,70	3,96	38,88	196,2	0,03	0,02	0	0,04	0	14,9	79,4	0	0,0010	27,9	0,59
379	Кофейный напиток с сахаром	200			19,96	74,9					0	0,4		0			0,06
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	88,8	0,04	0,01	0,88	0,00	0,7	8,0	26,0	0,008	0,003	0,0	0,44

Итого за Завтрак			15,4	12,4	85,72	494,3	0,3	0,3	4,0	0,1	0,8	78,2	311,0	2,4	0,0	58,6	3,2
Обед																	
40	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	60	1,64	4,24	5,73	67,62	0,02	0,02	22,95	0,02	0,6	15,0	10,20	0,13	0,001	6,60	0,75
88	Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	200	5,09	8,05	6,6	145,6	0,19	0,13	0,36	0,02	0,059	34,48	134,09	1,52	0,03	20,32	1,57
235	Шницель рыбный натуральный	80	11,55	10,92	6,83	170,98	0,16	0,14	2,10	0,03	0,3	68,89	33,41	0,8	0,0	23,17	0,73
312	Картофельное пюре с маслом сливочным	150	3,29	7,06	22,21	159,99	0,16	0,13	26,11	0,10	1,5	42,54	97,8	0,299	0,005	33,06	1,19
349	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	200	0,22		24,42	92,46			0,2			22,6	7,7	0	0	3,0	0,66
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,200	7,00	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
Итого за Обед			24,63	30,67	82,47	714,15	0,59	0,45	52,16	0,17	4,36	194,5	327,75	3,36	0,099	95,55	5,90

День:3 Неделя:1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	ZN	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18

Завтрак																	
338	Фрукт порционно / Яблоко 1шт	100	0,4	0,4	9,8	42,0	0,04	0,02	16,50	0,01	0,2	16,00	11,00	0,030	0,00	9,00	2,20
	Джем фруктовый	20	0,1	0	14,3	54,1	0,01	0,01	2,5	0,08	0,09	3,6	2,9	0,01	0,001	0,9	0,12
222	Пудинг творожно-пшеничный	150	14,92	14,38	31,51	307,3	0,3	0,4	0,9	0,21	1,36	216,0	414,6	1,2	0,020	93,9	2,53
386	Кисломолочный продукт	200	5,8	5,0	8,0	100	0,11	0,22	2,56	0	0	134,4	209	1,11	0,011	20,9	0,22
ПР	Батон нарезной порционный	30	2,00	0,40	10,30	50,2	0,10	0,01	0,1	0,01	0,7	10,50	47,40	0,010	0,010	14,10	1,20
Итого за Завтрак			23,22	20,18	73,91	553,6	0,52	0,67	22,59	0,31	2,35	380,4	684,74	2,36	0,044	138,77	6,28
Обед																	
36	Салат картофельный с сельдью	60	0,8	3,6	6,0	54,8	0,03	0,03	12,40	0,00	1,50	19,17	20,31	0,30	0,00	9,98	0,34
98	Суп крестьянский с крупой, со сметаной	200/10	4,65	6,82	5,08	121,87	0,05	0,05	16,3	0,59	0,20	38,57	45,64	0,58	0,009	19,78	1,03
289	Рагу из птицы	250	18	22	19	378,3	0,07	0,13	3,27	0,06	0	42,45	289,09	0	0	61,71	2,66
407	Сок натуральный	200	1	0,2	20,2	81,6	0,08	0,08	4	0	0	31,1	18,0	0	0	8,0	0,72
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,200	7,00	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
Итого за Обед			27,29	33,02	66,96	714,07	1,0	1,0	37,3	1,1	3,6	151,3	429,6	1,5	0,0	117,5	5,9

День:4 Неделя:1

№	Масса	Пищевые вещества (г)	ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)
---	-------	----------------------	-----------	---------------	---------------------------

рец.	Прием пищи, наименование блюда	порции	Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
<b>Завтрак</b>																	
42	Салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком	60	1,05	3,71	5,55	59,7	0,03	0,120	2,8	2,87	0,39	33,1	49,8	0,18	0,000	16,2	0,76
278	Тефтели под овощным соусом	80/20	7,86	7,98	9,32	140,9	0,16	0,13	0,3	0,009	0,01	12,65	138,55	1,99	0,030	20,29	1,73
309	Макаронный изделия с маслом сливочным	150	5,70	3,43	36,45	190,4	0,09	0,03	0	0,030	1,25	13,28	46,21	0,78	0,002	8,47	0,86
377	Чай с лимоном	200/4	0,26	0,06	9,0	41,6		0,01	2,9	0	0,06	8,05	9,78	0,017	0	5,24	0,87
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	88,8	0,04	0,01	0,88	0,00	0,7	8,0	26,0	0,008	0,003	0,0	0,44
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>17,91</b>	<b>15,5</b>	<b>80</b>	<b>521,4</b>	<b>0,3</b>	<b>0,2</b>	<b>11,4</b>	<b>0,3</b>	<b>3,4</b>	<b>60,3</b>	<b>243,3</b>	<b>3,0</b>	<b>0,0</b>	<b>41,7</b>	<b>4,2</b>
<b>Обед</b>																	
20,08	Салат из свеклы с маслом растительным	60	0,86	3,05	5,13	50,13	0,01	0,02	5,7	0,01	0,10	26,61	25,64	0,43	0,010	12,9	0,84
87	Суп с рыбными консервами	200	6,88	6,69	11,3	114,8	0,1	0,0	5,8	0,45	1	30,0	61,2	0	0	19,2	0,79
268	Котлеты (говядина)	80	9,87	17,33	1,07	230,6	0,07	0,23	0,75	0,200	0,02	73,74	184,82	2,28	0,030	29,86	1,93
199	Гороховое пюре с маслом сливочным	150	16,30	2,51	36,00	147,9	0,64	0,13	0,00	0,0	0,01	66,31	161,0	3,500	0,017	62,53	4,98
349	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	200	0,22		24,42	92,46			0,2			22,6	7,7	0	0	3,0	0,66
ПР	Кондитерские изделия (печенье)	20	1,7	2,26	13,8	78,9	0,02	0,01	0	0,00	0,2	8,2	17,4	0	0	3,0	0,20
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,200	7,00	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
<b>Итого за Обед</b>			<b>38,67</b>	<b>32,24</b>	<b>108,4</b>	<b>792,29</b>	<b>0,9</b>	<b>0,5</b>	<b>12,8</b>	<b>0,69</b>	<b>3,23</b>	<b>238</b>	<b>502,4</b>	<b>7,132</b>	<b>0,083</b>	<b>139,9</b>	<b>10,40</b>

День:5 Неделя:1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
306	Зеленый горошек консервированный	20	0,60	1,0	1,4	11,6	0,16	0,04	0	0,002	1,82	23,0	65,8	0,64	1,02	21,40	0,004
15	Сыр (порциями)	10	2,32	3,4	0,0	45,30	0,004	0,03	0,07	0,02	0,05	88,0	50,0	0,4	0	3,50	0,13
210	Омлет натуральный с маслом сливочным	140	14,42	23,8	2,24	240	0,12	0,27	0,32	0,04	1,94	131,38	248,50	1,35	0,03	21,55	1,51
693	Какао с молоком йодированным	200	3,5	3,70	25,50	143	0	0,01	1,60	0,0400	0,4	102,60	178,40	1,000	0	24,8	1,00
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	88,8	0,04	0,01	0,9	0	0,7	8,00	26,00	0,008	0,003	0,00	0,44
Итого за Завтрак			23,88	32,22	48,82	528,7	0,4	0,4	2,9	0,1	4,91	353,0	569	3,40	1,086	71,3	3,08
Обед																	
12	Салат из кукурузы (консервированной)	60	1,73	3,71	4,82	59,58	0,02	0,02	22,95	0,02	0,6	15,0	10,20	0,13	0,001	6,60	0,75
113	Суп-лапша домашняя со свежей зеленью	200	6,9	6,95	18,76	160,5	0,18	0,17	4,2	0,82	0,3	34,7	75,88	0,1	0,00	14,5	0,99
268	Биточки (говядина)	80	9,87	17,33	1,07	230,6	0,168	0,104	0,3	0,0072	0,008	11,7	131,8	1,7	0,024	36,3	2,04
518/301	Сложный гарнир: Картофель отварной в молоке с маслом сливочным / капуста, тушенная с томатом	100	2,3	5,2	13,3	105,9	0,07	0,07	5,9	0,01	1	25,9	39,9	0,2	0,003	11,3	0,40
		50	1,13	2,60	6,67	52,93	0,03	0,03	2,9333	0,01	0,5	12,97	19,93	0,10	0,0017	5,67	0,20
409	Напиток фруктовый	200	0,1	0,1	15,4	58,9	0,01	0,02	2,6	0,018	0,04	43,0	6,8	0,1	0,001	4,30	1,60

ПР	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,200	7,00	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
Итого за Обед			24,87	36,29	76,7	745,91	0,6	0,3	41,7	0,1	4,0	159,1	327,9	2,8	0,1	95,4	6,3

День:1 Неделя:2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
338	Плоды свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,0	44,4	0,00	0,02	0,07	0,02	0,05	2,40	6,00	0,0	0,02	3,50	0,02
278/331	Тефтели с соусом, сметанным с томатом	80	6,98	6,88	8,28	124,4	0,07	0,12	0,63	0,02	0,02	28,43	111,30	1,450	0,08	15,17	1,42
302	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150	6,6	4,2	32,3	185,2	0,1	0,0	0,0	0,030	2,55	18,1	157,0	1	0,0	104,5	3,55
379	Кофейный напиток на молоке	200	2,80	3,20	24,66	132,48	0,04	0,15	1,30	0,030	0,06	120,40	90,0	1,10	0,010	14,00	0,12
ПР	Хлеб пшеничный	40	3	0,3	19,7	88,8	0,0	0,01	0,88	0	0,7	8,0	26,0	0,008	0,003	0,0	0,44
Итого за Завтрак			19,78	14,98	93,94	575,28	0,21	0,34	2,88	0,10	3,38	262,95	434,33	3,85	0,114	137,12	5,66
Обед																	
53	Салат из свеклы с зеленым горошком	60	0,99	2,47	4,37	43,74	0,01	0,04	13,6	0,1	0,5	21,8	15,6	0,30	0,002	10,1	0,70
113	Борщ "Сибирский" с фасолью	200	1,77	2,65	12,74	78,71	0,05	0,05	19,00	0,74	0,1	43,11	48,75	1,3	0,003	22,44	0,80

298	Зразы из кур, с омлетом и овощами	90	12	17	7	229	0,192	0,032	0,8	0	1,28	213,8	508,8	0	0,02	57,0	0,96
309	Макароны отварные с маслом.	150	5,70	3,43	36,45	190,31	0,09	0,03	0	0,033	1,25	13,3	46,21	0,01	0,002	8,47	0,86
389	Сок натуральный	200	1,00	0,20	20,20	82	0,08	0,08	4,0	0	0	31,10	18,00	0,000	0	8,00	0,72
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,2	7,0	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,7	4,0	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
Итого за Обед			24,3	26,15	97,44	701,26	0,5	0,3	37,8	0,9	5,0	334,1	682,0	2,2	0,0	115,4	5,0

День:2 Неделя:2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
209	Яйца вареные	40	5	5	0	63	0,03	0,18		0,1	0,24	22	76,8	4,8	1		
70	Овощи натуральные соленые	60	0,66	0,12	2,28	13,2			10,5			8,4				12	0,54
310	Суфле куриное с соусом молочным густым	80	13,17	13,87	2,45	186,67	0,18	0,21	0,43	0,040	0,01	48,45	177,91	2,28	0,040	24,45	1,93
345	Каша "Дружба"(гарнирная) с маслом сливочным	150	3,5	5,0	25,2	152,8	0,1	0,1	3,4	0,037	0	127,4	183,5	0	0	55,1	0,30
430	Чай витаминизированный	200	0,2	0,05	15,01	58	0	0,01	9,00	0,0001	0,045	5,25	8,24	0,008	0	4,4	0,87

	с сахаром																
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	88,8	0,04	0,01	0,88	0,0	0,7	8,0	26,0	0,008	0,003	0,0	0,44
Итого за Завтрак			25,57	24,36	64,62	562,47	0,38	0,43	15,66	0,13	1,03	202,72	427,47	2,34	0,04	89,01	4,14
Обед																	
67	Винегрет овощной	60	0,84	6,02	4,37	75,06	0,05	0,10	10,70	0,05	0,30	69,36	47,50	0,26	0,00	21,30	0,80
88	Щи из свежей капусты с фрикадельками	200//10	1,97	5,18	8,97	88,14	0,02	0,02	9,20	0,04	0,08	36,74	24,20	1,16	0,00	12,40	0,40
606	Рыба, запеченная под соусом польским	80	17,77	9,32	2,39	163,9	0,18	0,15	0,8	0,03	0,1	33,3	10,1	0,2	0,009	18,42	0,63
312	Картофельное пюре с маслом сливочным	150	3,29	7,06	22,21	159,99	0,16	0,13	26,11	0,10	1,50	42,54	97,75	0,3	0,005	33,06	1,19
ПР	Кондитерское изделие /Мармелад	18	1,4	1,81	11,0	63,1	0	0	0	0	0	1,0	0,2	0	0	0,4	0,08
349	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	200	0,22		24,42	92,46			0,2			22,6	7,7	0	0	3,0	0,66
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0	1,2	7,0	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,7	4,0	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
Итого за Обед			28,33	29,79	90,04	720,15	0,47	0,43	47,5	0,22	3,88	216,6	232,0	2,5	0,042	98,0	4,76

