



**ПРИКАЗ**

20.07.2022

г. Казань

**БОЕРЫК**

№ НОР-1266/22

Об утверждении единого регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Республики Татарстан



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 47DE8D00E2B141AE4DB62F0DE59F30C4  
Владелец: Тышко Ольга Геннадьевна  
Действителен с 06.08.2024 до 06.12.2025

Во исполнение пункта 1.8. раздела 3 Перечня мероприятий по организации в Республике Татарстан бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях Республики Татарстан и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях, утвержденного постановлением Кабинета Министров Республики Татарстан от 14.07.2020 № 588 «Об утверждении Перечня мероприятий по организации в Республике Татарстан бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях Республики Татарстан и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях», приказываю:

1. Утвердить прилагаемый единый региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Республики Татарстан (далее – региональный стандарт).
2. Руководителям государственных общеобразовательных учреждений Республики Татарстан руководствоваться региональным стандартом.
3. Рекомендовать отделам (управлениям) образования исполнительных комитетов муниципальных образований Республики Татарстан и руководителям государственных общеобразовательных учреждений руководствоваться региональным стандартом.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя министра А.М.Асадуллину.

И.о. министра

А.И.Поминов

Утвержден  
приказом Министерства  
образования и науки Республики  
Татарстан  
от 80.07.2022 № ног-1266/22

## **ЕДИНЫЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ**

**оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся  
1-4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных  
организаций Республики Татарстан**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
2. Состояние организации питания в Республике Татарстан
3. Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях
4. Требования к организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся общеобразовательных организаций
5. Требования к качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации
6. Требования к меню и методика его формирования, требования к объему порций, примерное меню
7. Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов
8. Требования к кадровому обеспечению
9. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся
10. Организация родительского контроля за качеством питания в образовательных учреждениях

Приложение №1. Алгоритм использования в организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях продукции, выращенной на пришкольных участках

Приложение №2. Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

Приложение №3. Перечень нормативных документов, которые разрабатываются в образовательной организации

Приложение №4 Основной (обязательный) ассортиментный перечень (ассортиментный минимум) пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся

Приложение №5. Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)

Приложение №6. Примеры основного, сезонного и лечебного меню для обучающихся

## 1. Общие положения

Актуальность обеспечения качества школьного питания обусловлена частью 2.1. статьи 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон № 273-ФЗ), в которой предусмотрено, что обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации. Возрастает ответственность образовательных учреждений за организацию предоставления качественного питания, удовлетворяющего физиологические потребности детей в период пребывания в организованных коллективах.

Единый региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Республики Татарстан (далее - Стандарт) создает в Республике Татарстан единообразие в структуре нормативно-правового обеспечения, требований по созданию технико-технологических условий с учетом экономических факторов обеспечения безопасности и качества питания и его документационного сопровождения.

Требования к обеспечению безопасности и качеству питания, установленные Стандартом, являются дополняющими к выполнению обязательных требований к продукции и услугам предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций, которые установлены в Федеральных законах, Технических регламентах Таможенного союза (ТР ТС), национальных стандартах и санитарно-эпидемиологических правилах и нормативах (СанПин).

Стандарт – создает на региональном уровне единую методическую основу для обеспечения качества и безопасности питания обучающихся образовательных

организаций Республики Татарстан, на основе соблюдения требований законодательных и нормативных документов, действующих санитарно-гигиенических норм и правил.

Стандарт регулирует на уровне Республики Татарстан, органов местного самоуправления и образовательной организации вопросы, связанные с созданием необходимых условий по организации обеспечения сбалансированного, безопасного, качественного и здорового питания обучающихся образовательных организаций. Положения Стандарта применяются органами исполнительной власти Республики Татарстан, органами местного самоуправления, операторами питания, общеобразовательными организациями, находящимися на территории Республики Татарстан, в целях координации, взаимодействия и гарантии выполнять обязательные функции в соответствии с действующим законодательством. Стандарт определяет порядок организации питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования, регламентирующим современную систему организации здорового горячего питания в общеобразовательных организациях Республики Татарстан.

В Стандарте учтены методические рекомендации МР 2.2.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (далее - Роспотребнадзор) 18.05.2020 г., и методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденные Роспотребнадзором 18.05.2020 г. (далее – МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года).

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

Задачи:

обеспечение безопасности, качества и доступности питания; установление унифицированных требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Республики Татарстан.

Стандарт представляет собой совокупность требований к:

организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях,

организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся общеобразовательных организаций,

качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации, меню и методике его формирования,

приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов, кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала,

обеспечению контроля качества и организации питания обучающихся, организации мониторинга горячего питания.

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

Плановый переход на организацию питания обучающихся начальных классов для субъектов Российской Федерации определен с 1 сентября 2020 г. по 1 сентября 2023 г. Вместе с тем Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Татарстан (далее – Управление Роспотребнадзора по Республике Татарстан) летом 2020 года подтверждено наличие во всех государственных общеобразовательных организациях Республики Татарстан и муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Республики Татарстан, осуществляющих обучение по программам начального общего образования, условий для организации горячего питания обучающихся. Таким образом, все поставленные на федеральном уровне требования, запланированные на трехлетний период, в Республике Татарстан выполнены в 2020 году.

Стандарт разработан в соответствии со следующими нормативными правовыми актами и иными нормативными документами:

1. Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе»;

2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

3. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 162 «О техническом регламенте Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 883 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»;

5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 882 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

7. Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»;

8. Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности мяса и мясной

продукции» (ТР ТС 034/2013), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»;

9. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

10. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011, принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки»;

11. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» ТР ТС 007/2011, принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. № 797 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

12. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 32 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности мебельной продукции»;

13. Федеральный закон Российской Федерации от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

14. Федеральный закон от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

15. Федеральный закон от 29 февраля 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

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

17. Постановление Правительства Российской Федерации от 07.10.2020 г. № 1612 «Об утверждении Положения о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы,



временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами»;

18. Постановление Правительства Российской Федерации от 22.11.2000 г. № 883 «Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения»;

19. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 г. № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»;

20. Постановление Правительства Российской Федерации от 20.10.2021 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»;

21. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»;

22. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 19.08.2016 № 614 «Об утверждении рекомендаций по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания»;

23. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил 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)»;

24. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения,

отдыха и оздоровления детей и молодежи»);

25. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

26. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

27. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 3 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (далее – СанПин 2.1.3684-21);

28. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

29. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а так же работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

30. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06.12.2021

№ 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»;

31. Закон Республики Татарстан от 22 июля 2013 года № 68-ЗРТ «Об образовании»;

32. Закон Республики Татарстан от 25 ноября 2021 года № 86-ЗРТ «О бюджете Республики Татарстан на 2022 год и на плановый период 2023 и 2024 годов»;

33. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Роспотребнадзором 18.05.2020 г.;

34. Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденные Роспотребнадзором 18.05.2020 г.;

35. Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», утвержденные Роспотребнадзором 02.03.2021 г.;

36. ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования, введен в действие Постановлением Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29.12.2003 № 401-ст (далее - Госстандарт России от 29.12.2003 № 401-ст);

37. ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования, введен в действие приказом Госстандарта России от 27.06.2013 № 192-ст;

38. ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания, введен в действие приказом Госстандарта России от 23.06.2013 № 194-ст;

39. ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию, введен в действие приказом

Госстандарта России от 27.06.2013 № 195-ст;

40. ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания, введен в действие приказом Госстандарта России от 27.06.2013 № 196-ст;

41. ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия, введен в действие приказом Госстандарта России от 22.11.2013 № 1675-ст;

42. ГОСТ 32691-2014. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания, введен в действие приказом Госстандарта России от 27.05.2014 № 458-ст.

## **2. Состояние организации питания в Республике Татарстан**

Во исполнение поручения Президента Российской Федерации В.В.Путина с 1 сентября 2020 года для всех обучающихся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Татарстан организовано бесплатное горячее питание. Согласно закону, учащиеся младших классов обеспечены бесплатным горячим питанием не реже одного раза в день, а в меню присутствует горячее блюдо и горячий напиток.

Плановый переход на организацию питания обучающихся начальных классов для субъектов Российской Федерации определен с 1 сентября 2020 г. по 1 сентября 2023 г.

Всего в Республике Татарстан 1 411 общеобразовательных организаций. На 2021/2022 учебный год численность обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Республики Татарстан составляет 466 207 детей, из них:

216 719 (46,5%) – учащиеся 1 - 4 классов,

249 488 (53,5%) – учащиеся 5 – 11 классов.

Согласно данным, предоставленным муниципальными образованиями к началу

2021/2022 учебного года, горячим питанием охвачено 454 980 обучающихся (97,6%):

216 719 (100%) обучающихся 1 - 4 классов;

238 261 (95,5%) обучающихся 5 - 11 классов.

При этом большая часть обучающихся по образовательным программам начального общего образования в Республике Татарстан питается два раза в день (69% от числа охваченных питанием данной возрастной группы), а среди обучающихся по образовательным программам основного общего и среднего общего образования в Республике Татарстан преобладает одноразовое питание (70% от числа охваченных питанием в 5 – 11 классах).

В соответствии с Законом Республики Татарстан от 8 декабря 2004 года №63-ЗРТ «Об адресной социальной поддержке населения в Республике Татарстан» гражданам, имеющим детей до 18 лет, предоставляется мера социальной поддержки на обеспечение питанием обучающихся в общеобразовательных организациях.

В Республике Татарстан предоставление питания обучающимся осуществляется по моделям – столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые доготовочные и столовые буфеты раздаточные (таблица 1). В 1346 общеобразовательных организациях – питание обеспечивается столовыми полного цикла (на сырье) – 78,5%, в 232 общеобразовательных организациях – питание обеспечивается столовыми доготовочного цикла – 13,5% и столовые буфеты – раздаточные, работающие по реализации готовых комплексов – составляют – 8% от общего числа пищеблоков.

Таблица 1 – Структура моделей предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций

№ п/п	Наименование моделей предоставления питания	Структура общеобразовательных учреждений (ОУ) по моделям организации питания	
		количество ОУ, единиц	доля в общем количестве ОУ, %
1	Столовые полного цикла, работающие на продовольственном сырье	1346	78,5
2	Столовые доготовочного цикла, использующие поставку полуфабрикатов	232	13,5
3	Буфеты – раздаточные, работающие по реализации готовых комплексов	136	8

Общее количество ОУ	1714	
---------------------	------	--

Питание детей организуется как самостоятельно общеобразовательными организациями (85% общеобразовательных организаций), так и сторонними организациями (15% общеобразовательных организаций).

Министерством образования и науки Республики Татарстан (далее – Министерство) совместно со специалистами Акционерного общества (далее - АО) «Департамент социального питания и продовольствия г.Казани» разработано и направлено во все муниципальные районы Республики Татарстан примерное двухнедельное основное меню для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций республики.

Количество обучающихся в образовательных учреждениях, нуждающихся в специализированном питании в Республике Татарстан, подтвержденные справкой – 651 человек (0,3 % от общего числа).

С сентября 2021 года Министерством совместно со специалистами АО «Департамент социального питания и продовольствия г.Казани» разработано примерное двухнедельное меню для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций республики, нуждающихся в специализированном питании (с заболеванием «Сахарный диабет» и «Целиакия»).

Представленные меню получили экспертное заключение, подготовленное Федеральным бюджетным учреждением здравоохранения (далее – ФБУЗ) «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан» и согласованы с Министерством здравоохранения Республики Татарстан. Питание предоставляется на основании справки из поликлиники, подтверждающей наличие заболевания.

Данные меню направлены в муниципальные образования и подведомственные учреждения для использования в работе с рекомендациями по организации правильного процесса готовки, хранения и раскладки блюд.

В Республике Татарстан разработан ряд документов и мероприятий, которые направлены на контроль качества продукции.

В целях взаимодействия министерств и ведомств при осуществлении мероприятий, направленных на урегулирование ситуации, связанной с поставкой некачественных продуктов питания в детские учреждения Республики Татарстан, Государственным комитетом Республики Татарстан по закупкам совместно с Управлением Роспотребнадзора по Республике Татарстан, а также Управлением Федеральной антимонопольной службы по Республике Татарстан **разработан Регламент приемки продуктов питания государственными и муниципальными заказчиками.**

В соответствии с вышеуказанным регламентом заказчики обязаны информировать Управление Роспотребнадзора по Республике Татарстан в случае поставки некачественной или фальсифицированной продукции.

В случае систематических грубых неустраняемых нарушений проводится дисквалификация поставщиков продуктов питания с последующим внесением их в реестр недобросовестных поставщиков.

Министерством образования и науки Республики Татарстан совместно с муниципальными образованиями республики сформирован перечень объектов, пищеблоки которых подлежат капитальному ремонту в 2022 году. В рамках программы капитального ремонта пищеблоков общеобразовательных организаций Республики Татарстан с приобретением оборудования в 2022 году запланирован ремонт пищеблоков 167 общеобразовательных организаций Республики Татарстан. Распределение объемов финансирования утверждено распоряжением Кабинета Министров Республики Татарстан от 25.02.2022 г. № 364-р.