День: 3 Неделя:2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	Р	ZN	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	



338	Плоды свежие (апельсин 1 шт.)	100	0,90	0,20	8,10	35,8	0,040	0,030	60	0,01	0,2	34,0	23,0	0,20	0,002	15,00	0,30
11	Молоко, сгущенное порционно	30	1,5	0,06	11,4	49	0,01	0,08	0,2	0,01	0,04	61,4	43,8	0,2	0,001	6,8	0,04
315	Запеканка творожно-рисовая с маслом сливочным	170	15,23	17,5	36,7	355,9	0,09	0,3	0,48	0,22	1,8	143,7	290,6	2,2	0,008	48,51	1,31
389	Сок фруктовый	200	1,0	0,2	20	82	0,08	0,08	4,0	0	0	31,1	18,0	0,0	0,0	8,0	0,72
ПР	Батон нарезной порционный	30	2	0,4	10,3	50,2	0,1	0,01	0,1	0,01	0,7	10,5	47,4	0,010	0,010	14,1	1,20
Итого за Завтрак			20,63	18,36	86,5	572,9	0,32	0,53	64,78	0,25	2,74	280,67	422,77	2,61	0,02	92,41	3,57
Обед																	
25	Салат «Степной» из разных овощей	60	0,9	3,06	5,3	43	0,02	0,02	22,95	0,02	2,20	15,00	10,20	0,13	0,00	6,60	0,75
140	Суп картофельный с клецками на м/к бульоне	200	9,90	8,90	25,20	214,2	0,20	0,05	6,60	0,02	0	39,45	74,65	0,000	0,000	21,82	0,30
288	Птица, порционная запеченная	80	16,9	9,66	0,15	155,1	0,08	0,17	0,02	0	0	17,3	1,42	0	0	15,18	1,65
316	Овощи, припущенные с маслом сливочным	150	4,82	5,43	27,3	191,7	0,64	0,13	0	0,025	0,010	66,31	161,03	3,5	0,017	62,53	4,98
377	Чай с лимоном	200/4	0,26	0,06	9,0	41,6		0,01	2,9	0	0,06	8,05	9,78	0,017	0	5,24	0,87
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,2	7,0	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,7	4,0	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
Итого за Обед			35,62	27,51	83,63	723,1	1,0	0,5	30,5	0,9	4,5	152,4	302,9	4,4	0,0	113,5	10,2

День:4 Неделя:2

№	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)	ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)
---	--------------------------------	--------------	----------------------	-----------	---------------	---------------------------

рец.			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	ZN	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
<b>Завтрак</b>																	
70	Овощи натуральные соленые	60	0,66	0,12	2,28	13,2	0	0	10,5	0	0	8,4	0	0	0	12	0,54
269	Пудинг рыбный запеченный с соусом молочным густым	80	9,51	4,32	6,31	102	0,19	0,22	2,6	0,060	0,04	57,3	186,90	2,290	0,080	29,15	2,11
309	Макаронный изделия с маслом сливочным	150	5,70	3,43	36,45	190,9	0,09	0,03	0	0,030	1,25	13,28	46,21	0,78	0,002	8,47	0,86
303	Кофейный напиток с сахаром	200			19,96	75					0,00	0,40		0,0			0,06
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	89	0,04	0,01	0,88	0,00	0,7	8,0	26,0	0,008	0,003	0,0	0,44
<b>Итого за Завтрак</b>			18,91	8,19	84,68	470,1	0,3	0,3	6,5	0,1	2,0	85,9	271,7	3,1	0,1	41,8	3,7
<b>Обед</b>																	
39	Салат картофельный с кукурузой и морковью	60	1,81	3,82	14,23	98,52	0,01	0,04	13,60	0,10	0,5	21,8	15,6	0,30	0,00	10,1	0,70
96	Рассольник ленинградский со сметаной на м/к бульоне	200/10	1,7	6,0	12,8	146,4	0,1	0,0	5,8	0,45	1	30,0	61,2	0	0	19,2	0,79
259	Жаркое по- домашнему	230	16,4	17,26	29,34	331,0	0,25	0,23	36,00	0,070	0,42	48,53	250,9	4,2	0,002	64,25	3,82
344	Компот из быстрозамороженных ягод (компотная смесь)	200	0,06	0,02	20,73	78,2			2,5	0,00	0,2	4,0	3,3	0,1	0,001	1,7	0,15
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0	1,2	7,0	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,7	4,0	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
<b>Итого за Обед</b>			22,81	27,5	93,78	731,62	0,5	0,5	60,9	0,3	5,0	107,6	385,9	5,4	0,0	104,2	6,5

День:5 Неделя:2

№ ре ц	Прием пищи, наименование блюда	Масса порци и	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (кка л)	Витами ны (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	ZN	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
47	Салат из квашеной капусты	60	1,02	3,0	5,07	51,42	0,16	0,04	0	0,002	1,82	23,0	65,8	0,64	1,02	21,40	0,004
15	Сыр (порциями)	10	2,32	3,4	0,01	45,30	0,004	0,03	0,07	0,02	0,05	88	50	0,4	0	3,50	0,13
210	Омлет натуральный с маслом сливочным	140	14,42	23,8	2,24	240,0	0,12	0,27	0,32	0,04	1,944	131,38	248,5	1,35	0,03	21,55	1,51
430	Чай с сахаром	200	0,2	0,05	15,01	58	0	0,01	9,00	0,0001	0,045	5,25	8,24	0,008	0	4,4	0,87
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	88,8	0,04	0,01	0,9	0	0,7	8,00	26,00	0,008	0,003	0,00	0,44
Итого за Завтрак			21	30,57	42,01	483,3	0,32	0,36	10,27	0,07	4,6	255,6	398,5	2,4	0,06	50,9	2,95
Обед																	
67	Винегрет овощной	60	1,2	3,5	6,7	60,9	0,04	0,03	7,0	0,90	0,2	26,6	25,6	0,0	0,040	12,9	0,70
106	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	200/30	12,6	13,3	27,9	270,9	0,19	0,13	0,36	0,024	0,059	34,48	134,1	1,52	0,03	20,32	1,57
310/353	Суфле куриное с соусом молочным густым (для фарширования).	80	10,77	8,69	4,27	137,3	0,072	0,06	0,19	0,0008	0,0592	11,2	75,2	0,94	0,032	13,0	1,12
144	Овощи тушеные с рисом	150	3,70	3,96	38,88	196,24	0,03	0,02	15,85	0,04	0	14,94	79,38	0,00	0,001	27,89	0,59
407	Сок фруктовый	200	1,0	0,20	20,20	82	0	0,08	4,00	0	0	31,10	18,00	0,000	0	8,0	0,72
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0	1,2	7,0	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78

ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,7	4,0	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
Итого за Обед			32,11	30,05	114,63	824,84	0,462	0,39	33,10	1	1,6182	222,4	429,5	3,496	0,133	105,3	6,32

### 2.2.2. Лечебно-диетическое меню для детей 7-11 лет с непереносимостью лактозы

Для образовательных организаций Хабаровского края

Утверждено \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Примерное типовое меню  
и пищевая ценность блюд

День: 1 Неделя: 1

Категория: Школьники 7-11 лет

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
<b>Завтрак</b>																	
пермь 2013 /414	Рис отварной	160	4	10	40	310	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
пермь 2013 /108	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
	Какао на воде с сахаром	250	4,1	3,54	16,6	115	0,02			100	1	100	100	1			
пермь 2013 /95	Бутерброд с джемом	30	0,005	0,005	0	68						100	100				1

Итого за завтрак						603	0,3	0,35	15,0	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3,0
Обед																	
пермь 2013 /404	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,9	5,1	4	64	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
пермь 2013 /108	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110											
пермь 2013 /110	Хлеб ржано-пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
пермь 2013 /142	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,75	5	18	83	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
пермь 2013 /426	Картофель отварной	150	8,55	7,84	40	190	0,05	0,2	8	25		100	100				
пермь 2013 /357	Мясо отварное	100	25,2	19	14	283	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
пермь 2013 /508	Компот из сухофруктов	200	0,44	0,02	32	113	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						943	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20

День 2 Неделя 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18

Завтрак																	
	Каша кукурузная на воде	200	12	8	46	350	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
пермь 2013 /108	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
пермь 2013 /300	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63						100	100				1
пермь 2013 /494	Чай с сахаром	200	0,06	0,02	21	60	0,02			100	1	100	100	1			
Итого за завтрак						583	0,34	0,35	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
пермь 2013 /22	Салат из свежих помидоров	80	2,2	6,6	13	70	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
пермь 2013 /108	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
пермь 2013 /110	Хлеб ржано-пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
пермь 2013 /134	Рассольник Ленинградский	200	3,6	4	13	60	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
пермь 2013 /415	Рис припущенный	150	3,70	6,10	33	219	0,05	0,2	8	25		100	100				

пермь 2013 /367	Гуляш из отварного мяса	120	22	24,2	5,5	328	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
пермь 2013 /404	Напиток клюквенный	200	0,1		20,7	83	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						970	0,42	0,5	21	245	3,5	385	385	3,5	0,035	87,5	4,2

День 3 Неделя 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
пермь 2013 /530	Блинчики с джемом	150	12	11	55	350	0,22	0,1	13	60	1	95	45	1	0,025	30	1,2
пермь 2013 /108	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
пермь 2013 /494	Чай с лимоном, сахаром	200	4,1	3,54	17,6	119	0,02			100	1	100	100	1			
пермь 2013 /518	Сок фруктовый	200	0,4		25	100						50	100				1
Итого за завтрак						679	0,34	0,35	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	

пермь 2013 /27	Салат из овощей	80	1	8	4,5	100	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
пермь 2013 /110	Хлеб ржано-пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
пермь 2013 /108	Хлеб пшеничный	50	1,7	0,7	20	90	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30,00	0,5		32,50	0,80
пермь 2013 /128	Борщ с картофелем	200	3,5	5,0	22	110	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
пермь 2013 /423	Тушеная капуста	150	3,20	9,90	20,0	146	0,05	0,2	8	25		100	100				
пермь 2013 /404	Птица отварная	80	16	12	0,5	210	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
пермь 2013 /507	Компот из свежих яблок	200	0,7	0,3	34,9	145	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						901	0,52	0,75	23	260	4	415	415	4	0,035	120	5

День 4 Неделя 1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	



пермь 2013 /414	Гречка отварная	150	9,2	14,0	40	310	0,12	0,01	5,00	10					0,01		1,20
пермь 2013 /332	Рыба отварная	80	5,2	1,7	7	100	0,1	0,11	8	90	1,5	150	150	1,5	0,015	30	1
пермь 2013 /108	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,10	0,25	2,00	15,00	0,50	25,00	25,00	0,50		32,50	0,80
пермь 2013 /494	Чай с сахаром	200	0,06	0,02	21	60	0,02			60	0,5	100	100	0,5			
Итого за завтрак						580	0,34	0,37	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
пермь 2013 /53	Салат из свеклы с солеными огурцами	80	2,5	6,2	24	90	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
пермь 2013 /137	Суп солянка рыбная	200	8,6	10,0	20,0	140	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
пермь 2013 /429	Пюре картофельное	150	4,2	8,8	21,8	184	0,05	0,2	8	25		100	100				
пермь 2013 /110	Хлеб ржано- пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
пермь 2013 /108	Хлеб пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			

пермь 2013 /366	Бефстроганов из отварной говядины	150	19,4	13,5	4,1	224	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
пермь 2013 /513	Компот из вишен и яблок	200	0,20	0,10	21,10	98	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						836	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20

День 5 Неделя 1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Каша кукурузная на воде	200	10	8	46	300	0,22	0,1	13	60	1	50	45	1	0,025	30	1,2
пермь 2013 /387	Суфле мясное	80	6,5	10	0,75	85						100	100				1
пермь 2013 /108	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,10	0,25	2,00	15,00	0,50	25,00	25,00	0,50		32,50	0,80
	Какао на воде с сахаром	200	4,1	3,54	17,6	119	0,02			100	1	100	100	1			
Итого за завтрак						614	0,34	0,35	15	75	2,5	275	270	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
пермь 2013 /66	Салат картофельный с соленым огурцом	80	2,1	8,1	15	142	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2

пермь 2013 /110	Хлеб ржано-пшеничный	80	2,2	0,9	19	120	0,1			40	0,5			0,5			
пермь 2013 /108	Хлеб пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
пермь 2013 /162	Суп пюре из кабачков	200	2	6	20	190	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
пермь 2013 /423	Капуста тушеная	150	5,6	3,4	10	96	0,05	0,2	8	25		100	100				
пермь 2013 /343	Рыба с овощами	150	11,7	3,1	7	130	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
пермь 2013 /508	Компот из кураги	0,7	0,3	34,9	145	0,1	0,05	10									
Итого за Обед						803	0,42	0,5	21	245	3,5	385	385	3,5	0,035	87,5	4,2

День 1 Неделя 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
пермь 2013 /374	Запеканка капустная с говядиной	150	12,5	12	21	280	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2

пермь 2013 /112	Фрукты	200	0,8	0,2	30	114						100	100				1
пермь 2013 /494	Чай с сахаром	200	1,2	0,02	21	80	0,02			100	1	100	100	1			
пермь 2013 /108	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
Итого за завтрак						584	0,34	0,35	15,00	175,00	2,50	275,00	275,00	2,50	0,03	62,50	3,00
Обед																	
пермь 2013 /160	Суп картофельный с крупой	200	3,5	8,3	14	135	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00
пермь 2013 /514	Компот из плодов консервированных	200	0,5	0,2	32,4	133	0,1	0,05	10								
пермь 2013 /33	Салат Весна	80	1,20	4,00	19	120	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
пермь 2013 /369	Жаркое по домашнему	200	18	18	22	344	0,10	0,20	8,00	25,00	1,50	200,00	200,00	1,50	0	40,50	1,00
пермь 2013 /110	Хлеб ржано пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
пермь 2013 /108	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30,00	0,5		32,50	0,80
Итого за Обед						832	0	1	21	245	4	385	385	4	0,035	88	4

День 2 Неделя 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
пермь 2013 /341	Рыба запеченная с яйцом	150	14,6	9	13,7	220	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
пермь 2013 /108	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
пермь 2013 /494	Чай с лимоном, сахаром	200	4,1	3,54	17,6	119	0,02			100	1	100	100	1			
пермь 2013 /112	Фрукты	150	1,65	0,45	34,50	133						100	100				1
Итого за завтрак						582	0,34	0,35	15,00	175,00	2,50	275,00	275,00	2,50	0,03	62,50	3,00
Обед																	
пермь 2013 /129	Борщ с фасолью и картофелем	200	3,70	7	20	110	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00
пермь 2013 /404	Мясо отварное	50	9,60	9,70	10	142	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
пермь 2013 /73	Салат картофельный с кукурузой и морковью	80	3,10	6,90	22	102	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2

пермь 2013 /370	Плов из отварной говядины	200	10,9	15	35	277	0,05	0,2	8	25		100	100				
пермь 2013 /110	Хлеб ржано пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
пермь 2013 /108	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30,00	30,00	0,5		32,50	0,80
пермь 2013 /508	Компот из сухофруктов	200	0,44	0,02	30	113	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						844	0,42	0,5	21	245	3,5	385	385	3,5	0,035	87,5	4,2

День 3 Неделя 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
пермь 2013 /309	Омлет с сыром	150	13,6	20,4	11	305	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
пермь 2013 /108	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
пермь 2013 /494	Чай с сахаром	200	0,06	0,02	21	60	0,02			100	1	100	100	1			

пермь 2013 /112	Фрукты	150	0,92	0,7	22,5	100						100	100				1
Итого за завтрак						575	0,34	0,35	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
пермь 2013 /110	Хлеб ржано пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
пермь 2013 /21	Салат из свежих помидоров с перцем	80	1,20	10	13	120	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
пермь 2013 /154	Суп «Крестьянский» с крупой	200	2,30	4,25	25,10	170	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00
пермь 2013 /108	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
пермь 2013 /340	Рыба запеченая с картофелем	240	15,50	4,20	35	320	0,10	0,20	8,00	25,00	1,50	200,00	200,00	1,50	0	40,50	1,00
пермь 2013 /513	Компот из вишен и яблок	200	0,20	0,10	24,10	98	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						808	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20

День 4 Неделя 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	Р	Zn	I	Mg

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
Завтрак																		
пермь 2013 /414	Рис отварной	180	9,2	12	47	370	0,22	0,12	13,00	100	1,5	150	150	1,5	0,025	30	2,20	
пермь 2013 /108	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,10	0,25	2,00	15,00	0,50	25,00	25,00	0,50		32,50	0,80	
	Какао на воде с сахаром	250	4,1	3,54	17,6	119	0,02			60	0,5	100	100	0,5				
Итого за завтрак						599	0,34	0,37	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3	
Обед																		
пермь 2013 /73	Салат картофельный с кукурузой и морковью	100	5,60	1,80	36,4	185	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2	
пермь 2013 /159	Суп пюре с картофеля	200	3,90	8	35	176	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00	
пермь 2013 /520	Напиток клюквенный	200	0,1		20,7	83	0,1	0,05	10									
пермь 2013 /178	Капуста отварная	150	4,60	8,00	8,20	76	0,05	0,2	8	25		100	100					
пермь 2013 /404	Птица отварная	100	20,5	16,2	0,5	230	0,05					1,5	100	100	1,5		40,5	1



пермь 2013 /110	Хлеб ржано пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
Итого за Обед						850	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20

День 5 Неделя 2

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
пермь 2013 /238	Каша гречневая с луком	170	4	10	45	280	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
пермь 2013 /108	Хлеб пшеничный	60	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
пермь 2013 /95	Бутерброд с джемом	30	0,005	0,005	0	68											
пермь 2013 /300	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63						100	100				1
пермь 2013 /494	Чай с лимоном, сахаром	200	1,2	0,02	21	80	0,02			100	1	100	100	1			
Итого за завтрак						601	0,34	0,35	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	

пермь 2013 /110	Хлеб ржано пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
пермь 2013 /76	Винегрет	80	2,50	6,0	29	102	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
пермь 2013 /168	Суп картофельный с фрикадельками	200	3,5	8,3	24	135	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00
пермь 2013 /430	Пюре картофельное с морковью	150	4,2	10,8	21,8	184	0,05	0,2	8	25		100	100				
пермь 2013 /290	Биточки мясные	100	15,0	7,7	18,0	193	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
пермь 2013 /519	Напиток из шиповника	200	0,10		30	96	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						810	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20

### 2.2.3. Лечебно-диетическое меню для детей 7-11 лет с непереносимостью глютена

Для образовательных организаций Хабаровского края

Утверждено \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Примерное типовое меню  
и пищевая ценность блюд

День: 1 Неделя: 1

Категория: Школьники 7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
пермь 2013 /268	Каша рисовая молочная	210	4	10	40	310	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
пермь 2013 /496	Какао с молоком	200	4,1	3,54	16,6	115	0,02			100	1	100	100	1			
пермь 2013 /7	Сыр	30	0,005	0,005	0	68						100	100				1
Итого за Завтрак						603	0,3	0,35	15,0	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3,0
Обед																	
пермь 2013 /19	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,9	5,1	4	64	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			

пермь 2013 /67	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,75	5	18	83	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
пермь 2013 /426	Картофель отварной	150	8,55	7,84	40	190	0,05	0,2	8	25		100	100				
пермь 2013 /273	Мясо отварное	100	25,2	19	14	283	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
пермь 2013 /508	Компот из сухофруктов	200	0,44	0,02	32	113	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						833	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20

День 2 Неделя 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
пермь 2013 / 185	Каша кукурузная молочная	200	12	8	46	350	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
пермь 2013 /549	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63						100	100				1
пермь 2013 /493	Чай с сахаром	200	0,06	0,02	21	60	0,02			100	1	100	100	1			

Итого за Завтрак						583	0,34	0,35	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
пермь 2013 /22	Салат из свежих помидоров	80	2,2	6,6	13	70	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
пермь 2013 /76	Рассольник Ленинградский	200	3,6	4	13	60	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
пермь 2013 /415	Рис рассыпчатый	150	3,70	6,10	33	219	0,05	0,2	8	25		100	100				
пермь 2013 /367	Гуляш из отварного мяса	120	22	24,2	5,5	328	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
пермь 2013 /520	Напиток из свежемороженых ягод	200	0,1		20,7	83	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						860	0,42	0,5	21	245	3,5	385	385	3,5	0,035	87,5	4,2

День 3 Неделя 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
пермь 2013 /237	Запеканка из творога с фруктами	150	12	11	55	350	0,22	0,1	13	60	1	95	45	1	0,025	30	1,2
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8

пермь 2013 /394	Чай с молоком	200	4,1	3,54	17,6	119	0,02			100	1	100	100	1			
пермь 2013 /518	Сок фруктовый	200	0,98		20	100						50	100				1
Итого за Завтрак						679	0,34	0,35	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
пермь 2013 /26	Салат из сырых овощей	80	1	8	4,5	100	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
пермь 2013 /58	Борщ с картофелем	200	3,5	5,0	22	110	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
пермь 2013 /197	Овощи тушеные	150	3,20	9,90	20,0	146	0,05	0,2	8	25		100	100				
пермь 2013 /404	Птица отварная	80	16	12	0,5	210	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
пермь 2013 /507	Компот из свежих яблок	200	0,7	0,3	34,9	145	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						811	0,42	0,5	21	245	3,5	385	385	3,5	0,035	87,5	4,2

День 4. Неделя 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	Р	Zn	I	Mg

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
пермь 2013 /237	Каша гречневая расыпчатая	200	9,2	14,0	40	310	0,12	0,01	5,00	10					0,01		1,20
пермь 2013 /516	Кисломолочный продукт	200	5,2	1,7	7	100	0,1	0,11	8	90	1,5	150	150	1,5	0,015	30	1
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,10	0,25	2,00	15,00	0,50	25,00	25,00	0,50		32,50	0,80
пермь 2013 /493	Чай с сахаром	200	0,06	0,02	21	60	0,02			60	0,5	100	100	0,5			
Итого за Завтрак						580	0,34	0,37	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
пермь 2013 /53	Салат из свеклы с солеными огурцами	80	2,5	6,2	24	90	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
пермь 2013 /153	Суп с рыбными консервами	200	8,6	10,0	20,0	140	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
пермь 2013 /429	Пюре картофельное	150	4,2	8,8	21,8	184	0,05	0,2	8	25		100	100				2
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
пермь 2013 /366	Бефстроганов из отварной говядины	150	19,4	13,5	4,1	224	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
пермь 2013 /513	Компот из вишен и яблок	200	0,20	0,10	21,10	98	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						836	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20

День 5 Неделя 1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
пермь 2013 /246	Каша кукурузная рассыпчатая	200	10	8	46	300	0,22	0,1	13	60	1	50	45	1	0,025	30	1,2
пермь 2013 /387	Суфле из отварной говядины (паровое)	80	6,5	10	0,75	85						100	100				1
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,10	0,25	2,00	15,00	0,50	25,00	25,00	0,50		32,50	0,80
пермь 2013 /496	Какао с молоком	200	4,1	3,54	17,6	119	0,02			100	1	100	100	1			
Итого за Завтрак						614	0,34	0,35	15	175	2,5	275	270	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
пермь 2013 /75	Салат картофельный с соленым огурцом и зеленым горошком	80	2,1	8,1	15	142	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
пермь 2013 /162	Суп пюре из кабачков	200	2	6	20	190	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
пермь 2013 /423	Капуста тушеная	150	5,6	3,4	10	96	0,05	0,2	8	25		100	100				



пермь 2013 /343	Рыба с овощами в томатном соусе (тушеная)	150	11,7	3,1	7	130	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
пермь 2013 /508	Компот из смеси сухофруктов	200	0,7	0,3	34,9	145	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						803	0,42	0,5	21	245	3,5	385	385	3,5	0,035	87,5	4,2

День 1 Неделя 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
пермь 2013 /408	Суфле из кур	150	12,5	12	21	280	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
пермь 2013 /518	Фрукты	200	0,8	0,2	30	114						100	100				1
пермь 2013 /494	Чай с лимоном, сахаром	200	1,2	0,02	21	80	0,02			100	1	100	100	1			
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
Итого за Завтрак						584	0,34	0,35	15,00	175,00	2,50	275,00	275,00	2,50	0,03	62,50	3,00
Обед																	
пермь 2013 /159	Суп пюре из картофеля	200	3,5	8,3	14	135	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00

пермь 2013 /514	Компот из плодов консервированных	200	0,5	0,2	32,4	133	0,1	0,05	10								
пермь 2013 /32	Салат «Летний»	80	1,20	4,00	19	120	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
пермь 2013 /364	Жаркое подомашнему	200	18	18	22	344	0,10	0,20	8,00	25,00	1,50	200,00	200,00	1,50	0	40,50	1,00
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
Итого за Обед						832	0,33	1	21	245	4	385	385	4	0,035	88	4

День 2 Неделя 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
пермь 2013 /341	Рыба запеченная с яйцом	150	14,6	9	13,7	220	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
пермь 2013 /495	Чай с молоком	200	4,1	3,54	17,6	119	0,02			100	1	100	100	1			0,8
пермь 2013 /112	Фрукты	150	1,65	0,45	34,50	133						100	100			1	0,5
Итого за завтрак						582	0,34	0,35	15,00	175,00	2,50	275,00	275,00	2,50	0,025	62,50	3,00