Перечень объектов общеобразовательных организаций Республики Татарстан, пищеблоки которых подлежат капитальному ремонту с приобретением оборудования в 2022 году, согласован Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Татарстан. Также в соответствии с решением Президента Республики Татарстан Р.Н.Минниханова (№ 41917-МР от 28.08.2021) принято постановление Кабинета Министров Республики Татарстан от 30.10.2021 № 1030 «О внесении изменений в отдельные постановления Кабинета Министров Республики Татарстан», предусматривающее повышение с 1

января 2022 года заработной платы работникам бюджетной сферы (включая работников пищеблоков), что позволит обеспечить необходимое количество кадров в данной сфере.

Осенью 2021 года прошел республиканский этап Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы». Целью конкурса является выявление лучших муниципальных практик в работе по организации питания обучающихся. В конкурсе приняли участие 52 общеобразовательных организаций, победители муниципальных этапов конкурса. (в номинации «Лучшая столовая городской школы» – 17 общеобразовательных организаций, в номинации «Лучшая столовая сельской школы» – 35 общеобразовательных организаций).

15-16 декабря в рамках Всероссийского форума родительской общественности состоялся федеральный этап Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы». Победители республиканского этапа конкурса в номинации «Лучшая столовая городской школы» (муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение (далее – МБОУ) «Гимназия №125» Советского района г. Казани Республики Татарстан) и «Лучшая столовая сельской школы» (МБОУ «Альшеевская средняя общеобразовательная школа Буинского муниципального района Республики Татарстан») приняли участие во всероссийском этапе конкурса.

По итогам конкурсных испытаний МБОУ «Альшеевская средняя общеобразовательная школа Буинского муниципального района Республики Татарстан» стала лауреатом конкурса, а МБОУ «Гимназия №125» Советского района г. Казани заняла 3 почетное место в номинации «Лучшая столовая школы города-миллионника».

Работы конкурсантов республиканского этапа оценивала экспертная комиссия в составе представителей Министерства образования и науки Республики Татарстан, Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Татарстан, Министерства здравоохранения Республики Татарстан, региональной Общероссийской общественно-государственной организации «Российское Движение Школьников» в Республике Татарстан.



### 3. Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях

В настоящем Стандарте используются термины и определения, установленные статьей 1 Федерального закона от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», статьей 39 Федерального закона от 21 ноября 2011 года № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».

3.1. В соответствии с частью 2.1. статьи 37 Федерального закона № 273-ФЗ обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

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

3.3. Обучающиеся общеобразовательных организаций, в зависимости от смены обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака или обеда.

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

Обучающиеся общеобразовательных организаций во вторую смену

обеспечиваются обедом, включающим закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток, содержать 20-25 г. белка, 20-25 г. жира и 80-100 г. углеводов. Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. Не допускается замена обеда завтраком.

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

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

пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли. Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человека.

При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд) в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Энергетическая ценность школьного завтрака для обучающихся общеобразовательных организаций 1-4 классов должна составлять 400-550 ккал (20-25% от суточной калорийности), школьного обеда - 600-750 ккал (30-35% от суточной калорийности).

В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней. При составлении меню (завтраков, обедов, полдников, ужинов) рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов. (Таблица 2)

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

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	7-11 лет
1	Хлеб ржаной	80

2	Хлеб пшеничный	150
3	Мука пшеничная	15
4	Крупы, бобовые	45
5	Макаронные изделия	15
6	Картофель	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные*, в т.ч. томат-шоре, зелень, г	280
8	Фрукты свежие	185
9	Сухофрукты	15
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200
11	Мясо 1-й категории	70
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	15
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные — 1 кат)	35
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58
15	Молоко 2,5%; 3,5%	300
16	Кисломолочная пищевая продукция	150
17	Творог (не более 9% м.д.ж.)	50
18	Сыр	10
19	Сметана (не более 15% м.д.ж.)	10
20	Масло сливочное	30
21	Масло растительное	15
22	Яйцо, шт.	1
23	Сахар**	30
24	Кондитерские изделия	10
25	Чай	0,4
26	Какао-порошок	1,2
27	Кофейный напиток	2
28	Дрожжи хлебопекарные	1
29	Крахмал	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3
31	Специи	2

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

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

При разработке меню рекомендуется включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности



организациях продукции, выращенной на пришкольных участках (Приложение 1 к Стандарту) и проведена разъяснительная работа с общеобразовательными организациями по проведению производственного контроля овощей, используемых для организации питания учащихся, которые были выращены общеобразовательной организацией на собственном участке (если такие овощи используются).

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

4.1. Питание обучающихся в общеобразовательных организациях осуществляется с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Организациями общественного питания общеобразовательных организаций для обслуживания обучающихся могут быть:

базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных организаций. В базовых организациях питания, столовых общеобразовательных организаций, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, с максимальным сохранением пищевой ценности, кулинарной продукции и ее реализацию;

столовые, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

столовые-догоготовочные, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, порционирование и выдача блюд; буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, приготовление горячих напитков.

4.2. Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании общеобразовательной организации, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании. В малокомплектных образовательных организациях (до 50

организациях продукции, выращенной на пришкольных участках (Приложение 1 к Стандарту) и проведена разъяснительная работа с общеобразовательными организациями по проведению производственного контроля овощей, используемых для организации питания учащихся, которые были выращены общеобразовательной организацией на собственном участке (если такие овощи используются).

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

4.1. Питание обучающихся в общеобразовательных организациях осуществляется с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Организациями общественного питания общеобразовательных организаций для обслуживания обучающихся могут быть:

базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных организаций. В базовых организациях питания, столовых общеобразовательных организаций, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, с максимальным сохранением пищевой ценности, кулинарной продукции и ее реализацию;

столовые, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

столовые-догоготовочные, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, порционирование и выдача блюд; буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, приготовление горячих напитков.

4.2. Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании общеобразовательной организации, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании. В малокомплектных образовательных организациях (до 50



планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд.

Буфеты-раздаточные оборудуются минимальным набором помещений и оборудования:

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

раковина для мытья рук,

два цельнометаллических производственных стола: один для термоконтейнеров, второй — для нарезки (хлеба, овощей, сыра, масла и т.п.),

холодильник (холодильный шкаф),

стеллаж (шкаф) для хранения чистых: кухонного разделочного инвентаря, ножей, досок, столовой посуды и приборов.

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

4.7 Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации общеобразовательной организации по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой кулинарной продукции в соответствии с рекомендуемой формой. Таким образом, для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции учащимся в общеобразовательной организации должна быть создана бракеражная комиссия. Члены бракеражной комиссии обязаны ежедневно проводить оценку качества блюд и делать соответствующие записи в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) — с использованием специальных щипцов.



4.8 Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

Санитарную обработку технологического оборудования и уборку помещений проводят в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования.

Хранение пищевых отходов осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

4.10 В рамках профилактики новой коронавирусной инфекции на пищеблоках в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил 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)» в образовательных организациях должны проводиться противоэпидемические мероприятия, включающие организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров — в соответствии с инструкцией по их

применению; мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах.

4.11 Для создания условий обеспечения качества приготовления кулинарной продукции в пищеблоке образовательных организациях разрабатываются необходимые документы: технологический паспорт пищеблока; план проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока и столовой; план проведения технических осмотров оборудования, метрологических работ; план технологического переоснащения пищеблока столовых с учетом модели предоставления питания.

Для характеристики помещений и оборудования пищеблоков в каждой образовательной организации составляется **Технологический паспорт пищеблока столовой по определенной форме.** (Приложение 2 к Стандарту)

4.12 Управление организацией питания обучающихся на уровне образовательных учреждений включает планирование деятельности, выполнение процессов деятельности, контроль и мониторинг выполнения процессов организации питания, анализ результатов выполнения процессов. В таблице представлен перечень нормативных документов по организации питания обучающихся в образовательном учреждении. (Приложение 3 к Стандарту).

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

5.1. Все сырье, готовые продукты и блюда, используемые в питании обучающихся в образовательной организации, должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, техническим регламентам таможенного союза.

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

5.3. Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать нормам СанПиН 2.1.3684-21.

5.4. При организации питания необходимо учитывать виды сырья, которые не используются для производства продуктов детского питания и для детей школьного возраста и изложены в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.5. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, фермерских хозяйствах, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных организаций в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

5.6. Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся образовательных организаций, предусматривающие формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени, представлены в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

5.8. Согласно положениям законодательства в сфере защиты прав потребителей, в частности, Федерального закона от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» упаковка продуктов должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота.

5.9. При упаковке продуктов используются материалы, соответствующие требованиям Раздела 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года

№ 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе».

5.10. Требования к информации, нанесенной на этикетку продуктов, устанавливаются в соответствии с Законом Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей», действующих технических регламентов и нормативных документов.

5.11. При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуги по организации питания в общеобразовательных организациях государственные (муниципальные) заказчики в соответствии с законодательством о размещении заказов для государственных и муниципальных нужд устанавливают требования, которые должны включать обязательные требования к безопасности, пищевой ценности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды, а также дополнительные требования к пищевой ценности, качеству, срокам годности, таре и упаковке пищевых продуктов.

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

Поступающая пищевая продукция должна иметь все необходимые сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность и обеспечивающей прослеживаемость данной продукции, достоверную, доступную и достаточную информацию на маркировке продукции в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов.

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

5.13. Столовые образовательных организаций необходимо обеспечить достаточным количеством столовой посуды и приборов, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции,

а также шкафами для их хранения около раздаточной линии.

5.14. Не допускается использование деформированной столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с повреждённой эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

## **6. Требования к меню и методика его формирования, требования к объёму порций, примерное меню**

6.1. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню и требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности установлены для общеобразовательных организаций СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

6.2. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся 1-4 классов в общеобразовательной организации необходимо составление примерного меню на определенный период с учетом группы социального питания, в соответствии с рекомендуемой по СанПиН формой составления примерного меню.

6.3. В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае, если в организации питания детей принимает участие индивидуальный

предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде при необходимости. Обязательно приводятся ссылки на соответствующие сборники рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых технологических картах.

6.4. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд, в том числе вновь разрабатываемых, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

6.5. При разработке меню для питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

6.6. Питание учащихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключая продукты с раздражающими свойствами.

6.7. При разработке меню для питания следует учитывать особенности здоровья обучающихся, нуждающихся в специализированном питании (для обучающихся с диабетом и целиакией: см. утвержденное Министерством образования и науки Республики Татарстан Примерное двухнедельное меню для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Республики Татарстан в возрасте от 7

до 11 лет, нуждающихся в специализированном питании).

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

6.9. В Республике Татарстан Министерством образования и науки вместе с АО «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани» в 2020 году было разработано и утверждено несколько вариантов меню для всех общеобразовательных организаций Республики Татарстан для организации бесплатного горячего питания для обучающихся начальных классов – основное 12 дневное и 10 дневное меню, сезонное меню, лечебное меню для детей с заболеваниями «Целиакия» и сахарный диабет. **Примеры данных меню представлены в Приложении 6 к Стандарту.** Также представлен основной (обязательный) ассортиментный перечень (ассортиментный минимум) пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся (Приложение 4 к Стандарту) и среднесуточные наборы пищевой продукции (Приложение 5 к Стандарту).

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

7.1. Перевозка и прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца

с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

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

7.2. Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

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

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

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

7.4. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года, форма журнала определяется с учетом вида питания и санитарных норм.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в



соответствии с формой, приведенной в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7.5. Для осуществления контроля приема продукции разработан документ – «Регламент приемки продуктов питания государственными и муниципальными заказчиками Республики Татарстан».

## **8. Требования к кадровому обеспечению**

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

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

8.2. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказами Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, прошедшие гигиеническую подготовку и аттестацию в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан» и его филиалах.

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок (приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06.12.2021 № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»).

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

8.4. Подготовка специалистов по организации общественного питания, в том числе школьного питания, осуществляется в рамках образовательной программы бакалавриата

и магистратуры «Технология продукции и организации общественного питания». Профессиональная деятельность выпускников направления в широком смысле связана с работой на предприятиях общественного питания любого типа, как на общедоступных (рестораны, кафе, столовые и т. д.), так и рассчитанных на определенный контингент (медицинские, учебные, производственные учреждения и т. д.), а также на заготовочных фабриках, комбинатах и предприятиях. Срок обучения по программе бакалавриата составляет не менее 4 лет в зависимости от формы и иных условий обучения (в случае если это неускоренная программа обучения или обучение по индивидуальному учебному плану для студентов, поступающих на базе среднего профессионального образования (далее - СПО)), по программе магистратуры – не менее 2 лет. В настоящее время образовательные программы по технологии продукции и организации общественного питания в Республике Татарстан осуществляются в том числе в следующих образовательных организациях высшего образования:

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет» (далее – КНИТУ-КХТИ);

Казанский кооперативный институт (филиал) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский Университет Кооперации» (далее - Казанский кооперативный институт);

частное образовательное учреждение высшего образования «Казанский инновационный университет им. В.Г.Тимирязова» (далее – КИУ им. В.Г.Тимирязова);

Нижнекамский филиал КИУ им. В.Г.Тимирязова.