Обед																	
пермь 2013 /129	Борщ с фасолью и картофелем	200	3,70	7	20	110	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00		0,035	22,00	2,00
пермь 2013 /357	Мясо отварное	50	9,60	9,70	10	142	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
пермь 2013 /73	Салат картофельный с кукурузой и морковью	80	3,10	6,90	22	102	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,06	25	1,2
пермь 2013 /365	Говядина, тушеная с капустой	200	10,9	15	35	277	0,05	0,2	8	25		100	100		0,015		
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
пермь 2013 /376	Компот из изюма	200	0,44	0,02	30	113	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						844	0,42	0,5	21	245	3,5	385	385	3,5	0,1	87,5	4,2

День 3 Неделя 2

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	

пермь 2013 /304	Омлет с сыром	150	13,6	20,4	11	305	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
пермь 2013 /493	Чай с сахаром	200	0,06	0,02	21	60	0,02			100	1	100	100	1			
пермь 2013 /112	Фрукты	150	0,92	0,7	22,5	100						100	100				1
Итого за завтрак						575	0,34	0,35	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
пермь 2013 /21	Салат из свежих помидоров с перцем	80	1,20	10	13	120	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
пермь 2013 /154	Суп «Крестьянский» с крупой	200	2,30	4,25	25,10	170	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00
пермь 2013 /340	Рыба запеченая с картофелем	240	15,50	4,20	35	320	0,10	0,20	8,00	25,00	1,50	200,00	200,00	1,50	0	40,50	1,00
пермь 2013 /513	Компот из вишен и яблок	200	0,20	0,10	24,10	98	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						808	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20

День 4 Неделя 2

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	Р	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
<b>Завтрак</b>																	
пермь 2013 /268	Каша рисовая молочная	210	4	10	40	270	0,12	0,01	5,00	10					0,01		1,20
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,10	0,25	2,00	15,00	0,50	25,00	25,00			32,50	0,80
пермь 2013 /516	Кисломолочный продукт	200	5,23	1,74	7,0	100	0,1	0,11	8	90	1,5	150	150		0,015	30	1
пермь 2013 /496	Какао с молоком	200	4,1	3,54	17,6	119	0,02			60	0,5	100	100				
<b>Итого за завтрак</b>						599	0,34	0,37	15	175	2,5	275	275		0,025	62,5	3
<b>Обед</b>																	
пермь 2013 /24	Салат из свежих овощей	100	5,60	1,80	36,4	185	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60		0,035	25	1,2
пермь 2013 /159	Суп из картофеля	200	3,90	8	35	176	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00
пермь 2013 /520	Напиток клюквенный	200	0,1		20,7	83	0,1	0,05	10								
пермь 2013 /423	Капуста тушеная	150	4,60	8,00	8,20	76	0,05	0,2	8	25		100	100				

пермь 2013 /404	Птица отварная	100	20,5	16,2	0,5	230	0,05				1,5	100	100			40,5	1
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5						
Итого за Обед						850	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00		0,04	87,50	4,20

День 5 Неделя 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
пермь 2013 /237	Каша гречневая рассыпчатая	170	4	10	45	280	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
пермь 2013 /100	Сыр	30	0,005	0,005	0	68											
пермь 2013 /300	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63						100	100				1
пермь 2013 /494	Чай с лимоном, сахаром	200	1,2	0,02	21	80	0,02			100	1	100	100	1			
Итого за завтрак						601	0,34	0,35	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	

пермь 2013 /76	Винегрет	80	2,50	6,0	29	102	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
пермь 2013 /149	Суп картофельный с фрикадельками	200	3,5	8,3	24	135	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00
пермь 2013 /430	Пюре картофельное с морковью	150	4,2	10,8	21,8	184	0,05	0,2	8	25		100	100				
пермь 2013 /379	Кнели из говядины	100	15,0	7,7	18,0	193	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
пермь 2013 /519	Напиток из шиповника	200	0,10		30	96	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						810	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20

Таким образом, разрабатывая меню для детей с алиментарно-зависимыми заболеваниями, обязательным условием является сбор статистики и учет по заболеваемости, среди детей, обучающихся в общеобразовательных организациях Хабаровского края. Также необходим план мероприятий со школьными пищеблоками или школьными операторами питания по организации приемов пищи для таких детей.

**2.3. Материально-техническое обеспечение качественного питания.  
Прогноз замены оборудования в пищеблоках школ Хабаровского края**

Для характеристики помещений и оборудования пищеблоков в каждой образовательной организации составляется Технологический паспорт пищеблока столовой по определенной форме (**приложение Б**).

В Хабаровском крае сформирована информация о состоянии материально-технического оснащения пищеблоков и столовых образовательных организаций с указанием износа оборудования. Составлены паспорта пищеблоков по 308 школам Хабаровского края. Данные по износу оборудования представлены в таблице 14.

Таблица 14. Износ оборудования в пищеблоках общеобразовательных организаций

№	Район		Общеобразовательные организации	Количество единиц оборудования в пищеблоках	Максимальный уровень износа оборудования, %	Доля оборудования с максимальным износом оборудования (количество от 50 до 100%)	Количество единиц оборудования, которое нуждается в замене (свыше 50%)
1	Ванинский	1	МБОУ СОШ п. Кенада	4	45	0	0
		2	МБОУ СОШ п. Топи	27	98	70%	19
		3	МБОУ СОШ п. Монгохто	31	100	55%	17
		4	МБОУ СОШ п. Высокорный	24	100	58%	14
		5	МБОУ СОШ п. Октябрьский	17	100	88%	15
		6	МБОУ СОШ п. Тумнин	62	0	0	0
		7	МБОУ СОШ с. Датта	8	70	38%	3
		8	МБОУ СОШ с. Тулучи	34	0	0	0
		9	МБОУ СОШ с. Усть	80	100	41%	33
		10	МБОУ СОШ № 2 п. Ванино	11	1	9%	1
		11	МБОУ СОШ № 3 п. Ванино	27	100	52%	14
		12	МБОУ СОШ № 4 п. Ванино	17	100	88%	15
		<b>Итого по пп. 1-12</b>				<b>133</b>	
2	Верхнебуреинский	13	МБОУ ЖДЛ	15	100	40%	6



№	Район		Общеобразовательные организации	Количество единиц оборудования в пищеблоках	Максимальный уровень износа оборудования, %	Доля оборудования с максимальным износом оборудования (количество от 50 до 100%)	Количество единиц оборудования, которое нуждается в замене (свыше 50%)
		14	МБОУ ООШ 14	4	50	0	0
		15	МБОУ ООШ 16	4	90	50%	2
		16	МБОУ ООШ 15	5	50	40%	2
		17	МБОУ ООШ 18	11	100	64%	7
		18	МБОУ ООШ 21	9	80	44%	4
		19	МБОУ ООШ 5	9	100	22%	2
		20	МБОУ ООШ 9	7	60	43%	3
		21	МБОУ СОШ 2	11	0	0	0
		22	МБОУ СОШ10	11	100	82%	9
		23	МБОУ СОШ19	16	100	19%	3
		24	МБОУ СОШ20	21	85	19%	4
		25	МБОУ СОШ22	14	60	14%	2
		26	МБОУ Гимназия	23	0	0	0
		27	МБОУ МПЛ	12	90	8%	1
		<b>Итого по пп. 13-27</b>				<b>45</b>	
3	Комсомольский	28	МБОУ СОШ п. Снежный	18	0	0	0
		29	МБОУ ООШ с. Бельго	18	0	0	0
		30	МБОУ СОШ с. Верхняя Эконь	9	100	67%	6
		31	МБОУ СОШ с. Картель	16	30	6%	1
		32	МБОУ СОШ п. Ягодный	15	0	0	0
		33	МБОУ ООШ с. Даппы	9	100	78%	7
		34	МБОУ СОШ п. Молодежный	14	100	50%	7
		35	МБОУ СОШ с. Халбы	6	75	67%	4

№	Район		Общеобразовательные организации	Количество единиц оборудования в пищеблоках	Максимальный уровень износа оборудования, %	Доля оборудования с максимальным износом оборудования (количество от 50 до 100%)	Количество единиц оборудования, которое нуждается в замене (свыше 50%)	
		36	МБОУ СОШ с. Пивань 2	14	0	0	0	
		37	МБОУ СОШ с. Селихино	14	0	0	0	
		38	МБОУ СОШ п. Уктур	8	0	0	0	
		39	МБОУ СОШ с. Хурба	25	0	0	0	
		40	МБОУ СОШ с. Хурба 2	18	50	28%	5	
		41	МБОУ ООШ п. Галичный	20	5	0	0	
		42	МБОУ СОШ п. Гурское	13	40	0	0	
		43	МБОУ СОШ п. Кенай	15	60	40%	6	
		44	МБОУ СОШ с. Пивань 1	30	100	23%	7	
		45	МБОУ СОШ с. Гайтер	23	50	83%	19	
		46	МБОУ СОШ с. Новый Мир	9	0	0	0	
		47	МБОУ СОШ с. Нижнетамбовское	19	0	0	0	
		<b>Итого по пп. 28-47</b>						<b>62</b>
4	<b>Нанайский</b>	48	МБОУ НОШ с. Даерга	7	100	43%	3	
		49	МБОУ СОШ № 1 с.Троицкое	8	80	38%	3	
		50	МБОУ СОШ п. Джонка	12	90	83%	10	
		51	ООШ п. Синда	5	5	0	0	
		52	МБОУ ООШ с. Верхний Нерген	21	90	19%	4	
		53	МБОУ ООШ с. Дада	12	100	100%	12	

№	Район		Общеобразовательные организации	Количество единиц оборудования в пищеблоках	Максимальный уровень износа оборудования, %	Доля оборудования с максимальным износом оборудования (количество от 50 до 100%)	Количество единиц оборудования, которое нуждается в замене (свыше 50%)
		54	МБОУ ООШ с. Иннокентьевка	20	100	45%	9
		55	МБОУ ООШ с.Арсеньево	13	30	0	0
		56	МБОУ СОШ с. Дубовый Мыс	15	70	27%	4
		57	МБОУ СОШ с. Лидога	21	100	57%	12
		58	МБОУ СОШ с. Маяк	18	80	67%	12
		59	МБОУ СОШ с.Найхин	9	100	56%	5
		60	МБОУ СОШ №1 с. Троицкое	19	50	5%	1
		<b>Итого по пп. 48-60</b>				<b>75</b>	
5	Бикинский	61	МБОУ ООШ с.Лесопильное	28	80%	7%	2
		62	МБОУ НОШ №23	28	30%	4%	0
		63	МБОУ ООШ 3	0	0	0	
		64	МБОУ ООШ 5	12	10%	8%	0
		65	МБОУ СОШ с.Лончаково	23	45%	9%	0
		66	МБОУ СОШ с. Оренбургское	7	75	14%	1
		67	МБОУ СОШ №6	6	100%	33%	2
		68	МБОУ ООШ №53	5	45	20%	0
		<b>Итого по пп. 61-68</b>				<b>5</b>	
6	Вяземский	69	МБОУ СОШ с. Аван	12	70%	17%	2
		70	МБОУ СОШ с. Дормидонтовка	22	100%	73%	16

№	Район		Общеобразовательные организации	Количество единиц оборудования в пищеблоках	Максимальный уровень износа оборудования, %	Доля оборудования с максимальным износом оборудования (количество от 50 до 100%)	Количество единиц оборудования, которое нуждается в замене (свыше 50%)
		71	МБОУ ООШ с. Котиково	12	0	0	0
		72	МБОУ СОШ 1 г. Вяземский	36	100%	44%	16
		73	МБОУ СОШ 2 г. Вяземский	16	0	0	0
		74	МБОУ СОШ с. Капитоновка	8	0	0	0
		75	МБОУ СОШ 20 г. Вяземский	30	100%	47%	14
		76	МБОУ СОШ с. Красицкое	10	50%	30%	3
		77	МБОУ СОШ с. Шереметьево	13	0	0	0
		78	МБОУ СОШ с. Дормидонтовка	13	100%	54%	7
		79	МБОУ СОШ с. Отрадное	11	65%	27%	3
		80	МБОУ СОШ 3 г. Вяземский	17	100%	35%	6
		81	МБОУ ООШ с. Глебово	90	0	0	0
		<b>Итого по пп. 69-81</b>				<b>67</b>	
7	Комсомольск-на-Амуре	82	СОШ №13	8	100%	100%	8
		83	СОШ №14	48	95%	17%	8
		84	СОШ №15	17	100%	94%	16
		85	СОШ №16	21	100%	86%	18
		86	СОШ №19	56	100%	82%	46
		87	СОШ №22	7	70%	71%	5
		88	СОШ №23	10	100%	100%	10
		89	СОШ №24	56	100%	71%	40
		90	СОШ №27	18	100%	94%	17
		91	СОШ №28	12	100%	33%	4
		92	СОШ №29	7	70%	71%	5
		93	СОШ №3	28	90%	82%	23
		94	СОШ №30	35	100%	40%	14
		95	СОШ №31	34	100%	82%	28

№	Район		Общеобразовательные организации	Количество единиц оборудования в пищеблоках	Максимальный уровень износа оборудования, %	Доля оборудования с максимальным износом оборудования (количество от 50 до 100%)	Количество единиц оборудования, которое нуждается в замене (свыше 50%)
		96	СОШ №32	23	90%	57%	13
		97	СОШ №34	20	100%	90%	18
		98	СОШ №35	21	100%	100%	21
		99	СОШ №36	16	0	0	0
		100	СОШ №37	29	100%	55%	16
		101	СОШ №38	21	100%	33%	7
		102	СОШ №42	13	75%	15%	2
		103	СОШ №45	21	50%	14%	3
		104	СОШ №5	10	60%	10%	1
		105	СОШ №50	15	95%	87%	13
		106	СОШ №51	15	0	0	0
		107	СОШ №53	24	100%	58%	14
		108	СОШ №6	18	100%	100%	18
		109	СОШ №62	11	100%	100%	11
		110	СОШ №7	12	100%	100%	12
		111	СОШ №8	25	100%	84%	21
		112	СОШ №1	10	100%	100%	10
		113	СОШ №9	57	99%	14%	8
		114	ИШ	91	50%	1%	1
		115	СОШ №33	16	100%	100%	16
116	СОШ №1	23	100%	100%	23		
117	СОШ №4	24	80%	50%	12		
118	МОУ ЦО "Открытие"	19	100%	68%	13		
<b>Итого по пп. 82-118</b>				<b>495</b>			
8	Николаевский	119	МБОУ СОШ 1	29	80	31%	9
		120	МБОУ СОШ 2	31	100	39%	12
		121	МБОУ СОШ 4	17	100	65%	11
		122	МБОУ СОШ 5 Маго	30	90	30%	9
		123	МБОУ СОШ 5 г. Николаевска-на-Амуре	31	96	94%	29
		124	МБОУ СОШ с.Иннокентьев-ка	27	50	33%	9

№	Район		Общеобразовательные организации	Количество единиц оборудования в пищеблоках	Максимальный уровень износа оборудования, %	Доля оборудования с максимальным износом оборудования (количество от 50 до 100%)	Количество единиц оборудования, которое нуждается в замене (свыше 50%)
		125	МБОУ СОШ Константиновка	17	100	88%	15
		126	МБОУ СОШ Лазарев	20	80	25%	5
		127	МБОУ СОШ Многовершинный	30	10	0	0
		128	МБОУ ООШ Нигирь	18	0	0	0
		129	МБОУ НШ-ДС п. Озерпах	31	100	42%	13
		130	МБОУ ООШ с.Оремиф	11	100	91%	10
		131	МОУ ООШ п. Нижнее Пронге	44	10	0	0
		132	МОУ ООШ п. Пуир	12	80	8%	1
		133	МОУ ООШ с. Чля	9	100	67%	6
		134	МОУ СОШ с. Красное	31	90	35%	11
		<b>Итого по пп. 119-134</b>				<b>140</b>	
9	Имени Полины Осипенко	135	МБОУ СОШ Бриакан	14	100	57%	8
		136	МБОУ СОШ П.Осипенко	18	100	56%	10
		137	МБОУ СОШ Херпучи	9	50	11%	1
		138	НОШ Владимировка	0	0	0%	0
		<b>Итого по пп. 135-138</b>				<b>19</b>	
10	Ульчский	139	МБОУ СОШ с. Булава	9	50	11%	1
		140	МБОУ СОШ п. Де-Кастри	10	80	40%	4
		141	Калиновка	8	100	100%	8

№	Район		Общеобразовательные организации	Количество единиц оборудования в пищеблоках	Максимальный уровень износа оборудования, %	Доля оборудования с максимальным износом оборудования (количество от 50 до 100%)	Количество единиц оборудования, которое нуждается в замене (свыше 50%)
		142	МБОУ СОШ с. Богородское	23	0	0	0
		143	МБОУ СОШ с. Большие Санники	24	80	50%	12
		144	Быстринск	6	100	17%	1
		145	МБОУ СОШ с. Дуди	4	50	25%	1
		146	МБОУ НШ ДС с. Кальма	6	0	0	0
		147	МБОУ СОШ с. Киселевка	10	100	100%	10
		148	МБОУ СОШ с. Мариинское	19	40	0	0
		149	МБОУ СОШ с. Савинское	7	0	0	0
		150	МБОУ СОШ с. Солонцы	10	0	0	0
		151	МБОУ СОШ с. Софийск	13	70	31%	4
		152	МБОУ СОШ с. Сусанино	6	90	100%	6
		153	МБОУ СОШ с. Тахта	10	80	40%	4
		154	МБОУ СОШ с. Тыр	2	0	0	0
		155	МБОУ СОШ с. Циммермановка	9	0	0	0
		<b>Итого по пп. 139-155</b>				<b>51</b>	
11	Хабаровск	156	СОШ № 15	22	70	73%	16
		157	МАОУ "СШ № 47"	17	50	6%	1
		158	МАОУ "СШ № 7" К2	27	90	70%	19
		159	МБОУ СОШ № 39 1 корпус	12	100	58%	7

№	Район		Общеобразовательные организации	Количество единиц оборудования в пищеблоках	Максимальный уровень износа оборудования, %	Доля оборудования с максимальным износом оборудования (количество от 50 до 100%)	Количество единиц оборудования, которое нуждается в замене (свыше 50%)
		160	МБОУ СОШ № 39 2 корпус	11	100	100%	11
		161	МАОУ СОШ Открытие (Ленина ул.)	7	70	29%	2
		162	МАОУ НОШ Открытие (Ургальская ул.)	9	80	78%	7
		163	Политехнический лицей	35	100	91%	32
		164	МАОУ "Лицей "Ступени" (2 корпус)	4	90	75%	3
		165	МАОУ "Лицей "Ступени"	17	90	71%	12
		166	МБОУ "Волочаевский лицей"	27	80	56%	15
		167	МБОУ "Волочаевский лицей" (стр 2)	70	0	0	0
		168	МБОУ СОШ № 72	21	50	38%	8
		169	"Начальная школа детский сад № 14"	33	0	0	0
		170	МБОУ СОШ № 16	30	100	83%	25
		171	"Средняя школа № 19"	9	0	0	0
		172	МБОУ "СШ № 3	7	100	86%	6
		173	МБОУ СОШ № 24	47	50	2%	1
		174	Средняя школа № 26	38	90	82%	31
		175	МАОУ СШ №27	117	100	62%	73



№	Район		Общеобразовательные организации	Количество единиц оборудования в пищеблоках	Максимальный уровень износа оборудования, %	Доля оборудования с максимальным износом оборудования (количество от 50 до 100%)	Количество единиц оборудования, которое нуждается в замене (свыше 50%)
		176	МБОУ СОШ №29	72	100	82%	59
		177	Гимназия № 3 имени М.Ф. Панькова	67	40	0	0
		178	МБОУ СОШ № 30	35	0	0	0
		179	МБОУ СОШ № 32	25	100	100%	25
		180	МАОУ "СШ № 33"	44	50	100%	44
		181	"Средняя школа № 35"	1	0	0	0
		182	МБОУ СОШ № 38	27	100	70%	19
		183	МАОУ "СШ №40"	34	55	76%	26
		184	МБОУ СОШ № 43	35	100	51%	18
		185	МБОУ СОШ № 44	59	50	15%	9
		186	МБОУ СОШ № 46	27	100	63%	17
		187	49 корпус 2	30	0	0	0
		188	СШ № 49	30	0	0	0
		189	МБОУ СОШ № 51	41	0	0	0
		190	МБОУ № 52	68	0	0	0
		191	МБОУ СОШ №56	83	100	57%	47
		192	МАОУ "СШ №58"	20	35	0	0
		193	МАОУ гимназии № 6	17	0	0	0
		194	МБОУ СОШ № 6	26	99,6	92%	24
		195	МБОУ СОШ № 62	23	0	0	0

№	Район		Общеобразовательные организации	Количество единиц оборудования в пищеблоках	Максимальный уровень износа оборудования, %	Доля оборудования с максимальным износом оборудования (количество от 50 до 100%)	Количество единиц оборудования, которое нуждается в замене (свыше 50%)
		196	МАОУ "СШ № 66	23	0	0	0
		197	МБОУ СОШ № 67	13	100	31%	4
		198	МБОУ СОШ № 68	25	0	0	0
		199	МБОУ СОШ № 70	25	50	4%	1
		200	МБОУ СОШ № 76	14	0	0	0
		201	МБОУ СШ № 77	39	0	0	0
		202	МАОУ СШ № 80	15	0	0	0
		203	МБОУ СШ № 83	57	100	21%	12
		204	МБОУ СОШ № 85	36	100	75%	27
		205	МБОУ СШ № 87	88	0	0	0
		206	МБОУ СОШ № 9	50	100	42%	21
		207	МАОУ "Акадкемический лицей"	14	0	0	0
		208	МБОУ СОШ № 2 п. Березовка	29	50	48%	14
		209	МАОУ "Военно-морской лицей"	9	100	100%	9
		210	МБОУ Лицея Вектор	27	100	85%	23
		211	МАОУ Лицей Звездный	109	0	0	0
		212	МАОУ "ЛИТ"	13	80	54%	7
		213	МАОУ "МПШ"	47	100	6%	3

№	Район		Общеобразовательные организации	Количество единиц оборудования в пищеблоках	Максимальный уровень износа оборудования, %	Доля оборудования с максимальным износом оборудования (количество от 50 до 100%)	Количество единиц оборудования, которое нуждается в замене (свыше 50%)
		214	МАОУ "Математический лицей"	53	50	100%	53
		215	МАОУ НОШ "Первые шаги"	18	0	0	0
		216	МБОУ "Правовой лицей"	45	90	84%	38
		217	МБОУ лицея "РИТМ "	70	0	0	0
		218	МАОУ СОШ №1 Чкалова	47	100	98%	46
		219	МАОУ СОШ №1 им. Орлова	45	0	0	0
		220	МАОУ СШ №13	22	100	95%	21
		221	МАОУ Экономическая гимназия	24	100	100%	24
		222	МБОУ Гимназия №1	28	100	11%	3
		223	МАОУ Гимназия №4	47	100	100%	47
		224	МБОУ Гимназия №7	52	100	100%	52
		225	МБОУ Гимназия №8	141	50	100%	141
		226	МБОУ Гимназия №5	76	0	0	0
		227	МАОУ Школа МЧС	47	0	0	0
		228	МАОУ СШ "Успех"	22	100	73%	16
		229	МБОУ Кадетская школа	13	0	0	0
		<b>Итого по пп. 156-229</b>		<b>1119</b>			

№	Район		Общеобразовательные организации	Количество единиц оборудования в пищеблоках	Максимальный уровень износа оборудования, %	Доля оборудования с максимальным износом оборудования (количество от 50 до 100%)	Количество единиц оборудования, которое нуждается в замене (свыше 50%)
12	Аяно-Майский	230	МКОУ НОШ с. Аян	16	90	25%	4
		231	МКОУ ООШ с. Джигда	10	0	0	0
		232	МКОУ СОШ с. Нелькан	27	60	15%	9
		233	МКОУ СОШ с. Аян	11	0	0	0
			<b>Итого по пп. 230-233</b>				
13	Амурский	234	МБОУ СОШ №9	29	100	69%	20
		235	МБОУ СОШ с. Вознесенское	26	65	23%	6
		236	МБОУ НОШ №1 п. Эльбан	11	95	55%	6
		237	МБОУ НОШ №7	17	100	94%	16
		238	МБОУ СОШ пос. Литовко	9	0	0%	0
		239	МБОУ СОШ с. Болонь	17	0	0	0
		240	МБОУ СОШ пос. Известковый	12	100	33%	4
		241	МБОУ СОШ пос. Санболи	13	0	0	0
		242	МБОУ СОШ №3 Амурск	17	100	76%	13
		243	МБОУ СОШ №6 Амурск	11	0	0	0
		244	МБОУ ООШ с. Омми	12	70	25%	3
		245	МБОУ ООШ с. Джуен	6	0	0	0
		246	МБОУ СОШ с. Ачан	47	100	100%	47
	<b>Итого по пп. 234-246</b>					<b>115</b>	

№	Район		Общеобразовательные организации	Количество единиц оборудования в пищеблоках	Максимальный уровень износа оборудования, %	Доля оборудования с максимальным износом оборудования (количество от 50 до 100%)	Количество единиц оборудования, которое нуждается в замене (свыше 50%)
14	Охотский	247	МКОУ СОШ с. Арка	21	100	57%	12
		248	МКОУ СОШ №1 р.п. Охотск	21	80	38%	8
		249	МКОУ СОШ с. Булгин	10	80	40%	4
		250	МКОУ СОШ п. Новая Иня	7	0	0	0
		251	МКОУ ООШ п. Новое Устье	9	0	0	0
		252	МКОУ НШ ДС с. Иня	19	60	42%	8
		253	МКОУ СОШ с.Вострецово	5	0	0	0
			<b>Итого по пп. 247-253</b>				
15	Имени Лазо	254	МБОУ СОШ с.Гродеково	19	0	0	0
		255	МБОУ СОШ п.Золотой	11	0	0	0
		256	МБОУ СОШ с. Полетное	15	100	67	10
		257	МБОУ СОШ №1 р.п.Хор	23	90	35%	8
		258	МБОУ СОШ пос. Сукпай	20	90	65%	13
		260	МБОУ СОШ р.п. Мухен	16	80	69%	11
		261	МБОУ НОШ р.п. Переяславка	8	0	0	0
		262	МБОУ ООШ п. Долми	19	0	0	0
		263	МБОУ СОШ №1 п. Переяславка	9	100	89%	8
		264	МБОУ СОШ с. Гвасюги	11	80	100%	11