Также подготовка кадров для сферы общественного питания Республики Татарстан на базе СПО осуществляется в 35-и профессиональных образовательных организациях 30 муниципальных районов республики.

8.5. Сотрудники должны проходить обучающие курсы и семинары.

## 9. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

9.1. Руководитель общеобразовательной организации является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся. Контроль за работой школьных столовых должен осуществляться администрацией образовательной организации, ее учредителем, надзорными и уполномоченными органами, родительской общественностью. Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся, обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

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

проведение производственного контроля, основанного на принципах HACCP;

проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также - подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметов производственного окружения.

9.2. Качество готовой пищи в школьных столовых ежедневно должна проверять бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой, медработник и представитель администрации общеобразовательной организации. Без бракеража не должна поступать в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий. Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере ее изготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале.

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

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

9.5. Повседневный контроль за работой школьной столовой должен осуществляться при взаимодействии с родителями обучающихся. Право родителей на осуществление контроля должно быть закреплено в договорах, заключаемых между родителями и организацией, осуществляющей питание (образовательная организация, оператор питания). Организация родительского контроля может осуществляться родителями индивидуально в ежедневном режиме в форме личного контроля процесса организации питания, в форме анкетирования родителей и детей, в участии в работе общешкольной родительской комиссии. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации, а также включать в договоры, заключаемые с родителями обучающихся на организацию питания. Результаты проверок должны отражаться в контрольных журналах. Рекомендуется использовать при организации контроля современные информационные технологии (публикация результатов контроля в сети интернет, возможность направлять информацию о результатах контроля с помощью интернет-сайтов, мобильных приложений и т.д.). Персональная ответственность за организацию ежедневного родительского контроля возлагается на директора общеобразовательной организации.

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

органолептические и вкусовые качества блюд, выдаваемых учащимся, в рамках ежедневных дегустаций;

соответствие реализуемых блюд и масса порций утвержденному меню;

санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;

условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;

наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;

вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;

информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании;

наличие в свободном доступе (в т.ч. на стендах) информации о двухнедельном циклическом меню, ежедневном меню, обоснование причин замены блюд (в случае наличия замен) по сравнению с двухнедельным циклическим меню, о поставщиках продуктов, сертификатах, результатов проводимых лабораторных исследований, информации о виде и типе пищеблока согласно проектно-планировочным решениям конкретной общеобразовательной организации, информации об организаторе питания, контактная информация руководителей организации, осуществляющей питание, органов осуществляющих надзор за системой школьного питания;

соответствие фактического использования пищеблока его типу и виду в соответствии с конструктивно-планировочными решениями и особенностей его использования согласно требованиям действующих СанПиНов;

наличие в свободном доступе журналов дегустаций, специальных журналов по снятию бракеража, а также журналов, фиксирующих отзывы родителей о блюдах, получаемых обучающимися, и замечания к блюдам или санитарному состоянию обеденного зала.

9.7. Рекомендуются обеспечить возможность представителям родительской общественности провести регулярную оценку (не реже 1 раза в месяц) санитарного состояния пищеблока и его фактического использования в соответствии с конструктивно-планировочными решениями. Для этого рекомендуется сформировать

специальную группу родительского контроля, программу обучения групп родительского контроля основным требованиям СанПиН к состоянию и использованию пищеблока, обеспечить возможность ротации состава группы. В рамках работы группы родительского контроля необходимо обеспечить возможность у представителей родительской общественности провести оценку организации приготовления кулинарной продукции, включая возможность проверки товаро-сопроводительных документов на продукты питания, условий хранения, маркировки продуктов питания, а также получить доступ на производство готовой кулинарной продукции (полуфабрикатов) в случае, если в образовательной организации пищеблок является буфет-раздаточной (доготовочной).

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

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

9.10. Информация о ежедневном меню, а также о циклическом меню должна размещаться на видном месте в столовой образовательной организации, а также в сети интернет на сайте образовательной организации и организации общественного питания. В случае изменения меню, такая информация должна публиковаться в столовой образовательной организации и в сети интернет с указанием причины изменения.

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

9.12. Контроль качества продукции осуществляется на электронной платформе – мониторинг-питание.рф. Организация автоматического мониторинга и анализа

ежедневного меню горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования – независимая площадка для осуществления автоматического мониторинга горячего питания Министерством Просвещения Российской Федерации. Сервис позволяет хранить необходимое количество файлов меню в течение неограниченного срока и обеспечивает круглосуточную доступность файлов для систем автоматического мониторинга. Загрузка файлов и управление пищеблоками осуществляется сотрудником организации в личном кабинете ЕСХД.

Использование возможностей платформы интуитивно понятно и не требует наличия у сотрудника дополнительных навыков. При регистрации личного кабинета создается папка /food для основного пищеблока организации. Дополнительные пищеблоки (при их наличии) можно также добавить в личном кабинете.

9.13. В соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации 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» государственные и муниципальные общеобразовательные организации при размещении информации об условиях питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования размещают в том числе:

- меню ежедневного горячего питания,
- информацию о наличии диетического меню в образовательной организации,
- перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательных организациях,
- перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательные организации,
- формы обратной связи для родителей обучающихся и ответы на вопросы родителей по питанию.

## 10. Организация родительского контроля за качеством питания в образовательных учреждениях

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

### Общие положения

В соответствии со ст. 41 Федерального закона № 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 А.Ю. Поповой (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.

Образовательная 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 общеобразовательной организации. 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 общеобразовательной организации 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 года.

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.

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 года.

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 года № 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;

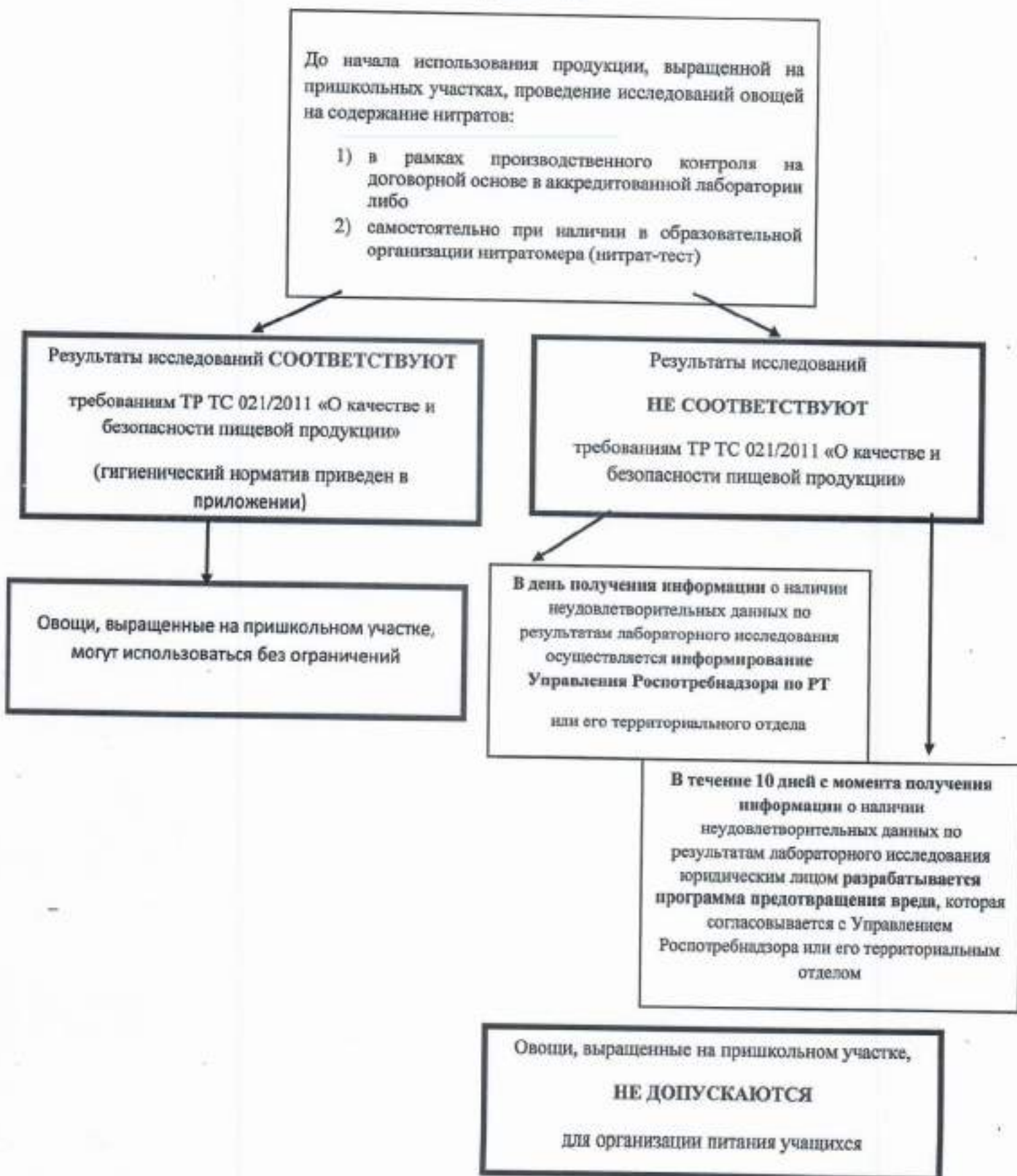
войти в состав комиссии по контролю за организацией питания или согласовать разовое/периодическое участие в составе указанной комиссии по решению Управляющего совета или совета родителей (законных представителей) обучающихся;

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.

**Алгоритм использования в организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях продукции, выращенной на пришкольных участках**



**Структура технологического паспорта пищеблока  
образовательной организации**

**ПАСПОРТ**

пищеблока \_\_\_\_\_  
наименование общеобразовательной организации

Адрес месторасположения \_\_\_\_\_

Телефон \_\_\_\_\_ эл почта: \_\_\_\_\_

Содержание

1. Общие сведения об общеобразовательной организации:  
численность обучающихся по возрастным группам, в том числе численность льготной категории обучающихся
2. Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся
3. Модель предоставления услуги питания  
оператор питания  
длительность контракта
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
5. Инженерное обеспечение пищеблока  
водоснабжение  
горячее водоснабжение  
отопление  
водоотведение  
вентиляция помещений
6. Проектная мощность (план-схема расположения\помещений) пищеблока
7. Материально-техническое оснащение пищеблока
8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
9. Характеристика бытовых помещений
10. Штатное расписание работников пищеблока
11. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений и базовых предприятий питания



**1. Общие сведения об общеобразовательной организации, указываются следующая информация:**  
 Руководитель общеобразовательной организации \_\_\_\_\_

Ответственный за питание обучающихся \_\_\_\_\_

Численность педагогического коллектива \_\_\_\_\_ чел.

Количество классов по уровням образования \_\_\_\_\_

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

**2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся**

**2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся**

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			

**2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся**

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			

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

Модель предоставления питания:	
Оператор питания, наименование	
Адрес местонахождения	
Фамилия, имя отчество (последнее – при наличии) руководителя,	

контактное лицо	
Контактные данные: тел. / эл. почта	
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

#### 4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	транспорт образовательной организации транспорт оператора питания транспорт организации поставщика пищевой продукции транспорт организации, предоставляющей пищевую продукцию арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	

#### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м<sup>2</sup>  
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м <sup>2</sup>			
		Столовые школьный базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения				
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех				-
2.6	Холодный цех				-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды				-
2.12	Моечная столовой посуды				-
2.13	Моечная и кладовая тары				-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	

2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)				

### 8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования

### 9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М <sup>2</sup>			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой

### 9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>	
		количество единиц оборудования для бытовых целей	

### 10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством						
2	Технолог						
3	Повара						

4	Рабочие кухни (помощники повара)						

**11. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений и базовых предприятий питания**

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разуба мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просивания муки.
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук

Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлебрезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электродуховка, контрольные весы, раковина для мытья рук
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами; посудомоечную, раковина для мытья рук
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук

Таблица 3 – Перечень нормативных документов, которые разрабатываются в образовательной организации

№ 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	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
3	Положение об организации питьевого режима	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
4	Положение о бракеражной комиссии	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
5	Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
6	Положение о порядке доступа в организацию общественного питания общеобразовательной организации	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
7	Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, зав. производством
8	Технологический паспорт пищеблока	один раз в пять года, ежегодная актуализация	зав. производством
9	Программа Производственного контроля на основе принципов ХАССП	один раз в три года, ежегодная актуализация	зав. производством
10	Примерное (циклическое) 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
11	Ежедневное меню	ежедневно	зав. производством
12	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
13	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	ежегодно	руководитель образовательной организации, ответственный за питание, зав. производством комиссия