№	Район		Общеобразовательные организации	Количество единиц оборудования в пищеблоках	Максимальный уровень износа оборудования, %	Доля оборудования с максимальным износом оборудования (количество от 50 до 100%)	Количество единиц оборудования, которое нуждается в замене (свыше 50%)
		265	МБОУ СОШ п. Дурмин	10	0	0	0
		266	МБОУ НОШ с.Екатеринославка	13	0	0	0
		267	МБОУ СОШ с. Кругликово	13	0	0	0
		268	МБОУ СОШ с. Могилевко	14	100	36	5
		269	МБОУ СОШ п. Обор	19	100	37	7
		270	МБОУ СОШ п. Сита	15	100	33	5
		271	МБОУ СОШ с. Соколовка	12	0	0	0
		272	МБОУ СОШ №3 р.п. Хор	14	100	21%	3
		273	МБОУ СОШ №2 р.п. Переяславка	7	90	71%	5
		274	МБОУ СОШ с.Гергиевка	13	100	85%	11
		275	МБОУ СОШ с. Киинск	13	70	38%	5
		276	МБОУ СОШ п. Сидима	14	0	0	0
		277	МБОУ СОШ п. Мухен	13	80	100%	13
		278	МБОУ СОШ с. Черняево	50	90	10%	5
		279	МБОУ СОШ с. Святогорье	24	60	29%	7
		280	МБОУ СОШ №2 р.п.Хор	45	99	36%	16
		281	МБОУ СОШ с. Бичевая	8	100	100%	8
			<b>Итого по пп. 254-281</b>				<b>151</b>
16	<b>Совгаванский</b>	282	МБОУ ООШ №12 с. Гатка	11	0	0	0

№	Район		Общеобразовательные организации	Количество единиц оборудования в пищеблоках	Максимальный уровень износа оборудования, %	Доля оборудования с максимальным износом оборудования (количество от 50 до 100%)	Количество единиц оборудования, которое нуждается в замене (свыше 50%)
		284	МБОУ СОШ № 2 г. Советская Гавань	13	80	38	5
		285	МБОУ СОШ № 8 г. Советская Гавань	16	100	6%	1
		286	МБОУ СОШ № 1 г. Советская Гавань	20	100	95%	19
		287	МБОУ СОШ № 15 п. Майский	19	0	0	0
		288	МБОУ СОШ № 16 р.п. Заветы Ильича	18	100	33	6
		289	МБОУ СОШ № 3 г. Советская Гавань	11	80	64%	7
		290	МБОУ СОШ № 5 г. Советская Гавань	29	100	97%	28
		291	МБОУ СОШ № 6 р.п.Лососина	13	0	0	0
			<b>Итого по пп. 282-291</b>				<b>66</b>
17	<b>Солнечный</b>	292	МБОУ ООШ п. Амгунь	15	100	13%	2
		293	МБОУ ООШ п. Березовый	36	0	0	0
		294	МБОУ СОШ п. Горин	13	70	15%	2
		295	МБОУ ООШ п. Горный	20	80	50%	10

№	Район		Общеобразовательные организации	Количество единиц оборудования в пищеблоках	Максимальный уровень износа оборудования, %	Доля оборудования с максимальным износом оборудования (количество от 50 до 100%)	Количество единиц оборудования, которое нуждается в замене (свыше 50%)
		296	МБОУ ООШ п. Джамку	17	80	6%	1
		297	МБОУ ООШ п. Дуки	9	80	22%	
		298	МБОУ ООШ с. Кондон	13	0	0	0
		299	МБОУ ООШ п. Харпичан	12	70	33%	4
		300	МБОУ СОШ п. Хурмули	12	90	50%	6
		301	МБОУ СОШ №1 р.п. Солнечный	18	90	11%	2
		302	МБОУ ООШ №2 п. Солнечный	5	60	100%	5
		303	МБОУ ООШ №3 п. Солнечный	50	0	0	0
		304	МБОУ СОШ с. Эворон	7	100	100%	7
			<b>Итого по пп. 292-304</b>				
18	Тугуро-Чумиканский	305	МКОУ НОШ с.Неран	2	0	0	2
		306	МКОУ ООШ с. Тугур	14	0	0	0
		307	МКОУ ООШ с. Удское	16	100	38%	6
		308	МКОУ СОШ с. Чумикан	13	0	0	0
			<b>Итого по пп. 305-308</b>				

Проведена паспортизация 308 пищеблоков Хабаровского края, выявлено оборудование с максимальным износом, а также составлена программа модернизации до 2030 года (таблица 15). Проанализированы представленные технологические паспорта школьных пищеблоков в 18 муниципальных районах Хабаровского края. Было выявлено, что 2635 единицы оборудования (износ от 50% до 100 %) нуждается в замене. Исходя из этого, составлен поэтапный план до 2030 года переоснащения пищеблоков.



Таблица 15. Прогноз модернизации школьных пищеблоков Хабаровского края до 2030 года

Муниципальный район	Количество школ	Количество единиц оборудования, которое нуждается в замене	Прогнозные значения замены оборудования						
			2022 2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029 2030
Амурский	13	115	12	17	24	24	17	12	9
Аяно-Майский	4	13	1	2	3	3	2	1	1
Бикинский	8	5	1	2	2	-	-	-	-
Ванинский	12	133	13	20	26	26	20	15	13
Верхнебуреинский	15	45	5	7	9	9	7	5	3
Вяземский	13	67	7	10	14	14	10	7	5
Имени Лазо	28	151	17	22	30	30	22	17	13
Имени Полины Осипенко	4	19	2	3	4	4	3	2	1
Комсомольский	20	62	8	9	12	12	9	6	6
г. Комсомольск-на-Амуре	37	495	50	75	100	100	75	50	45
Нанайский	13	75	8	12	16	16	12	8	3
Николаевский	16	140	14	21	28	28	21	14	14
Охотский	7	32	4	5	6	6	5	3	3
Советско-Гаванский	10	66	7	10	14	14	10	7	4
Солнечный	13	39	4	6	8	8	6	4	3
Тугуро-Чумиканский	4	8	1	2	2	2	1	-	-
Ульчский	17	51	5	8	10	10	8	5	5
г. Хабаровск	70	1119	112	168	224	224	168	112	111
Хабаровский	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Итого по Хабаровскому краю</b>	<b>308</b>	<b>2635</b>	<b>271</b>	<b>399</b>	<b>532</b>	<b>530</b>	<b>396</b>	<b>268</b>	<b>239</b>

Программа модернизации оборудования в пищеблоках в образовательных организациях позволит обеспечить:

- повышение эффективности производственных процессов;
- уменьшение энергозатрат при приготовлении рационов питания;
- экономию трудовых ресурсов;
- развитие новых высокотехнологичных приемов приготовления здоровой, безопасной продукции для питания обучающихся.

Необходимый перечень производственно-технологического оборудования рекомендованный для пищеблоков образовательных организаций Хабаровского края приведен в **Приложении А**.

### **Раздел 3. Управление реализацией Стандарта питания школьников в Хабаровском крае**

#### **3.1. Управление организацией питания на уровне общеобразовательной организации и контроль муниципального образования**

Управление организацией питания обучающихся на уровне общеобразовательных организаций включает планирование деятельности, выполнение процессов организации питания школьников, контроль и мониторинг выполнения Стандарта, анализ результатов и составление рейтинга муниципальных образований.

В таблице 16 представлен перечень нормативных документов по организации питания обучающихся, которые разрабатываются в общеобразовательной организации.

Таблица 16. Перечень нормативных документов.

№ п/п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
1	Положение о школьной столовой	один раз в три года, ежегодная актуализация	зав. производством
2	Положение об организации горячего питания и Приказ с указанием ответственного лица	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
3	Положение об организации питьевого режима и Приказ	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
4	Положение об обучающихся из социально незащищенных семей и Приказ	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
5	Положение об организации рационального питания обучающихся на платной основе и Приказ	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
6	Положение о бракеражной комиссии и Приказ	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
7	Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся и Приказ	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание

№ п/п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
8	Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся и Приказ	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, зав. производством
9	Технологический паспорт пищеблока	один раз в пять лет, ежегодная актуализация	зав. производством
10	Программа Производственного контроля на основе принципов ХАССП	один раз в три года, ежегодная актуализация	зав. производством
11	Примерное (цикличное) меню на две возрастные группы 7-11 лет и старше 12 лет, и два сезона осенне-зимний и весенне-летний	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, зав. производством
12	Ежедневное меню	ежедневно	зав. производством
13	Контракт на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся (на текущий учебный год)	от одного года до трех лет	руководитель образовательной организации, ответственный за питание, зав. производством
14	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	ежегодно	руководитель образовательной организации, ответственный за питание, зав. производством комиссия
15	План проведения текущего и капитального ремонта помещений и переоснащение пищеблока и столовой	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
16	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
17	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
18	Приказ о размещении на сайте общеобразовательной организации необходимых материалов по организации питания*	с ежегодной актуализацией	руководитель образовательной организации, ответственный за питание,

Таблица 17. Документы, подтверждающие выполнение требований к организации питания

1	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и др.	постоянно	ответственный за питание
2	Гигиенический журнал (сотрудники)	постоянно	зав. производством
3	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	постоянно	зав. производством
4	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	постоянно	зав. производством
5	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	постоянно	зав. производством
6	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	постоянно	зав. производством
7	Ведомость контроля за рационом питания	периодически	ответственный за питание
8	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	ежегодно	ответственный за питание
9	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на выполнение поверки весо-измерительного оборудования	ежегодно	ответственный за питание
10	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	ежегодно	ответственный за питание
11	Договор на вывоз пищевых отходов из пищеблока	ежегодно	ответственный за питание

На этапе разработки Стандарта проведен аудит 219 школ Хабаровского края на соответствие требованиям Постановления Правительства РФ № 1802 и СанПиН 3590-2020, который выявил ряд замечаний (по состоянию на 23.05.2022):

*1. Отсутствует на сайте школы раздел по организации питания:* Охотский район- 17%, Нанайский район- нарушений не выявлено, Тугуро-Чумиканский район – нарушений не выявлено, Полины Осипенко район – нарушений не выявлено, Амурский район – нарушений не выявлено, Аяно-Майский район – нарушений не выявлено, Бикинский район – 27%, Ванинский район – 11%, Верхнебуреинский район – нарушений не выявлено, Вяземский район – нарушений не выявлено, г Комсомольск-на-Амуре – нарушений не выявлено, г Хабаровск– 13%, Комсомольский район – 12%, Николаевский район – 13%, Имени Лазо район – 20%, Советско-Гаванский район – 9%, Солнечный район – нарушений не выявлено, Ульчский район – нарушений не выявлено, Хабаровский район – 5%.

2. *Отсутствует "Примерное Меню"*: Охотский район – нарушений не выявлено, Нанайский район – нарушений не выявлено, Тугуро-Чумиканский район – нарушений не выявлено, Полины Осипенко район – нарушений не выявлено, Амурский район – нарушений не выявлено, Аяно-Майский район – нарушений не выявлено, Бикинский район – нарушений не выявлено, Ванинский район – нарушений не выявлено, Верхнебуреинский район – нарушений не выявлено, Вяземский район – 11%, г Комсомольск-на-Амуре – 11%, г Хабаровск – 11%, Комсомольский район – 6%, Николаевский район – нарушений не выявлено, Имени Лазо район – 15%, Советско-Гаванский район – 27%, Солнечный район – 25%, Ульчский район – нарушений не выявлено, Хабаровский район – 14%.

3. *Примерное меню не утверждено руководителем общеобразовательной организации*: Охотский район – 17%, Нанайский район – 20%, Тугуро-Чумиканский район – нарушений не выявлено, Полины Осипенко район – 25%, Амурский район – 45%, Аяно-Майский район – 100%, Бикинский район – 9%, Ванинский район – 33%, Верхнебуреинский район – 17%, Вяземский район – нарушений не выявлено, г Комсомольск-на-Амуре – 11%, г Хабаровск – 13%, Комсомольский район – 41%, Николаевский район – нарушений не выявлено, имени Лазо район – нарушений не выявлено, Советско-Гаванский район – нарушений не выявлено, Солнечный район – нарушений не выявлено, Ульчский район – 20%, Хабаровский район – 5%.

4. *Примерное меню не содержит полной информации*: Охотский район – 17%, Нанайский район – 20%, Тугуро-Чумиканский район – 25%, Полины Осипенко район – нарушений не выявлено, Амурский район – 55%, Аяно-Майский район – нарушений не выявлено, Бикинский район – 9%, Ванинский район – 11%, Верхнебуреинский район – 17%, Вяземский район – 11%, г Комсомольск-на-Амуре – 22%, г Хабаровск – 9%, Комсомольский район – 6%, Николаевский район – 25%, Имени Лазо район – 10%, Советско-Гаванский район – 9%, Солнечный район – 25%, Ульчский район – 20%, Хабаровский район – 18%.

5. *Выявлены показатели по несоответствию (занижение)*: Охотский район – 67%, Нанайский район – нарушений не выявлено, Тугуро-Чумиканский район – нарушений не выявлено, Полины Осипенко район – нарушений не выявлено, Амурский район – 27%, Аяно-Майский район – 100%, Бикинский район – 9%, Ванинский район – 44%, Верхнебуреинский район – 33%, Вяземский район – 67%, г Комсомольск-на-Амуре – 56%, г Хабаровск – 9%, Комсомольский район – 29%, Николаевский район – 38%, Имени Лазо район – 30%, Советско-Гаванский район – 9%, Солнечный район – 38%, Ульчский район – 40%, Хабаровский район – 41%.

6. *Выявлены показатели по несоответствию суммарных объемов блюд по приемам пищи*: Охотский район – 67%, Нанайский район – 40%, Тугуро-Чумиканский район – 50%, Полины Осипенко район – 25%, Амурский район – 9%, Аяно-Майский район – нарушений не выявлено, Бикинский район – 27%, Ванинский район – 11%, Верхнебуреинский район – 50%, Вяземский район – 78%, г Комсомольск-на-Амуре – 22%, г Хабаровск – 28%, Комсомольский район – 12%, Николаевский район – 50%, Имени Лазо район – 40%, Советско-Гаванский район – 9%, Солнечный район – 13%, Ульчский район – 20%, Хабаровский район – 55%.

7. *Отсутствие на сайте ежедневного меню*: Охотский район – 50%, Нанайский район – 40%, Тугуро-Чумиканский район – 50%, Полины Осипенко район – 75%, Амурский район – 18%, Аяно-Майский район – нарушений не выявлено, Бикинский район – 45%, Ванинский район – 44%, Верхнебуреинский район – 50%, Вяземский район – 44%, г Комсомольск-на-

Амуре – 44%, г Хабаровск – 32%, Комсомольский район – 29%, Николаевский район – 50%, Имени Лазо район – 60%, Советско-Гаванский район – 64%, Солнечный район – 25%, Ульчский район – 40%, Хабаровский район – 59%.

Реализация Стандарта предполагает ежемесячный сплошной аудит по выполнению Постановления Правительства РФ № 1802.

В настоящее время статистика нарушений учтена в определении рейтинга муниципальных образований по состоянию на 23.05.2022.

Кроме этого в мониторинг реализации Стандарта включены показатели вхождения образовательных организаций в цифровую платформу Федерального центра мониторинга питания обучающихся. Данный мониторинг осуществляется ежедневно. В расчет рейтинга взята информация на 23.05.2022.

В таблице 18 представлены критерии эффективности организации питания обучающихся общеобразовательных организациях Хабаровского края.

Таблица 18. Индикаторы эффективности организации питания и оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся образовательных учреждений Хабаровского края

№ п/п	Критерии оценки результатов организации питания обучающихся	Содержание критерия
1	Наличие на сайте школы раздела "Организация питания"	Информационное обеспечение организации питания обучающихся и их родителей, всех заинтересованных сторон СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 п. 2.7
2	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню – по показателям СанПиН и по показателям ФЦМОП	Ссылка направлена в ФЦМПО, которая должна быть активна.
3	Наличие на сайте школы примерного меню для обучающихся начальных классов и обучающихся старше 12 лет	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.3
4	Наличие данных согласования и утверждения примерного меню в установленном порядке	Соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.3 МР 2.4.0179-20 п. 2.7)
5	Наличие информации по калорийности блюд и по приемам пищи	Соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20
6	Наличие информации о содержании основных пищевых веществ, макро и микронутриентов (витаминов и минеральных веществ)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 8 МР 2.3.6.0233-21 п.11.2
7	Наличие на сайте школы ежедневного меню для обучающихся начальных классов и обучающихся старше 12 лет	Утвержденное меню, наличие подписи МР 2.4.0179-20 п. 2.7

8	Соответствие фактической массы блюд установленным нормам	Соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 9
9	Соответствие фактического суммарного объема блюд по приемам пищи установленным нормам	Соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 9
10	Наличие комиссии по контролю качества питания с участием родителей	Положение и приказ о создании комиссии по контролю качества питания с участием родителей
11	Уровень охвата горячим питанием обучающихся в процентах к общей численности 5-11 классов, охват горячим питанием обучающихся за родительскую плату 5-11 классы, %	<ul style="list-style-type: none"> <li>- процент охвата горячим питанием ниже среднего по региону</li> <li>- процент охвата выше среднего по региону</li> <li>- положительная динамика охвата горячим питанием</li> <li>- охват горячим питанием ниже среднего по стране</li> <li>- нет положительной динамики охвата горячим питанием</li> </ul>
12	Наличие у обучающихся возможности выбора блюд с учетом индивидуальных предпочтений	<ul style="list-style-type: none"> <li>- предоставлен выбор блюд только завтрака</li> <li>-предоставлен выбор блюд только обеда</li> <li>- предоставлен выбор завтрака и обеда</li> <li>- предоставлен выбор только первых блюд</li> <li>-представлен выбор горячих блюд</li> </ul>
13	Наличие меню для организации лечебного и диетического питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработано меню для детей с пищевой аллергией;</li> <li>-разработано индивидуальное меню для детей по одному из заболеваний, связанным с ограничением в питании;</li> <li>- имеются меню для детей, имеющих различные заболевания, связанные с ограничением в питании</li> </ul>
14	Уровень оснащения технологическим оборудованием школьных пищеблоков и столовых с учетом источников финансирования, (% нового оборудования)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлен Технологический паспорт пищеблока</li> <li>- улучшение оснащения пищеблока за счет внебюджетных средств</li> <li>- коэффициент обеспеченности посадочными местами, мебелью</li> </ul>

		и оборудованием
15	Ведение информации о здоровье и питании обучающихся "Паспорт здоровья школьника", %	<ul style="list-style-type: none"> <li>- количество показателей, характеризующих здоровье школьника</li> <li>- регулярность проведения наблюдений здоровья школьника</li> <li>- наличие положительной динамики при наблюдении здоровья</li> <li>- количество заболеваний, выявленных в период обучения в школе</li> <li>- электронная медицинская карта, электронный "паспорт здоровья"</li> </ul>

### **3.2. Ранжирование муниципальных образований Хабаровского края по показателям эффективности организации питания**

Ранжирование общеобразовательных организаций по формальным показателям эффективности проведено с учетом общего количества баллов на основе фактического уровня выполнения требований с учетом количества баллов по каждому критерию и показателю.

Рейтинг организации по результатам оценки качества питания обучающихся определяется на основе суммарной балльной оценки по обязательным показателям согласно Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обновления информации об образовательной организации, утвержденных постановлением Правительства РФ от 20 октября 2021 г. № 1802, и рекомендованным показателям.

При выставлении баллов по критериям, обязательных для выполнения, используется балльная шкала от 0 (нет доказательств выполнения) до 10 баллов (максимальная степень выполнения показателя).

Рейтинг выстраивается на основе 12 показателей, 7 из которых собираются в ходе традиционного мониторинга информации, представленной на сайтах общеобразовательных организаций Хабаровского края (наличие раздела на сайте, наличие примерного меню, утверждение примерного меню, содержание основных пищевых веществ, фактическая масса блюд, суммарный объем блюд, наличие ежедневного меню); 2 показателя высчитываются при помощи цифровой платформы мониторинга питания обучающихся (соблюдение калорийности и количество действующих ссылок в цифровой платформе мониторинга); 2 показателя формируются совместно во взаимодействии с регионом – охват горячим питанием, паспортизация школьных пищеблоков; трудоустройство выпускников в пищеблоках образовательных организаций является бонусным критерием оценки, позволяющим получить муниципальному образованию до 5 баллов дополнительно.

Применение индикаторов эффективности организации питания позволяет провести ранжирование образовательных учреждений и оценить качество питания (таблица 19).



Таблица 19. Балльная оценка муниципальных образований Хабаровского края

№ п/п	Наименование муниципалитетов	Наличие на сайте школы раздела <b>Организация питания</b>	Наличие на сайте школы <b>примерного меню</b> для обучающихся начальных классов и обучающихся старше 12 лет	Наличие данных согласования и <b>утверждения примерного меню</b> в установленном порядке	Наличие информации о содержании <b>основных пищевых веществ, макро и микронутриентов</b> (витаминов и минеральных веществ)	Соответствие <b>фактической массы</b> блюд установленным нормам	Соответствие <b>фактического суммарного объема</b> блюд <b>по приемам</b> пищи установленным нормам	Наличие на сайте школы <b>ежедневного меню</b> для обучающихся начальных классов и обучающихся старше 12 лет	Наличие информации по <b>калорийности</b> блюд и по приемам пищи;	<b>Уровень охвата горячим питанием</b> обучающихся в процентах к общей численности 5-11 классов, охват горячим питанием обучающихся за родительскую плату, 5-11 классы, %	<b>Уровень оснащения технологическим оборудованием</b> школьных пищеблоков и столовых с учетом источников финансирования, (% нового оборудования)	Количество <b>действующих ссылок</b> , %	Количество выпускников колледжей, прошедших практик у и трудоустроенных на школьных пищеблоках	<b>Итого баллов</b>
1	г. Хабаровск	8,7	8,9	8,7	9,1	9,1	7,2	6,8	9,5	9,3	10,0	6,8	5,0	99,1
2	г. Комсомольск-на-Амуре	10,0	8,9	8,9	7,8	4,4	7,8	5,6	5,1	8,9	10,0	5,7	2,0	85,1
3	Амурский	10,0	10,0	5,5	4,5	7,3	9,1	8,2	5,5	9,9	7,2	10,0	1,0	88,2
4	Аяно-Майский	10,0	10,0	0,0	10,0	0,0	10,0	10,0	2,5	10,0	10,0	10,0	-	82,5
5	Бикинский	7,3	10,0	9,1	9,1	9,1	7,3	5,5	6,0	9,6	8,0	7,3	-	88,3
6	Ванинский	8,9	10,0	6,7	8,9	5,6	8,9	5,6	5,0	9,7	10,0	7,5	-	86,8
7	Верхнебуреинский	10,0	10,0	8,3	8,3	6,7	5,0	5,0	5,0	9,6	10,0	5,3	-	83,2
8	Вяземский	10,0	8,9	10,0	8,9	3,3	2,2	5,6	10,0	9,0	10,0	10,0	-	87,9
9	Комсомольский	8,8	9,4	5,9	9,4	7,1	8,8	7,1	2,5	9,4	10,0	1,2	-	79,6
10	Имени Лазо	8,0	8,5	10,0	9,0	7,0	6,0	4,0	6,2	8,8	9,6	9,4	5,0	91,5
11	Нанайский	10,0	10,0	8,0	8,0	10,0	6,0	6,0	-	9,8	10,0	-	-	77,8

№ п/п	Наименование муниципалитетов	Наличие на сайте школы раздела <b>Организация питания</b>	Наличие на сайте школы <b>примерного меню</b> для обучающихся начальных классов и обучающихся старше 12 лет	Наличие данных согласования и <b>утверждения примерного меню</b> в установленном порядке	Наличие информации о содержании <b>основных пищевых веществ, макро и микронутриентов</b> (витаминов и минеральных веществ)	Соответствие <b>фактической</b> массы блюд установленным нормам	Соответствие <b>фактического суммарного объема блюд по приемам пищи</b> установленным нормам	Наличие на сайте школы <b>ежедневного меню</b> для обучающихся начальных классов и обучающихся старше 12 лет	Наличие информации по <b>калорийности блюд</b> и по приемам пищи;	<b>Уровень охвата горячим питанием</b> обучающихся в процентах к общей численности 5-11 классов, охват горячим питанием обучающихся за родительскую плату, 5-11 классы, %	<b>Уровень оснащения технологическим оборудованием</b> школьных пищеблоков и столовых с учетом источников финансирования, (% нового оборудования)	Количество <b>действующих ссылок</b> , %	Количество выпускников колледжей, прошедших практику и трудоустроенных на школьных пищеблоках	<b>Итого баллов</b>
12	Николаевский	8,7	10,0	10,0	7,5	6,2	5,0	5,0	2,5	9,9	10,0	2,5	1,0	78,3
13	Имени П. Осипенко	10,0	10,0	7,5	10,0	10,0	7,5	2,5	7,5	9,2	10,0	2,5	-	86,7
14	Охотский	8,3	10,0	8,3	8,3	3,3	3,3	5,0	-	10,0	10,0	0,0	-	66,5
15	Советско-Гаванский	9,1	7,3	10,0	9,1	9,1	9,1	3,6	10,0	9,1	10,0	5,8	1,0	93,2
16	Солнечный	10,0	7,5	10,0	7,5	6,2	8,7	7,5	5,4	9,4	10,0	5,0	2,0	89,2
17	Тугуро-Чумиканский	10,0	10,0	10,0	7,5	10,0	5,0	5,0	-	9,0	10,0	-	-	76,5
18	Ульчский	10,0	10,0	8,0	8,0	6,0	8,0	6,0	1,6	9,3	8,9	5,4	-	81,2
19	Хабаровский	9,5	8,6	9,5	8,2	5,9	4,5	4,1	0,9	8,5	-	6,7	-	66,4

Таблица 20. Рейтинг муниципальных образований Хабаровского края по организации школьного питания (итоговый)

№ п/п	Наименование муниципалитетов	Итоговое количество баллов	Место в рейтинге
1	г. Хабаровск	99,1	1
2	Советско-Гаванский	93,2	2
3	Имени Лазо	91,5	3
4	Солнечный	89,2	4
5	Бикинский	88,3	5
6	Амурский	88,2	6
7	Вяземский	87,9	7
8	Ванинский	86,8	8
9	Имени П. Осипенко	86,7	9
10	г. Комсомольск-на-Амуре	85,1	10
11	Верхнебуреинский	83,2	11
12	Аяно-Майский	82,5	12
13	Ульчский	81,2	13
14	Комсомольский	79,6	14
15	Николаевский	78,3	15
16	Нанайский	77,8	16
17	Тугуро-Чумиканский	76,5	17
18	Охотский	66,5	18
19	Хабаровский	66,4	19

Составленный рейтинг муниципальных образований Хабаровского края, который показывает, что наиболее эффективные муниципалитеты – Хабаровск (99,1 балла), Советского-Гаванский (93,2 балла), Имени Лазо (91, 5 балла).