№ п/п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
14	Приказ об организации питания с указанием ответственного лица	на определенный период	руководитель образовательной организации,
15	Программа мероприятий по воспитанию культуры правильного питания на основе принципов здорового питания	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, классные руководители
16	Рабочая программа «Здоровое питание»	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, классные руководители
	<b>Приказы и планы, принимаемые в ОУ</b>		
17	Приказ об организации питания обучающихся образовательного учреждения на текущий период	ежегодно	руководитель образовательной организации,
18	Приказ о создании бракеражных комиссий	ежегодно	руководитель образовательной организации,
19	Приказ об организации питьевого режима и обеспеченности экологически чистой питьевой водой (диспансеры, спенсеры, кипяченая вода).	ежегодно	руководитель образовательной организации,
20	Приказ по утверждению графика приема пищи	ежегодно	руководитель образовательной организации,
21	Приказ по организации бесплатного горячего питания (списки детей на бесплатное питание, подтверждающие документы)	ежегодно	руководитель образовательной организации,
22	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока и столовой	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
23	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
24	План проведения метрологических работ по поверке измерительного оборудования	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
25	План технологического переоснащения пищеблока столовых с учетом модели предоставления питания	на три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, зав. производством
26	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством



№ п/п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
27	Приказ о размещении на сайте образовательного учреждения необходимых материалов по организации питания	с ежегодной актуализацией	руководитель образовательной организации, ответственный за питание,
	<b>Документы, подтверждающие выполнения требований к организации питания</b>		
28	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и др.	постоянно	ответственный за питание
29	Гигиенический журнал (сотрудники)	постоянно	зав. производством
30	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	постоянно	зав. производством
31	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	постоянно	зав. производством
32	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	постоянно	зав. производством
33	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	постоянно	зав. производством
34	Ведомость контроля за рационом питания	периодически	ответственный за питание
35	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	ежегодно	ответственный за питание
36	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на выполнение поверки весо-измерительного оборудования	ежегодно	ответственный за питание
37	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	ежегодно	ответственный за питание
38	Договор на вывоз пищевых отходов из пищеблока	ежегодно	ответственный за питание

**Основной (обязательный) ассортиментный перечень (ассортиментный минимум) пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся**

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Особые условия реализации
1.	Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы, киви и др.) и овощи (помидоры, огурцы)	–	поштучно, мытые, в ассортименте не менее 2-х наименований, в том числе в упаковке из ПМ-материалов
2.	Вода питьевая высшей категории, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная	0,2 – 0,5 л	в бутылках указанной емкости и в розлив из бутылей без ограничения емкости
3.	Чай, какао-напиток или кофейный напиток (витаминизированные) с сахаром, в том числе с молоком, напиток шиповника, фиточай из различных видов растительного сырья (кроме лекарственного)	200 мл	горячие напитки (2-3 наименования) готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3-х часов с момента приготовления (на мармите)
4.	Напитки витаминизированные промышленного производства готовые или сухие «инстантные» (быстрорастворимые) витаминизированные напитки из концентрата 1	200 мл	готовые напитки промышленного производства (1-2 наименования) реализуются только в индивидуальной (порционной) упаковке; сухие («инстантные») напитки готовятся непосредственно перед реализацией
5.	Соки плодовые (фруктовые) и овощные натуральные витаминизированные или прямого отжима (консервы промышленного производства) без добавления сахара (с содержанием соковых веществ 50-100 %)	200 мл	в индивидуальной (порционной) упаковке; в ассортименте не менее 2-3 наименований
6.	Молоко питьевое стерилизованное витаминизированное (обогащенное микроэлементами)	200 мл	в индивидуальной (порционной) упаковке типа ТБА
7.	Кисломолочные напитки с жизнеспособной микрофлорой (кефир, ряженка, простокваша и т. п.) жирностью не более 4 % и содержанием углеводов не более 12 %	до 200 г	в индивидуальной (порционной) упаковке; в ассортименте не менее 1-го наименования; с использованием охлажденного прилавка

8.	Изделия творожные с жирностью не более 9 % и содержанием углеводов не более 7-8 %	до 125 г	в индивидуальной (порционной) упаковке; с использованием охлажденного прилавка
9.	Сыры сычужные твердые в нарезке и (или) плавленые ломтевые, массы пластифицированные сырные с жирностью не более 30-35 %	до 30 г	
10.	Хлебобулочные изделия (в т. ч. сдобные, несдобные булочные изделия, бублики, зерновые хлебцы) промышленного производства и собственного производства с содержанием белка не менее 8 г /100 г и жира – не более 8 г /100 г.	до 100 г	в ассортименте не менее 3-х наименований
11.	Орехи (кроме арахиса), сухофрукты, очищенные семена масличных культур, злаковые хлопья, сухофрукты и их смеси (сухие завтраки типа «мюсли»). Завтраки сухие крупяные (зерновые) витаминизированные	до 50 г	в ассортименте, кроме чипсов; в индивидуальных (порционных) упаковках

## Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет  
(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-поре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5



Согласовано  
Руководитель Управления Роспотребнадзора  
по Республике Татарстан



М.А.Патяшина



Утверждаю  
Заместитель Премьер-министра Республики  
Татарстан  
министр образования и науки  
Республики Татарстан

Р.Т.Бурганов

## Примерное двенадцатидневное меню

Для организации бесплатного горячего питания (горячих завтраков) для обучающихся начальных классов общеобразовательных организаций Республики Татарстан на 2020/2021 учебный год

Министерство образования и науки Республики Татарстан

**ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ С 1-4 КЛАССЫ**  
Горячий завтрак

	Наименование блюд	Выход	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин В1, мг	Витамин С, мг	Витамин А, мг	Витамин Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
<b>1-ая неделя</b>														
<b>1 день</b>														
71/2015, Делн	ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	80	0,660	0,120	2,280	14	0,036	15,000	-	0,420	8,400	15,600	12,000	0,540
ТТК	КОТЛЕТЫ (БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ) РУБЛЕННЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ	80	8,200	9,900	10,210	151	0,050	0,050	2,080	2,510	27,800	112,100	22,100	1,150
506/2004, Сб.шк	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ	150/5	3,600	7,000	29,000	193	0,292	-	41,000	0,518	27,352	180,553	104,550	3,501
693/2004, Сб.шк	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,780	0,670	21,000	105	0,200	1,330	0	0,000	133,330	111,110	25,560	2,000
	ХЛЕБ СЕЛЬСКИЙ 1 сорт	20	1,3	0,2	7	35	0,02	0	0	0,2	4,7	21,1	6,3	0,52
	ХЛЕБ БЕЛЫЙ 1 сорт	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
	<b>Итого:</b>		<b>19,820</b>	<b>18,130</b>	<b>84,250</b>	<b>569,000</b>	<b>0,631</b>	<b>16,38</b>	<b>43,08</b>	<b>5,563</b>	<b>130,652</b>	<b>381,753</b>	<b>182,1</b>	<b>8,681</b>
<b>2 день</b>														
338/2015, Делн	ФРУКТЫ (ЯБЛОКИ)	110	0,330	0,440	9,460	44	0,033	11,000	-	0,220	17,600	12,100	9,900	2,420
71/2015, Делн	ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ (порциями)	60	0,420	0,060	1,140	7	0,018	4,200	-	0,060	10,200	18,000	8,400	0,300
ТТК, 2019	ЖАРКОЕ ИЗ ПТИЦЫ	50/150	13,300	17,000	28,450	320	0,222	27,835	28,500	2,174	35,635	197,840	47,778	2,260
692/2004	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,500	1,800	20,500	108	0	0,260	0,05		53,330	39,150	6,090	0,100
	ХЛЕБ СЕЛЬСКИЙ 1 сорт	20	1,3	0,2	7	35	0,02	0	0	0,2	4,7	21,1	6,3	0,52
	ХЛЕБ БЕЛЫЙ 1 сорт	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
	<b>Итого:</b>		<b>20,13</b>	<b>19,740</b>	<b>81,310</b>	<b>585</b>	<b>0,325</b>	<b>93,025</b>	<b>28,5</b>	<b>3,069</b>	<b>81,055</b>	<b>262,19</b>	<b>79,428</b>	<b>5,817</b>
<b>3 день</b>														
43/2004, Сб.шк	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	0,933	3,051	5,641	54	0,018	21,684	-	1,382	25,624	18,316	9,949	0,345
437/2004, Сб.шк	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	50/50	9,100	12,400	10,500	190	0,030	2,440	-	0,410	7,600	128,900	17,500	1,900
332/Сб.шк	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	150	5,652	4,469	28,000	175	0,087	-	21,000	0,818	15,410	47,070	8,480	0,870
695/2004 Сб.шк	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	0,200		13,70	56	0,008	3,750	-	0,075	9,970	7,500	6,500	0,197
	ХЛЕБ СЕЛЬСКИЙ 1 сорт	20	1,3	0,2	7	35	0,02	0	0	0,2	4,7	21,1	6,3	0,52
	ХЛЕБ БЕЛЫЙ 1 сорт	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
	<b>Итого:</b>		<b>19,465</b>	<b>20,36</b>	<b>79,6</b>	<b>581</b>	<b>0,216</b>	<b>87,874</b>	<b>21</b>	<b>3,225</b>	<b>99,644</b>	<b>244,286</b>	<b>59,639</b>	<b>3,942</b>

4 день														
338/2015, Делы	ФРУКТЫ (ГРУШИ)	100	0,400	0,300	10,300	47	0,020	5,000	-	0,400	19,000	16,000	12,000	2,300
ТТК	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	80	0,632	6,043	4,341	74	0,029	2,430	-	2,834	13,302	26,850	18,488	0,368
234/2015, Делы	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	80	8,200	8,100	7,000	134	0,080	0,128	8,000	4,000	33,280	120,096	22,640	0,896
520/Сб.лик 693/2004, Сб.лик	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,282	4,657	22,027	143	0,183	25,943	25,500	0,181	46,606	97,336	32,978	1,231
	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,780	0,670	21,000	105	0,200	1,330	0	0,000	133,330	111,110	25,560	2,000
	ХЛЕБ СЕЛЬСКИЙ 1 сорт	20	1,3	0,2	7	35	0,02	0	0	0,2	4,7	21,1	6,3	0,52
	ХЛЕБ БЕЛЫЙ 1 сорт	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
	<b>Итого:</b>		<b>19,874</b>	<b>20,21</b>	<b>85,428</b>	<b>609</b>	<b>0,294</b>	<b>28,501</b>	<b>33,5</b>	<b>7,235</b>	<b>97,788</b>	<b>257,282</b>	<b>76,886</b>	<b>2,765</b>
5 день														
338/2015, Делы	Фрукты (ЯБЛОКИ)	170	0,510	0,680	14,620	68	0,051	17,000	-	0,340	27,200	18,700	15,300	3,740
71/2015, Делы	ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ (порциями)	60	0,660	0,120	2,280	14	0,036	15,000	-	0,420	8,400	15,600	12,000	0,540
ТТК	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	80	11,000	13,500	4,785	185	0,089	1,888	37,781	4,425	19,564	154,618	18,893	1,304
511/2004 Сб.лик	РИС ОТВАРНОЙ	150	3,670	4,900	28,360	172	0,045	-	39,900	0,270	4,950	82,360	27,000	0,540
686/2004, Сб.лик	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/15/7	0,200	0,100	13,900	57	0,000	1,120	0	0,010	2,880	1,340	0,730	0,080
	ХЛЕБ СЕЛЬСКИЙ 1 сорт	20	1,3	0,2	7	35	0,02	0	0	0,2	4,7	21,1	6,3	0,52
	ХЛЕБ БЕЛЫЙ 1 сорт	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
	<b>Итого:</b>		<b>19,620</b>	<b>19,740</b>	<b>85,645</b>	<b>602</b>	<b>0,243</b>	<b>33,888</b>	<b>77,681</b>	<b>5,675</b>	<b>64,414</b>	<b>284,268</b>	<b>75,793</b>	<b>6,374</b>
6 день														
338/2015, Делы	ФРУКТЫ (мандарин)	100	0,500	0,200	7,500	34	0,030	10,000	-	0,200	16,000	11,000	9,000	2,200
20/2015, Делы	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ С МАСЛОМ	60	0,578	3,684	1,648	43	0,024	11,480	-	2,695	16,082	18,252	9,996	0,456
ТТК	ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ	180	14,800	15,000	36,000	338	0,156	2,491	21,855	1,258	34,806	191,434	25,890	2,239
685/2004Сб.лик	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	0,200		13,70	56	0,008	3,750	-	0,075	9,970	7,500	6,500	0,197
	ХЛЕБ СЕЛЬСКИЙ 1 сорт	20	1,3	0,2	7	35	0,02	0	0	0,2	4,7	21,1	6,3	0,52
	ХЛЕБ БЕЛЫЙ 1 сорт	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
	<b>Итого:</b>		<b>19,656</b>	<b>19,324</b>	<b>80,808</b>	<b>577</b>	<b>0,232</b>	<b>23,951</b>	<b>21,855</b>	<b>4,373</b>	<b>71,458</b>	<b>233,686</b>	<b>48,686</b>	<b>5,175</b>



**ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ С 1-4 КЛАССЫ**  
Горечий завтрак

№ Сборника рецептур	Наименование блюда	Выход	Белки, г	Жиры, г	Углевод, ы, г	Калорийность, ккал	Витамин В1, мг	Витамин С, мг	Витамин А, мг	Витамин Е, мг	Ca, мг	P, мг	Mg, мг	Fe, мг
<b>2-ая неделя</b>														
<b>1 день</b>														
338/2005Дель	ФРУКТЫ (АПЕЛЬСИНЫ)	150	1,350	0,300	12,150	57	0,060	90,000	-	0,300	51,000	34,500	19,500	0,450
71/2015Дель	ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ (порезаны)	80	0,420	0,080	1,140	7	0,018	4,200	-	0,060	10,200	18,000	8,400	0,300
433/2004Сель	ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ	60/30	7,200	11,800	1,925	143	0,098	1,155	-	3,824	12,980	162,651	24,257	2,801
908/2004Сель	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	3,600	7,000	29,000	193	0,291	-	21,000	0,468	20,832	177,928	164,220	3,448
553/2004Сель	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,780	0,670	21,000	105	0,200	1,330	0	0,000	133,330	111,110	25,560	2,000
	ХЛЕБ БЕЛЫЙ 1 сорт	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	8,000	19,500	4,200	0,330
	ХЛЕБ СЕЛЬСКИЙ	20	1,3	0,2	7	35	0,02	-	-	0,2	4,7	21,1	6,3	0,52
	<b>Итого:</b>		<b>19,930</b>	<b>20,270</b>	<b>66,975</b>	<b>611,000</b>	<b>0,422</b>	<b>9,355</b>	<b>21</b>	<b>4,562</b>	<b>56,941</b>	<b>412,679</b>	<b>144,677</b>	<b>7,831</b>
<b>2 день</b>														
71/2015Дель	ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ (порезаны)	80	0,680	0,120	2,280	14	0,036	15,000	-	0,420	8,400	15,600	12,000	0,540
795/2015Дель	ГРИБОВ С ПТИЦЕЙ	50/150	14,000	19,500	42,000	400	0,064	0,620	34,270	5,798	22,000	204,000	40,900	1,870
385/2004Сель	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/15/7	0,200	0,100	13,000	57	0,060	1,120	0	0,010	2,800	1,340	0,730	0,080
	ХЛЕБ БЕЛЫЙ 1 сорт	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	8,000	19,500	4,200	0,330
	ХЛЕБ СЕЛЬСКИЙ	20	1,3	0,2	7	35	0,02	-	-	0,2	4,7	21,1	6,3	0,52
	<b>Итого:</b>		<b>18,44</b>	<b>20,16</b>	<b>79,940</b>	<b>577</b>	<b>0,13</b>	<b>65,62</b>	<b>34,27</b>	<b>6,814</b>	<b>44,13</b>	<b>240,85</b>	<b>83,15</b>	<b>3,027</b>
<b>3 день</b>														
338/2015Дель	ФРУКТЫ (ГРУШИ)	100	0,400	0,300	10,300	47	0,020	5,000	-	0,400	19,000	16,000	12,000	2,300
43/2004Сель	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	80	8,933	3,051	5,841	54	0,018	21,844	-	1,392	25,624	18,316	9,949	0,345
334/2015Дель	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	80	10,800	11,800	8,500	175	0,080	9,128	8,000	4,000	33,200	120,095	22,640	0,896
382/2015Дель	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,282	4,857	22,027	143	0,163	25,943	25,500	0,181	46,608	97,336	32,978	1,231
665/2004Сель	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	0,200		13,70	56	0,008	3,750		0,075	9,970	7,500	6,500	0,197
	ХЛЕБ БЕЛЫЙ 1 сорт	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	8,000	19,500	4,200	0,330
	ХЛЕБ СЕЛЬСКИЙ	20	1,3	0,2	7	35	0,02	-	-	0,2	4,7	21,1	6,3	0,52
	<b>Итого:</b>		<b>19,20</b>	<b>20,25</b>	<b>79,93</b>	<b>581,00</b>	<b>0,308</b>	<b>56,565</b>	<b>33,5</b>	<b>6,443</b>	<b>132,73</b>	<b>267,496</b>	<b>84,117</b>	<b>5,214</b>

4 день														
338/2015Дель	ФРУКТЫ (ЯБЛОКИ)	100	0,300	0,400	8,100	40	0,030	10,000	-	0,020	16,000	11,000	9,000	2,200
ГТМ/2012	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60	0,632	6,043	4,300	74	0,029	2,430	-	2,834	13,302	26,850	18,498	0,360
ГТМ/2019	ПТИЦА ЗАПЕЧЕННАЯ	120	8,700	7,100	4,000	107	0,113	3,750	48,000	0,630	21,000	194,810	24,520	1,658
202/2015Дель	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	150	5,652	4,469	28,000	175	0,087	-	21,000	0,818	16,470	47,070	8,496	0,670
492/2004	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,500	1,800	20,500	106	0	0,260	0,05	0,000	53,330	39,150	6,096	0,10
	ХЛЕБ БЕЛЫЙ 1 сорт	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
	ХЛЕБ СЕЛЬСКИЙ	20	1,3	0,2	7	35	0,02	-	-	0,2	4,7	21,1	6,3	0,52
	<b>Итого:</b>		<b>19,364</b>	<b>20,252</b>	<b>86,660</b>	<b>610</b>	<b>0,337</b>	<b>129,660</b>	<b>48</b>	<b>7,704</b>	<b>134,049</b>	<b>343,069</b>	<b>99,653</b>	<b>3,957</b>
5 день														
338/2015Дель	ФРУКТЫ (БАНАНЫ)	150	2,250	0,750	31,500	144	0,060	15,000	-	0,600	12,000	42,000	63,000	0,900
таб24/1996СГ	СВЕКЛА ОТВАРНАЯ (ДОЛЬКАМИ) С МАСЛОМ	80	0,819	6,049	4,807	77	0,011	5,462	-	2,895	20,209	23,607	12,016	0,765
478/2004СБлан	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ, МАСЛОМ	180/5	12,000	13,000	9,200	204	0,213	35,556	20,000	5,026	27,951	109,806	41,551	1,700
495/2004, СБлан	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/15/7	6,200	0,100	13,900	57	0,600	1,120	0	0,010	2,860	1,340	0,730	0,060
	ХЛЕБ БЕЛЫЙ 1 сорт	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
	ХЛЕБ СЕЛЬСКИЙ	20	1,3	0,2	7	35	0,02	-	-	0,2	4,7	21,1	6,3	0,52
	<b>Итого:</b>		<b>19,449</b>	<b>20,339</b>	<b>81,167</b>	<b>588,000</b>	<b>0,306</b>	<b>56,018</b>	<b>20</b>	<b>8,541</b>	<b>64,76</b>	<b>188,413</b>	<b>119,367</b>	<b>3,645</b>
6 день														
20/2015Дель	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ С МАСЛОМ	60	0,382	6,646	1,037	60	0,016	3,622	-	2,695	9,362	16,500	7,644	0,273
243/2015Дель	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ	100	12,000	7,600	16,000	180	0,200	-	-	0,500	33,400	182,600	19,780	2,400
515/2004 СБлан	РИС ОТВАРНОЙ	150	3,670	4,600	26,300	172	0,045	-	39,900	0,270	4,950	82,350	27,000	0,540
685/2004СБлан	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	0,200	-	13,70	56	0,008	3,730	-	0,075	9,970	7,500	6,500	0,197
	ХЛЕБ БЕЛЫЙ 1 сорт	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
	ХЛЕБ СЕЛЬСКИЙ	20	1,3	0,2	7	35	0,02	-	-	0,2	4,7	21,1	6,3	0,52
	<b>Итого:</b>		<b>19,832</b>	<b>18,989</b>	<b>80,797</b>	<b>574</b>	<b>0,485</b>	<b>16,822</b>	<b>21</b>	<b>4,833</b>	<b>75,752</b>	<b>301,37</b>	<b>101,714</b>	<b>4,723</b>

Согласовано  
Руководитель Управления Роспотребнадзора  
по Республике Татарстан



М.А.Патяшина

Утверждаю  
Заместитель Премьер-министра  
Татарстан, министр образования и науки  
Республики Татарстан



Р.Т.Бурганов

## Примерное десятидневное меню

Для организации бесплатного горячего питания (горячих завтраков) для обучающихся начальных классов общеобразовательных организаций Республики Татарстан на 2020/2021 учебный год

Министерство образования и науки Республики Татарстан

**М Е Н Ю**

Примерное двухнедельное циклическое меню для обучающихся от 7 лет до 11 лет

1 неделя

№ Сб.рец	Наименование продуктов	Выход	Белки	Жиры	Угл-ды	Ккал	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>														
<b>Завтрак (младшие)</b>														
№ 97/2004	Сыр (порционно)	30	3,95	4,99		110	0,15	0,15	0	0,3	6,8	4,8	0,9	0,45
табл 4/302/2004	Каша манная молочная с маслом	150/10	9,9	9,80	41,8	294	0,1			1,65	28,5	105	43,5	1,2
№ 692/2004	Кофейный напиток с молоком	200	3,9	3,8	31	103	0,01	0,28	9	0,1	53,3	39,2	6,1	0,1
	Батон высший сорт	25	1,5	0,58	10,28	53	0,02			0,2	4,7	21,1	6,3	0,52
			<b>19,25</b>	<b>19,17</b>	<b>83,08</b>	<b>560</b>								
<b>Обед (младшие)</b>														
№ 111/2004	Борщ Сибирский со сметаной, с мясом	200/10/11	7,88	6,99	13,06	119	0,03	9,6	1,3	0,8	50,3	170,9	23,5	1
№ 492/2004	Плов из филе грудки индейки (крупа полба)	50/150	13,9	19,8	53	372	0,03	0,74			9,7	73,3	27,9	0,7
табл 24/1998	Помидоры свежие (доп. гарнир)	60	0,66	0,12	2,28	14	0,01	4,67		1,2	25	14	7,6	0,31
№ 639/2004	Компот из урюка	200	1,2		32,6	196	0,02	0,8		1,1	32,6	29,2	21	1,2
	Хлеб сельский/ белый	20/20	2,9	0,8	17	90	0,04			0,4	9,4	42	12	1,04
			<b>26,54</b>	<b>27,71</b>	<b>117,9</b>	<b>791</b>								
		<b>Итого:</b>	<b>45,79</b>	<b>46,88</b>	<b>201,02</b>	<b>1351</b>								
<b>Горячий завтрак (младшие)</b>														
Таб.628/2004	Фрукты (груши)	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10		0,2	16	11	9	2,2
Акт комбинет	Котлеты "Пожарские" (п/ф)	80	7,2	8,7	7,2	140	0,03	0,03	1,3	1,6	17,4	70,1	13,8	0,72
№ 508/2004	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150/5	5,70	8,6	21	189	0,1	0,11	51,6	0,4	89,2	155	77,7	2,49
табл 24/1998	Помидоры свежие (доп. гарнир)	60	0,66	0,12	2,28	14	0,01	4,67		1,2	25	14	7,6	0,31
№ 639/2004	Чай с курагой	200	1,2		19,3	56	0,02	0,8		1,1	32,6	29,2	21	1,2
	Хлеб сельский/ белый	30/30	4,3	1,3	25,4	136	0,06			0,6	14,1	63	18	1,56
		<b>Итого:</b>	<b>19,46</b>	<b>19,12</b>	<b>84,98</b>	<b>582</b>								



<b>СРЕДА</b>																
<b>Завтрак (младшие)</b>																
№ 96/2004	Масло сливочное (порциями)		10	0,08	7,25	0,13	66			59	0,1	1	2			
табл 4/302/2004	Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным		150/5	11,9	6,1	35,6	230	0,1	0,17	54,6	0,5	69,8	130	37,1	0,87	
№ 693/2004	Какао с молоком		200	4,9	5	32,5	190	0,03	0,52	18	0,1	110	101,1	27	0,9	
	Батон высший сорт		30	2,25	0,87	15,42	79	0,02			0,2	4,7	21,1	6,3	0,52	
				<b>19,13</b>	<b>19,22</b>	<b>83,65</b>	<b>565</b>									
<b>Обед (младшие)</b>																
№ 7 Пермь.01	Салат из свежей капусты с перцем болгарским		70	0,91	2,8	7,98	59	0,02	9,4		1,2	21,1	13,6	7,4	0,54	
№ 243/2004	Суп гороховый с гречками с мясными фрикадельками		200/10/22	5,9	6,5	20,9	232	0,12	0,8		0,8	66	262	38	1,8	
№ 489/2004	Рагу с курицей		50/150	15,1	16,6	37,9	256	0,04	7,16	9,7	2,8	32,6	43,8	22,5	0,71	
Акт 2016	Компот из замороженной вишни		200	0,2		24,8	102	0,04	0,6		0,4	17	16,6	20,4	0,6	
	Хлеб сельский/ белый		30/30	4,3	1,3	25,4	136	0,06			0,6	14,1	63	18	1,56	
				<b>26,41</b>	<b>27,2</b>	<b>117</b>	<b>785</b>									
				<b>Итого:</b>	<b>45,54</b>	<b>46,42</b>	<b>200,63</b>	<b>1350</b>								
<b>Горячий завтрак (младшие)</b>																
таб.528/2004	Фрукты (апельсины)		100	0,4	0,4	9,8	50	0,03	10		0,2	16	11	9	2,2	
№ 432/2004	Салат из белокачанной капусты		60	1,14	2,7	5,52	48	0,01	4,67		1,2	25,5	14,4	7,6	0,31	
№ 437/2004	Гуляш из говядины		50/50	9,8	7,9	3,2	100,1	0,03	0,33		0,4	7,6	128,9	17,5	1,91	
№332/516/2004	Макаронные изделия отварные		150	3,8	6,9	26	181	0,04	0,06	52	0,9	43,8	76,2	9,3	0,9	
№ 685/2004	Чай с яблоками		200/10	0,2		13,7	53					0,4			0,4	
	Хлеб сельский/ белый		30/30	4,3	1,3	25,4	136	0,06			0,6	14,1	63	18	1,56	
				<b>19,64</b>	<b>19,20</b>	<b>83,62</b>	<b>568</b>									