### **3.3 Создание условий для участия родителей в контроле за питанием обучающихся (методические рекомендации)**

Методические рекомендации по созданию условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных

организациях утверждены Министерством просвещения Российской Федерации 25.11.2021.

### **Общие положения**

В соответствии со ст. 41 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", образовательная организация гарантирует обучающимся охрану здоровья и безопасность. Родители (законные представители) обучающихся являются участниками образовательного процесса. Взаимодействие родительской общественности с образовательной организацией по вопросам осуществления контроля за качеством организации питания расширяет и оптимизирует показатели общего мониторинга качества питания обучающихся.

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

Важнейший аспект родительского контроля – выявление степени удовлетворенности детей и их родителей (законных представителей) качеством организации питания обучающихся. В целях родительского контроля удовлетворенностью детей организации питанием обучающиеся вправе осуществлять фиксацию состояния еды (фото, видео).

Для организации эффективного родительского контроля школьного питания необходимо создать условия для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

В соответствии с методическими рекомендациями "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях" МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г., утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации (далее – МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г.), порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, должен быть регламентирован локальным нормативным актом образовательной организации.

### **Этапы проведения мероприятий по созданию условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях**

Общеобразовательная организация разрабатывает порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи. Разработка Порядка, обеспечивающего гарантию охраны здоровья и безопасности обучающихся, находится в компетенции образовательной организации и может включать дополнительные требования, не противоречащие правовым нормам Российской Федерации.

Прием заявлений от родителей (законных представителей) обучающегося, изъявивших желание участвовать в мониторинге питания. Ответ образовательной организации на обращение родителя по участию необходимо направить в возможно короткие сроки, предпочтительно не позднее 5 рабочих дней.

Формирование общественных комиссий по контролю за качеством организации питания при Управляющих советах общеобразовательных организаций или Советах родителей на основании и в соответствии с локально-нормативными актами образовательной организации. Состав комиссии предпочтительно формировать по рекомендациям совета родителей, классных руководителей, знающих этих родителей и понимающих, что контроль с их стороны будет осуществляться объективно, конструктивно, на благо детей и школы. Совместно с родителями в состав этих комиссий могут входить представители образовательной организации, организаторов питания, независимых экспертов. Работа данных комиссий в организованных детских коллективах должна быть построена с соблюдением санитарных условий.

Обучение комиссий их общественным компетенциям.

Для эффективного контроля и подачи предложений по улучшению организации питания необходимо обладать определенными знаниями в этой области. В этой связи обучение комиссий их общественным компетенциям и формирование новых компетенций в области управления взаимодействии с общественными органами школы у управленческих команд является первостепенной задачей.

Обучение должно быть построено главным образом с изучением основных направлений родительского контроля за организацией питания, рекомендованных МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г.

Оказание поддержки в обучении, сопровождении и консультировании также может быть достигнуто на уровне межрегионального взаимодействия с образовательными и общественными организациями, имеющими успешный опыт в данном направлении.

Образовательная организация утверждает/согласовывает положение, график работы и формы актов проверки/чек-листы/анкеты комиссии по контролю за качеством организации питания.

Образовательная организация обеспечивает доступность для широкого круга родительской общественности освещения итоговых результатов мониторинга.

Образовательная организация проводит мероприятия по предложениям членов комиссий и родителей (законных представителей), направленных на улучшение системы организации питания обучающихся.

Проведение мониторинга качества организации питания с участием родителей (законных представителей) обучающихся осуществляется в соответствии и на основании МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г. в порядке, установленном локально-нормативным актом образовательной организации, при сопровождении ответственного представителя общеобразовательной организации. Количество членов комиссии, при одновременном посещении помещения для приема пищи, не должно нарушать режима питания обучающихся.

Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга качества питания обучающихся могут:

- задавать ответственному представителю общеобразовательной организации и представителю организатора питания вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий комиссии;
- запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;
- лично оценить органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств. При проведении дегустации использовать одноразовую посуду. Одноразовая посуда предоставляется образовательной организацией;
- запрашивать сведения о результатах лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля;
- участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания;

- руководствоваться МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г.

Родители (законные представители) обучающихся должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные образовательной организацией.

Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга организации питания не должны:

- проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;
- отвлекать обучающихся во время приема пищи;
- находиться в столовой вне графика, утвержденного руководителем образовательной организации;
- производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ "О персональных данных" как "персональные данные". Фото- и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы комиссии по контролю за качеством организации питания.

В ходе проведения мониторинга члены комиссии заполняют свои оценочные листы (приложение № 2 МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г.), на основании которых члены комиссии составляют акт проверки по результату мониторинга.

По результату мониторинга организации питания члены комиссии составляют отчет с рекомендациями и предложениями (в пределах полномочий комиссии) в адрес образовательной организации, докладывают о результатах мониторинга на заседании комиссии, вносят предложения и замечания, направляют протокол заседания комиссии в Управляющий совет (при наличии), в адрес администрации образовательной организации.

**Порядок допуска родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся в образовательные организации для проведения мониторинга качества питания.**

Родителю (законному представителю) обучающегося, изъявившему желание участвовать в мониторинге питания, необходимо:

- заблаговременно уведомить об этом письменно или в форме электронного обращения руководителя общеобразовательной организации;
- войти в состав комиссии по контролю за организацией питания или согласовать разовое/периодическое участие в составе указанной комиссии по решению Управляющего совета или совета родителей (законных представителей) обучающихся; или согласовать индивидуальное посещение помещения для приема пищи по вопросу, относящемуся к питанию своего ребенка;
- в соответствии с временными методическими рекомендациями "Профилактика, диагностика и лечение новой коронавирусной инфекции (COVID-19)", при каждом посещении в составе комиссии по контролю за организацией питания или при индивидуальном посещении соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекции, в соответствии с нормативными и методическими документами по борьбе с новой коронавирусной инфекцией, в соответствии с требованиями территориального органа Роспотребнадзора в зависимости от эпидемиологической обстановки в регионе Российской Федерации в определенный период.
- применять при проведении мероприятий контроля за качеством питания в помещениях приема пищи санитарную одежду, сменную обувь (или бахилы) и медицинские средства индивидуальной защиты (маска, перчатки). Специальная одежда и средства индивидуальной защиты предоставляются образовательной организацией.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. Разработка регионального стандарта организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Хабаровского края опиралась на выполнении сплошного аудита 219 сайтов образовательных организаций на соответствие требованиям СанПиН 3590-2020 и Постановления Правительства РФ № 1802.
2. В Стандарте утверждено 2-х недельное примерное меню для детей 7-11 лет, сбалансированное по основным пищевым веществам (белки, жиры, углеводы), а также утверждено лечебное меню для детей 7-11 лет с наиболее распространенными алиментарно-зависимыми заболеваниями (целиакия, непереносимость лактозы), сбалансированное по основным пищевым веществам (белки, жиры, углеводы).
3. Сгруппирована информация о состоянии материально-технического оснащения пищеблоков и столовых образовательных организаций на основе их паспортов. Составлен прогноз технологической модернизации пищеблоков до 2030 года. Продвижение данного прогноза предполагает финансовую оценку замены устаревшего оборудования на новое.
4. Учтена информация по вхождению образовательных организаций Хабаровского края в федеральную цифровую платформу мониторинга питания обучающихся с целью контроля выполнения следующих требований:
  - по массе второго блюда (завтрак);
  - по массе второго блюда (обед);
  - по калорийности;
  - по суммарному объему блюд.Автоматизированный мониторинг позволяет показать ситуацию в реальном режиме времени и на конкретную дату.
5. Разработанный автоматизированный мониторинг используется как форма контроля реализации Стандарта школьного питания Хабаровского края.

На основе этих данных формируется ежегодный рейтинг муниципальных образований Хабаровского края.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Указ Президента РФ от 20 января 2020 г. № 20 "Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации".
2. Федеральный закон от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации"
4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".
5. Федеральный закон "О техническом регулировании" от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ.
6. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".
7. Федеральный закон от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ "О стандартизации в Российской Федерации".
8. Федеральный закон от 07 февраля 1992 г. № 2300-1 "О защите прав потребителей".
9. Федеральный закон от 05 апреля 2013 г. № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".
10. Технический регламент ТС "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. № 880).
11. Технический регламент ТС "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. № 881).
12. Технический регламент ТС "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 16.08. 2011 № 769).
13. Технический регламент ТС "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. № 882).
14. Технический регламент ТС "Технический регламент на масложировую продукцию" (ТР ТС 024/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. № 883).
15. Технический регламент ТС "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания" (ТР ТС 027/2012) (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34).
16. Технический регламент ТС "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013) (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9.10.2013 № 67).
17. Технический регламент ТС "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013) (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9.10.2013 № 68).
18. Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016). Принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162.
19. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную" (ТР ЕАЭС 044/2017). Принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06. 2017 № 45.
21. Постановление Правительства РФ от 20 октября 2021 г. № 1802 "Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации".



22. Постановление Правительства РФ от 22 ноября 2000 г. № 883 "Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения".
23. Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 № 987 "О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов".
24. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
25. ГОСТ 30389-2013 "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования".
26. ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".
27. ГОСТ 30524-2013 "Услуги общественного питания. Требования к персоналу".
28. ГОСТ 32691-2014 "Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания".
29. ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования".
30. ГОСТ 31985-2013 "Услуги общественного питания. Термины и определения".
31. ГОСТ 31986-2012 "Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания".
32. ГОСТ 31987-2013 "Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию".
33. ГОСТ 31988-2012 "Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания".
34. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 "Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание".
35. ГОСТ Р 56725-2015 "Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания".
36. ГОСТ Р 56766-2015 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации".
37. ГОСТ Р 54609-2011 "Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания".
38. ГОСТ Р 55323-2012 "Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания".
39. ГОСТ 31989-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания".
40. ГОСТ Р 54607.1-2011 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим анализам".
41. ГОСТ Р 54607.3-2014 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания".
42. ГОСТ Р 55889-2013 "Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000 для индустрии питания".
43. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования".
44. ГОСТ ИСО 22000-2019 "Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции".
45. ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 "Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции".

46. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 "Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание".
47. ГОСТ Р 576621-2017 "Услуги торговли. Продажа скоропортящихся пищевых продуктов через торговые автоматы. Требования"
48. СанПиН 2.3/2.4 3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. №32.
49. СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".
50. СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов".
51. СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36.
52. СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".
53. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28.
54. МР 2.4.0179-20 "2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации обучающихся общеобразовательных организаций".
55. МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения".
56. МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях".
57. МР 2.3.0167-20 "Подготовка к проведению мониторинга питания обучающихся в общеобразовательных организациях".
58. Васюкова А.Т., Валентинова Н.И., Ливинская С.А. Организация школьного питания. Учебное пособие –Москва, 2021 г., с. 286.
59. Состояние и стратегия развития системы школьного питания / Васюкова А.Т., Валентинова Н.И., Иванова В.Н. и др. Под редакцией В.Н. Ивановой –Москва, 2021 г, с. 318.
60. Могильный М.П., Иванова В.Н., Шленская Т.В., Шалтумаев Т.Ш., Баласанян А.Ю. Технология и организация питания в образовательных организациях (общеобразовательные организации). Учебное пособие /Под редакцией М.П. Могильного – М.: ДеЛи плюс, 2014 - 351 с.

#### **Электронные ресурсы:**

- 1.Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации [Электронный ресурс]. - 2021. - URL: <http://docs.cntd.ru/document/463707801> (дата обращения 15.03.2021).

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 706699936057990200889301522920754506789801582771

Владелец Павлюкова Ирина Александровна

Действителен с 28.03.2024 по 28.03.2025