ЧЕТВЕРГ																	
<b>Завтрак (младшие)</b>																	
№ 97/2004	Сыр (порционно)		15	3,95	4,99		55	0,15	0,15		0,3	6,8	4,8	0,9	0,45		
№ 365/2004	Запеканка из творога со сгущенным молоком		150/15	14,1	14,0	59,1	412	0,06	0,2	75,8		141	182,7	22,1	0,53		
№ 686/2004	Чай с сахаром, лимоном		200/15/7	0,2	0,1	13,9	55		1,12			2,9	1,3	0,7	0,08		
	Батон вышний сорт		25	1,5	0,58	10,28	53	0,02			0,2	4,7	21,1	6,3	0,52		
				19,75	19,67	83,28	575										
<b>Обед (младшие)</b>																	
№ 64Саратов	Салат "Изюминка" (морковь, изюм, сахар, масло растит		60	0,66	0,1	8,63	38	0,02	1,05		0,2	9,2	16,5	11,5	0,39		
№ 124/2004	Щи из свежей капусты с картофелем, сметаной, мясом		200/10/11	3,1	4,16	9,2	96	0,02	8	14,7	0,3	23,9	39	13	0,54		
Акт 2018 г	Бифштекс рубленый по - домашнему (п/ф)		80	19,6	19,8	28	280	0,11			0,6	16	225,6	27,2	2,88		
№ 510/2004	Каша гречневая вязкая		150	3,1	6,75	20	171	0,09	0,1	14,7	0,3	59,1	102,6	51,8	1,68		
№ 639/2004	Напиток из сухофруктов		200	0,85	0,03	34,8	143	0,06			0,1	16,5	25,8	8,4	0,7		
	Хлеб сельский/ белый		20/20	2,9	0,8	17	90	0,04			0,4	9,4	42	12	1,04		
				26,45	27,38	117,6	818										
				<b>Итого:</b>													
				49,96	51,31	200,91	1393										
<b>Горячий завтрак (младшие)</b>																	
№ 64Саратов	Салат "Изюминка" (морковь, изюм, сахар, масло растит		60	0,66	0,1	8,63	38	0,02	1,05		0,2	9,2	16,5	11,5	0,39		
Акт 2019 г	Рыбная запеканка		180	15,8	18,8	25,7	225	0,07	0,6	8,1	0,9	13,1	77,9	18	0,46		
№ 686/2004	Чай с черносливом		200/10	0,2	0,1	32,6	263		1,12			2,9	1,3	0,7	0,08		
	Хлеб сельский/ белый		20/20	2,9	0,8	17	90	0,04			0,4	9,4	42	12	1,04		
				19,56	19,80	83,93	616										
				<b>Итого:</b>													

ПЯТНИЦА																		
Завтрак (младшие)																		
Таб.628/2004	Фрукты (груши)					150	0,4	0,4	9,8	66	0,03	10		0,2	16	11	9	2,2
№ 99/2004	Колбаса п/копч. (порционно)					20	3,24	6,10		102,2	0,14	4,8			13		19	1,1
табл 4/302/2004	Каша рисовая молочная с маслом сливочным					150/5	9,8	8,8	36,8	209,9	0,03	0,52	23,7	0,2	107	94,2	17,4	0,2
№ 691/2004	Кофейный напиток с молоком					200	3,9	3,8	31	103	0,01	0,26	9	53,3	39,2	6,1	0,1	0,1
	Батон высший сорт					30	2,25	0,87	15,42	79	0,02			0,2	4,7	21,1	6,3	0,52
							<b>19,59</b>	<b>19,97</b>	<b>83,22</b>	<b>560,1</b>								
Обед (младшие)																		
№ 132/2004	Рассольник ленинградский со сметаной					200/10	3,9	2,1	38,9	151,3	0,06	5,34	13,4	0,2	11,5	49,8	17,8	0,68
Акт 2018 г	Мясо по татарский					120	13,1	13,5	0,5	165,4	0,08		7	1,2	44	178	22	1,9
№ 523/2004	Картофельные (дольки) запеченные					150	6,9	12,1	39,1	309,9	0,12	4,95	45	6,5	30	120	31,5	3
табл 24/1996	Помидоры свежие (доп. гарнир)					60	0,66	0,12	2,28	14	0,01	4,67		1,2	25,5	14,4	7,6	0,31
Акт 2018	Кисель детский витаминизированный					200			19,7	74					0,2			0,03
	Хлеб сельский/ белый					20/20	2,9	0,8	17	90	0,04			0,4	9,4	42	12	1,04
							<b>27,46</b>	<b>28,62</b>	<b>117,5</b>	<b>804,6</b>								
							<b>Итого:</b>	<b>47,05</b>	<b>48,59</b>	<b>200,70</b>	<b>1365</b>							
Горячий завтрак (младшие)																		
Таб.628/2004	Фрукты (груши)					170	0,68	0,68	16,6	74,8	0,1	12		0,6	19	13	11	3,6
Акт 2018 г	Зразы рубленные куриные с сыром, яйцом (п/ф)					80	11,2	12,1	15,6	124	0,02		4,5		18,3	72,3	13,4	0,78
№ 511/2004	Рис отварной					150	3,75	6,2	18,8	206	0,05		39,9	0,3	5	82,4	27	0,54
табл 24/1996	Помидоры свежие (доп. гарнир)					60	0,66	0,12	2,28	14	0,01	4,67		1,2	25,5	14,4	7,6	0,31
№ 686/2004	Чай с курагой					200/10	0,2	0,1	13,9	55		1,12			2,9	1,3	0,7	0,08
	Хлеб сельский/ белый					20/20	2,9	0,8	17	90	0,04			0,4	9,4	42	12	1,04
							<b>19,39</b>	<b>19,95</b>	<b>84,18</b>	<b>564</b>								
							<b>Итого:</b>	<b>19,39</b>	<b>19,95</b>	<b>84,18</b>	<b>564</b>							



## 2 неделя

№ Сб.рец	Наименование продуктов	Выход	Белки	Жиры	Угл-ды	Ккал	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>													
	<b>Завтрак (младшие)</b>													
№ 97/2004	Сыр (порционно)	15	3,95	4,99		55	0,15	0,15		0,3	6,8	4,8	0,9	0,45
Акт 2018 г	Блинчики (п/ф) со сгущенным молоком	3шт/135/15	12,8	13,9	53,8	369	0,09			1,7	7	63	25	1,4
686/2004	Чай с сахаром	200/15	0,2	0,1	13,9	55		1,12			2,9	1,3	0,7	0,08
	Батон высший сорт	30	2,25	0,87	15,42	79	0,02			0,2	4,7	21,1	6,3	0,52
			<b>19,2</b>	<b>19,86</b>	<b>83,12</b>	<b>558</b>								
	<b>Обед (младшие)</b>													
табл 24/1996	Огурцы свежие (доп. гарнир)	60	0,42	0,06	1,14	7	0,01	4,67		1,2	25,5	14,4	7,6	0,31
№ 111/2004	Борщ со св.капустой,картофелем, с п/ф птица со сметаной	200/11/10	2	7,02	11	149	0,03	9,6	1,3	0,8	50,3	170,9	23,5	1
ТТК 2019г	Котлеты "Школьные" (п/ф)	80	13,9	11,3	8,9	196	0,03	0,03	1,3	1,6	17,4	70,1	13,8	0,72
№ 506/2004	Каша гречневая рассыпчатая	150	5,00	7,8	38	180	0,1	0,11	51,6	0,4	89,2	155	77,7	2,49
№ 938/2004	Компот из урюка	200	1,2		32,6	196	0,02	0,8		1,1	32,6	29,2	21	1,2
	Хлеб сельский/ белый	30/30	4,3	1,3	25,4	136	0,06			0,6	14,1	63	18	1,56
			<b>26,82</b>	<b>27,48</b>	<b>117</b>	<b>864</b>								
	<b>Итого:</b>		<b>46,02</b>	<b>47,34</b>	<b>200,2</b>	<b>1422</b>								
	<b>Горячий завтрак (младшие)</b>													
табл 24/1996	Огурцы свежие (доп. гарнир)с маслом растительным	60	0,42	0,06	1,14	17	0,01	4,67		1,2	25,5	14,4	7,6	0,31
433/2004	Мясо тушеное в соусе	60/30	9,9	9,9	4,8	172	0,03	0,33		0,4	7,6	126,9	17,5	1,91
№ 506/2004	Каша гречневая рассыпчатая	150	5,00	7,8	38	180	0,1	0,11	51,6	0,4	89,2	155	77,7	2,49
№ 685/2004	Чай с яблоками	200/10	0,2		13,7	53					0,4			0,4
	Хлеб сельский/ белый	30/30	4,3	1,3	25,4	136	0,06			0,6	14,1	63	18	1,56
	<b>Итого:</b>		<b>19,82</b>	<b>19,06</b>	<b>83,04</b>	<b>558</b>								

ВТОРНИК																		
Завтрак (младшие)																		
Таб.628/2004	Фрукты (яблоки)					100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10		0,2	16	11	9	2,2
№ 96/2004	Масло сливочное (порционно)					10	0,08	7,26	0,14	66			59	0,1	1	2		
Табл.4/302/2004	Каша рисовая молочная с маслом сливочным					150/5	9,8	8,8	36,8	209,9	0,04	0,17	53,8	0,2	91,6	92,3	20,4	0,32
№ 693/2004	Какао с молоком					200	4,90	5,00	32,5	190	0,03	0,52	18	0,1	111	101,1	27	0,9
	Батон высший сорт					30	2,25	0,87	15,42	79	0,02			0,2	4,7	21,1	6,3	0,52
							<b>19,1</b>	<b>19,9</b>	<b>84,5</b>	<b>591,9</b>								
Обед (младшие)																		
Т.24/1996	Помидоры свежие (доп.гарнир) с маслом растительным					100	0,66	0,12	2,28	50	0,01	4,67		1,2	25,5	14,4	7,6	0,31
№ 140/2004	Суп из овощей с фрикадельками мясными (п/ф)					200/11	3,1	7,6	36,5	198	0,02	8	14,7	0,3	23,9	39	13	0,54
ТТК 2019 г	Грудка по - французски					180	19,5	18,7	19,9	301	0,07	7,54	29,9	0,8	34,5	135,9	27,3	1,82
Акт 2018г	Компот из замороженной чёрной смородины					200	0,2		34,6	102	0,04	0,6		0,4	17	16,6	20,4	0,6
	Хлеб сельский/ белый					30/30	4,3	1,3	25,4	136	0,06			0,6	14,1	63	18	1,56
							<b>27,76</b>	<b>27,72</b>	<b>118,7</b>	<b>787</b>								
							<b>Итого:</b>		<b>46,86</b>	<b>47,62</b>	<b>201,0</b>	<b>1379</b>						
Горячий завтрак (младшие)																		
Т.24/1996	Помидоры свежие (доп.гарнир)					60	0,66	0,12	2,28	14	0,01	4,67		1,2	25,5	14,4	7,6	0,31
Акт 2018 г	Гуляш из филе грудок индейки					50/50	9,0	5,0	8,1	175	0,03	0,33		0,4	7,6	128,9	17,5	1,91
ТТК 2019 г	Картофель запечённый с паприкой					150	2,00	9,00	24,0	146	0,08	3,3	30	4,3	20	80	21	2
№ 693/2004	Чай из урюка					200/10	4,9	5	32,5	190	0,03	0,52	18	0,1	111	101,1	27	0,9
	Хлеб сельский/ белый					20/20	2,9	0,8	17	90	0,04			0,4	9,4	42	12	1,04
							<b>Итого:</b>		<b>19,46</b>	<b>19,92</b>	<b>83,88</b>	<b>615</b>						

СРЕДА																
<b>Завтрак (младшие)</b>																
Таб.625/2004	Фрукты (груши)	170	0,68	0,68	16,66	80	0,1	12		0,6	19	13	11	3,6		
№ 99/2004	Колбаса п/колпч. (порционно)	25	3,24	6,10		102	0,14	4,8			13		19	1,1		
14/302/2004	Каша пшеничная молочная	150	8,28	12,49	39,96	250	0,11	0,15	52,8	0,2	94,1	121	32,1	0,86		
№ 692/2004	Кофейный напиток с молоком	200	3,90	3,80	31	103	0,01	0,26	9	0,1	53,3	39,2	6,1	0,1		
	Батон высший сорт	30	2,25	0,87	15,42	79	0,02			0,2	4,7	21,1	6,3	0,52		
			<b>19,1</b>	<b>20,1</b>	<b>84,2</b>	<b>614</b>										
<b>Обед (младшие)</b>																
Акт 2017 г	Салат из белокочанной капусты со сладким перцем	70	0,78	2,4	6,84	50	0,01	4,67		1,2	25,5	14,4	7,6	0,31		
№ 140/2004	Суп картофельный	200	2,32	2	16,8	96	0,1	9,6		0,6	28	164	30	1		
ТТК 2018 г	Тефтели мясные (п/ф) в томатном соусе	80/50	14,8	14,2	10,1	298	0,01	0,32	2,7		6,1	73,3	15,1	0,61		
№332/516/2004	Фарфале	150	6,9	4,6	23,1	150	0,05	0,03	90,4	0,9	127	103,5	12,2	0,69		
Акт 2018г	Напиток из замороженной клюквы	200	0,2		24,8	102	0,04	0,6		0,4	17	16,6	20,4	0,6		
	Хлеб сельский/ белый	20/20	2,9	0,8	17	90	0,04			0,4	9,4	42	12	1,04		
			<b>26,9</b>	<b>26,9</b>	<b>116,2</b>	<b>786</b>										
	<b>Итого:</b>		<b>47,00</b>	<b>46,90</b>	<b>200,0</b>	<b>1400</b>										
<b>Горячий завтрак (младшие)</b>																
Таб.625/2004	Фрукты (груши)	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10		0,2	16	11	9	2,2		
43/2004	Салат из белокочанной капусты	60	1,33	3,9	3	42	0,01	4,67		1,2	25,5	14,4	7,6	0,31		
Акт 2018 г	Котлеты рубленые по - домашнему (п/ф)	80	11,6	9,6	18	151	0,06	0,64	32	1,4	46,4	86,4	24	1,44		
38/2003Пермь	Рис "Мозаика"с овощами	150	2,7	5	21,7	198	0,04	1,6	950	1,6	20	54	28	0,6		
№ 585/2004	Чай зеленый с сахаром	200/15	0,2		13,7	53					0,4			0,4		
	Хлеб сельский/ белый	20/20	2,9	0,8	17	90	0,04			0,4	9,4	42	12	1,04		
	<b>Итого:</b>		<b>19,13</b>	<b>19,7</b>	<b>83,2</b>	<b>581</b>										

ЧЕТВЕРГ																
<b>Завтрак (младшие)</b>																
№ 97/2004	Сыр (порционно)			15	3,95	4,99		55	0,15	0,15		0,3	6,8	4,8	0,9	0,45
Акт 2019 г	Сырники из творога со сгущенным молоком		3 шт/150/15	14	14,1	54,2	425	0,03	0,08	46,9		103	149	16,9	0,51	
№ 685/2004	Чай с сахаром		200/15	0,2		13,7	53					0,4			0,4	
	Батон высший сорт		30	2,25	0,87	15,42	79	0,02			0,2	4,7	21,1	6,3	0,52	
				20,4	19,96	83,32	612									
<b>Обед (младшие)</b>																
№ 64Саратов	Салат "Изюминка" (морковь, изюм, сахар, масло растит		60	0,66	0,1	8,63	38	0,02	1,05		0,2	9,2	16,5	11,5	0,39	
№ 124/2004	Щи из свежей капусты с картофелем, сметаной мясом		200/10/11	3,1	4,16	9,2	96	0,02	8	14,7	0,3	23,9	39	13	0,54	
Приказ 2013 г	Фрикассе из куриных грудок		50/50	11,1	9,52	26,9	291	0,04		3,5	0,6	22	89	11	0,95	
№ 510/2004	Каша гречневая вязкая		150	3,1	6,75	20	171	0,1	0,11	51,6	0,4	89,2	155	77,7	2,49	
Акт 2018	Компот из замороженной компотной смеси		200	0,2		24,8	102	0,04	0,6		0,4	17	16,6	20,4	0,6	
	Хлеб сельский/ белый		20/20	2,9	0,8	17	90	0,04			0,4	9,4	42	12	1,04	
				26,2	27,3	116,9	788									
			<b>Итого:</b>	<b>46,6</b>	<b>47,26</b>	<b>200,2</b>	<b>1400</b>									
<b>Горячий завтрак (младшие)</b>																
Таб.626/2004	Фрукты (апельсины)		150	0,6	0,6	14,7	71	0,1	10		0,5	17	12	11	3,2	
№ 64Саратов	Салат "Изюминка" (морковь, изюм, сахар, масло растит		60	0,66	0,1	8,63	38	0,02	1,05		0,2	9,2	16,5	11,5	0,39	
Акт 2019 г	Голень запеченная		120	13,1	13,5	0,5	185,4	0,08		7	1,2	44	178	22	1,9	
№ 539/2004	Рагу овощное		150	2	4,8	28	139	0,04	7,16	9,7	2,8	32,6	43,8	22,5	0,71	
№ 686/2004	Чай с курагой		200/10	0,2	0,1	13,9	55		1,12			2,9	1,3	0,7	0,08	
	Хлеб сельский/ белый		20/20	2,9	0,8	17	90	0,04			0,4	9,4	42	12	1,04	
			<b>Итого:</b>	<b>19,46</b>	<b>19,90</b>	<b>82,73</b>	<b>558</b>									

	<b>ПЯТНИЦА</b>																
	<b>Завтрак (младшие)</b>																
Таб 628/2004	Фрукты (бананы)		100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10		0,2	16	11	9	2,2		
№ 96/2004	Масло сливочное (порционно)		10	0,08	7,26	0,14	66			59	0,1	1	2				
Таб 4/302/2004	Каша полбяная молочная с маслом сливочным		150/5	4,62	5,81	17,1	189	0,11	0,15	52,8	0,2	94,1	121	32,1	0,86		
№ 693/2004	Какао с молоком		200	4,90	5,00	32,5	190	0,03	0,52	18	0,1	111	101,1	27	0,9		
	Батон высший сорт		30	2,25	0,87	15,42	79	0,02			0,2	4,7	21,1	6,3	0,52		
				<b>18,9</b>	<b>19,34</b>	<b>83,1</b>	<b>571</b>										
	<b>Обед (младшие)</b>																
№ 131/2004	Рассольник домашний с фрикадельки мясные (п/ф)		200/10	6,8	3,87	28,6	102	0,06	5,34	13,4	0,2	11,5	49,8	17,8	0,68		
Акт 2018 г	Котлеты рыбные из горбуши (п/ф)		90	14,52	10,9	2,1	152	0,05	0,08	5	2,5	20,8	75,1	14,2	0,56		
№ 522/2004	Картофельные (дольки) запеченные		150	6,9	12,1	39,1	309	0,12	4,95	45	6,5	30	120	31,5	3		
Т.24/1996	Свекла с маслом		60	0,66	0,12	1,9	14	0,01	4,67		1,2	25,5	14,4	7,6	0,31		
№ 639/2004	Компот из сухофруктов		200	0,85	0,03	34,8	143	0,04	0,8		2,8	70,9	63,5	45,7	1,44		
	Хлеб сельский/ белый		30/30	4,3	1,3	25,4	136	0,06			0,6	14,1	63	18	1,56		
				<b>26,7</b>	<b>28,32</b>	<b>117,9</b>	<b>856</b>										
				<b>Итого:</b>	<b>45,60</b>	<b>47,66</b>	<b>201,00</b>	<b>1427</b>									
	<b>Горячий завтрак (младшие)</b>																
Таб 628/2004	Фрукты (бананы)		150	0,6	0,6	14,7	71	0,1	10		0,5	17	12	11	3,2		
Акт 2019 г	Фрикадельки из говядины (п/ф) тушеные в соусе		55/50	9,28	13	8,1	102	0,1	0,14	10,8	2,7	25,2	131,9	17	1,69		
№ 32/516/2004	Макаронные изделия отварные, с маслом		150/5	5,75	4,6	28	227	0,05	0,03	90,4	0,9	127	103,5	12,2	0,69		
Т.24/1996	Свекла с маслом		60	0,66	0,12	2,28	14	0,01	4,67		1,2	25,5	14,4	7,6	0,31		
№ 696/2004	Чай фруктовый		200	0,2	0,1	13,9	55		1,12			2,9	1,3	0,7	0,08		
	Хлеб сельский/ белый		20/20	2,9	0,8	17	90	0,04			0,4	9,4	42	12	1,04		
				<b>Итого:</b>	<b>19,37</b>	<b>19,22</b>	<b>83,98</b>	<b>559</b>									

Согласовано  
Руководитель Управления Роспотребнадзора  
по Республике Татарстан



М.А.Патяшина

Утверждаю  
Министр образования и науки  
Республики Татарстан



И.Г.Хадидлин

## Примерное двенадцатидневное меню (сезон – зимний)

Для организации бесплатного горячего питания (горячих завтраков) для обучающихся начальных классов  
общеобразовательных организаций Республики Татарстан на 2020/2021 учебный год

Министерство образования и науки Республики Татарстан

**Министерство образования и науки Республики Татарстан**  
**ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ С 1-4 КЛАССЫ**  
**ЗИМНИЙ СЕЗОН**

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность,	Витамины В1, мг	Витамины С, мг	Витамины А, мг	Витамин Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
<b>1-ая неделя</b>														
<b>1 день</b>														
№ 62 Сбор.рек. На прод.мю для обуч. Во всех образ.учреж. Дели 2015	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С САХАРОМ	60	0,516	2,132	4,450	50	0,029	13,430		0,234	23,302	10,850	2,468	0,158
№ 266 Сбор.рек. На прод.мю для обуч. Во всех образ.учреж. Дели 2015	БИОШТЕКС РУБЛЕННЫЙ	80	8,320	7,150		200	0,040			1,343	11,010	127,020	6,000	1,100
№ 389 Сбор.рек. На прод.мю для обуч. Во всех образ.учреж. Дели 2015	КАША ВЯЗКАЯ (ГРЕЧНЕВАЯ)	150	6,662	9,024	34,000	170	0,292	-		0,518	37,352	170,553	44,550	1,101
№ 378 Сбор.рек. На прод.мю для обуч. Во всех образ.учреж. Дели 2015	ЧАЙ С МОЛОКОМ	150/50/15	1,52	1,35	15,900	81	0,04	1,33	0,16	-	136,600	92,8	5,4	0,110
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ)	20	1,000	0,200	9,000	44	0,014	-	-	0,108	2,760	12,720	3,000	0,372
	<b>Итого:</b>		<b>20,298</b>	<b>20,096</b>	<b>78,110</b>	<b>616</b>	<b>0,448</b>	<b>14,760</b>	<b>0,16</b>	<b>2,533</b>	<b>217,024</b>	<b>433,443</b>	<b>65,618</b>	<b>3,171</b>
<b>2 день</b>														
№ 85 Сбор.рек. На прод.мю для обуч. Во всех образ.учреж. Дели 2015	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	0,780	1,940	3,870	36	0,013	6,250	-	0,060	16,980	46,980	6,050	0,270
№ 289 Сбор.рек. На прод.мю для обуч. Во всех образ.учреж. Дели 2015	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	50/150	12,300	17,660	29,850	313	0,201	8,076	0,180	2,100	57,660	201,911	26,394	0,111
№ 382 Сбор.рек. На прод.мю для обуч. Во всех образ.учреж. Дели 2015	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,780	0,670	26,000	125	0,020	1,330		0,012	133,330	111,110	25,560	2,000
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ)	20	1,000	0,200	9,000	44	0,014	-	-	0,108	2,760	12,720	3,000	0,372
	<b>Итого:</b>		<b>20,140</b>	<b>20,710</b>	<b>83,480</b>	<b>589</b>	<b>0,281</b>	<b>15,656</b>	<b>0,2</b>	<b>2,610</b>	<b>216,73</b>	<b>392,221</b>	<b>65,204</b>	<b>3,083</b>

3 день														
№ 12 Сбор.рек. На прод.ию для обуч. Во все образ.учреж- Дели 2015	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	0,855	3,653	11,580	56	0,011	7,700		0,641	121,090	84,582	12,540	0,188
№ 156 Сбор.рек. На прод.ию для обуч. Во все образ.учреж- Дели 2015	МЯСО ТУШЕНОЕ	50/50	10,500	11,030	3,184	196	0,140	3,890		0,363	66,806	215,174	30,164	1,430
№ 203 Сбор.рек. На прод.ию для обуч. Во все образ.учреж- Дели 2015	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5	5,100	4,468	28,500	187	0,087	-	0,100	0,816	16,457	57,000	8,479	0,869
№ 177 Сбор.рек. На прод.ию для обуч. Во все образ.учреж- Дели 2015	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/15/7	0,084	0,012	15,185	62	0,003	2,800		0,014	3,250	1,540	0,840	0,087
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ)	20	1,000	0,200	9,000	44	0,014	-	-	0,108	2,760	12,720	3,000	0,372
	<b>Итого:</b>		<b>19,819</b>	<b>19,603</b>	<b>82,209</b>	<b>616</b>	<b>0,288</b>	<b>14,39</b>	<b>0,1</b>	<b>2,27</b>	<b>216,363</b>	<b>390,63</b>	<b>58,223</b>	<b>3,286</b>
4 день														
№ 16 Сбор.рек. На прод.ию для обуч. Во все образ.учреж- Дели 2015	САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ	60	3,500	6,110	9,900	124	0,010	11,310	-	0,400	126,880	120,410	41,330	1,900
№ 295 Сбор.рек. На прод.ию для обуч. Во все образ.учреж- Дели 2015	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ БРОЙЛЕР- ЦЫПЛЯТ	80	10,240	5,370	19,360	159	0,090	0,000		-	89,430	158,000	0,640	0,300
№ 312 Сбор.рек. На прод.ию для обуч. Во все образ.учреж- Дели 2015	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,090	8,282	22	172	0,164	7,943	0,080	3,000	47,805	98,835	8,000	0,000
№ 376 Сбор.рек. На прод.ию для обуч. Во все образ.учреж- Дели 2015	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	0,53	-	9,470	40	-	0,27	-	-	13,600	22,13	11,73	0,100
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ)	20	1,000	0,200	9,000	44	0,014	-	-	0,108	2,760	12,720	3,000	0,372
	<b>Итого:</b>		<b>20,640</b>	<b>20,202</b>	<b>84,557</b>	<b>610</b>	<b>0,30</b>	<b>15,523</b>	<b>0,1</b>	<b>3,100</b>	<b>286,475</b>	<b>431,595</b>	<b>65,900</b>	<b>3,002</b>



5 день															
№ 55 Сбор рец. На прод-но для обуч. Во всех образ. учреж- Дети 2015	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ	60	0,660	0,120	2,280	14	0,036	10,000	-	0,420	8,400	15,600	12,000	0,340	
№ 268 Сбор рец. На прод-но для обуч. Во всех образ. учреж- Дети 2015	КОТЛЕТЫ	80	9,660	12,412	9,450	182	0,166	3,851	-	1,384	54,974	155,026	21,930	1,678	
№ 104 Сбор рец. На прод-но для обуч. Во всех образ. учреж- Дети 2015	РИС ОТВАРНОЙ	150	3,834	5,434	29,600	210	0,044	-	0,180	0,284	11,460	84,150	13,330	0,010	
№ 278 Сбор рец. На прод-но для обуч. Во всех образ. учреж- Дети 2015	ЧАЙ С МОЛОКОМ	150/50/15	1,52	1,35	15,900	81	0,04	1,33	0,16	-	136,600	92,8	5,4	0,110	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ)	20	1,000	0,200	9,000	44	0,014	-	-	0,108	2,760	12,720	3,000	0,372	
	<b>Итого:</b>		<b>18,954</b>	<b>19,756</b>	<b>80,990</b>	<b>602</b>	<b>0,3</b>	<b>15,191</b>	<b>0,34</b>	<b>2,526</b>	<b>220,194</b>	<b>379,796</b>	<b>59,86</b>	<b>2,840</b>	

6 день														
№ 338 Сбор рец. На прод.но для обуч. Во все образ.учрежд. Делл 2015	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКИ)	100	0,400	0,400	7,350	47	0,030	8,000	-	0,100	16,000	11,000	9,000	0,030
№ 47 Сбор рец. На прод.но для обуч. Во все образ.учрежд. Делл 2015	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	2,800	5,058	4,944	56	0,013	5,180	-	1,381	25,278	18,606	8,616	0,010
№ 382 Сбор рец. На прод.но для обуч. Во все образ.учрежд. Делл 2015	ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ ОТВАРНЫЕ	180/5	10,340	12,175	20,340	237	0,159	0,491	0,180	1,283	79,453	239,018	10,579	0,010
№ 375 Сбор рец. На прод.но для обуч. Во все образ.учрежд. Делл 2015	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3,600	2,670	29,200	155	0,030	1,470			158,670	132,000	29,330	2,400
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	8,000	19,500	4,200	0,330
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ)	20	1,000	0,200	9,000	44	0,014	-	-	0,108	2,760	12,720	3,000	0,372
	<b>Итого:</b>		<b>20,220</b>	<b>20,743</b>	<b>85,584</b>	<b>610</b>	<b>0,279</b>	<b>15,141</b>	<b>0,180</b>	<b>3</b>	<b>288,161</b>	<b>432,844</b>	<b>64,725</b>	<b>3,152</b>

**Министерство образования и науки Республики Татарстан**  
**ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ С 1-4 КЛАССЫ**  
**ЗИМНИЙ СЕЗОН**

№ РЕЦЕПТУР	Наименование блюд	Выход	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калори йность,	Витамин В1, мг	Витамин С, мг	Витамин н А, мг	Витамин н Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
<b>2-ая неделя</b>														
<b>1 день</b>														
№ 38 Сбор.рец. На прод.но для обуч. Во всех образ.учреж.Дети 2015	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (АПЕЛЬСИНЫ)	100	0,400	0,400	7,350	47	0,030	8,000	-	0,200	46,000	11,000	0,100	0,000
№45 Сбор.рец. На прод.но для обуч. Во всех образ.учреж.Дети 2015	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	0,780	1,940	3,870	36	0,013	6,250	-	0,060	16,980	46,980	6,050	0,270
№ 280 Сбор.рец. На прод.но для обуч. Во всех образ.учреж. Дети -2015	ФРИКАДЕЛЬКИ В СОУСЕ	55/50	8,330	7,743	3,194	175	0,030	0,650	0,1	1,256	100,530	110,071	0,077	1,000
№ 173 Сбор.рец. На прод.но для обуч. Во всех образ.учреж.Дети 2015	КАША РАССЫПЧАТАЯ (ГРЕЧНЕВАЯ)	150	6,662	9,024	34,000	170	0,292	-	-	0,518	37,352	170,563	40,550	1,101
№ 330 Сбор.рец. На прод.но для обуч. Во всех образ.учреж.Дети 2015	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	0,53	-	9,470	40	-	0,27	-	-	13,600	22,13	11,73	0,100
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ)	20	1,000	0,200	9,000	44	0,014	-	-	0,108	2,760	12,720	3,000	0,372
	<b>Итого:</b>		<b>19,982</b>	<b>19,547</b>	<b>81,644</b>	<b>583</b>	<b>0,41</b>	<b>15,170</b>	<b>0,1</b>	<b>2,472</b>	<b>223,222</b>	<b>392,954</b>	<b>65,7</b>	<b>3,17</b>

2 день														
№ 52 Сбор.рек. На прод.мю для обуч. Во всех образ.учреж.-Далн-2015	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	0,855	3,653	11,580	56	0,011	7,700		0,641	121,090	84,582	12,540	0,198
№ 291 Сбор.рек. На прод.мю для обуч. Во всех образ.учреж.-Далн-2015	ГЛЮБ ИЗ ПТИЦЫ	50/150	14,510	14,710	28,340	364	0,210	4,900	0,100	1,200	83,070	273,000	40,450	1,900
№ 327 Сбор.рек. На прод.мю для обуч. Во всех образ.учреж.-Далн-2015	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/15/7	0,084	0,012	15,185	62	0,003	2,800		0,014	3,250	1,540	0,840	0,087
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ)	20	1,000	0,200	9,000	44	0,014	-	-	0,108	2,760	12,720	3,000	0,372
	<b>Итого:</b>		<b>18,729</b>	<b>18,815</b>	<b>78,865</b>	<b>597</b>	<b>0,27</b>	<b>15,4</b>	<b>0,1</b>	<b>2,293</b>	<b>216,17</b>	<b>391,34</b>	<b>61,03</b>	<b>2,687</b>
3 день														
№ 47 Сбор.рек. На прод.мю для обуч. Во всех образ.учреж.-Далн-2015	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	2,600	5,058	4,944	56	0,013	5,180	-	1,381	25,278	18,606	8,516	0,010
№ 234 Сбор.рек. На прод.мю для обуч. Во всех образ.учреж.-Далн-2015	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	80	6,450	4,240	7,49	116	0,050	0,480	0,100	0,648	44,020	137,060	12,000	0,000
№ 322 Сбор.рек. На прод.мю для обуч. Во всех образ.учреж.-Далн-2015	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,090	8,262	22	172	0,164	7,943	0,080	0,231	47,805	98,835	8,000	0,000
№ 326 Сбор.рек. На прод.мю для обуч. Во всех образ.учреж.-Далн-2015	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3,600	2,670	29,200	155	0,030	1,470			158,670	132,000	29,330	2,400
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ)	20	1,000	0,200	9,000	44	0,014	-	-	0,108	2,760	12,720	3,000	0,372
	<b>Итого:</b>		<b>19,020</b>	<b>20,690</b>	<b>67,461</b>	<b>614</b>	<b>0,304</b>	<b>15,073</b>	<b>0,18</b>	<b>2,698</b>	<b>284,533</b>	<b>418,721</b>	<b>65,146</b>	<b>3,112</b>

4 день														
№ 61 Сбор рец. На прод-но для обуч. Во всех образ. учреж. Делм 2015	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С САХАРОМ	60	0,516	2,132	4,450	50	0,029	13,430		0,234	23,302	10,850	2,468	0,158
№ 243 Сбор рец. На прод-но для обуч. Во всех образ. учреж. Делм 2015	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ	100	7,400	10,900	0,800	106	0,030	-	-	1,000	35,000	139,001	16,000	
№ 283 Сбор рец. На прод-но для обуч. Во всех образ. учреж. Делм 2015	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5	5,100	4,468	28,500	187	0,087	-	0,100	0,816	16,457	57,009	8,479	0,869
№ 382 Сбор рец. На прод-но для обуч. Во всех образ. учреж. Делм 2015	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,780	0,670	26,000	125	0,020	1,330		0,012	133,330	111,110	25,560	2,000
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ)	20	1,000	0,200	9,000	44	0,014	-	-	0,108	2,760	12,720	3,000	0,372
	<b>Итого:</b>		<b>20,076</b>	<b>18,610</b>	<b>83,510</b>	<b>585</b>	<b>0,213</b>	<b>14,76</b>	<b>0,1</b>	<b>2,5</b>	<b>216,849</b>	<b>350,19</b>	<b>59,707</b>	<b>3,7</b>
5 день														
№ 51 Сбор рец. На прод-но для обуч. Во всех образ. учреж. Делм 2015	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	0,855	3,653	11,580	56	0,011	7,700		0,641	121,090	84,582	12,540	0,108
№ 290 Сбор рец. На прод-но для обуч. Во всех образ. учреж. Делм 2015	ПТИЦА ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	50/50	11,550	10,756	11,632	164	0,168	6,326		0,956	85,185	163,198	15,716	1,800
№ 304 Сбор рец. На прод-но для обуч. Во всех образ. учреж. Делм 2015	РИС ОТВАРНОЙ	150	3,834	5,434	29,600	210	0,044	-	0,180	0,284	11,460	84,150	13,330	0,010
№ 376 Сбор рец. На прод-но для обуч. Во всех образ. учреж. Делм 2015	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	0,53	-	9,470	40	-	0,27	-	-	13,500	22,13	11,73	0,100
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ)	20	1,000	0,200	9,000	44	0,014	-	-	0,108	2,760	12,720	3,000	0,372
	<b>Итого:</b>		<b>20,149</b>	<b>20,283</b>	<b>86,042</b>	<b>585</b>	<b>0,27</b>	<b>14,296</b>	<b>0,18</b>	<b>2,319</b>	<b>240,095</b>	<b>386,28</b>	<b>60,516</b>	<b>2,810</b>

6 день														
№ 338 Сбор.рек. На прод.-но для обуч. Во всех образц.учреж.-Дети 2015	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКИ)	100	0,400	0,400	7,350	47	0,030	8,000	-	0,100	16,000	11,000	9,000	0,030
№ 35 Сбор.рек. На прод.-но для обуч. Во всех образц.учреж.-Дети 2015	САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ	60	3,500	6,110	9,900	124	0,010	11,310	-	0,400	126,680	120,410	41,330	1,900
№ 192 Сбор.рек. На прод.-но для обуч. Во всех образц.учреж.-Дети 2015	ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ ОТВАРНЫЕ	180/5	10,340	12,175	20,340	237	0,159	0,491	0,180	1,283	79,453	239,018	10,579	0,010
№ 177 Сбор.рек. На прод.-но для обуч. Во всех образц.учреж.-Дети 2015	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/15/7	0,084	0,012	15,185	62	0,003	2,800		0,014	3,250	1,540	0,840	0,087
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,260	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ)	20	1,000	0,200	9,000	44	0,014	-	-	0,108	2,760	12,720	3,000	0,372
	<b>Итого:</b>		<b>17,20</b>	<b>18,737</b>	<b>69,185</b>	<b>538</b>	<b>0,219</b>	<b>14,601</b>	<b>0,180</b>	<b>2,135</b>	<b>218,343</b>	<b>393,188</b>	<b>59,949</b>	<b>3</b>

Федеральная служба по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)»  
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)»)  
Орган инспекции

Юридический адрес: 420061, Республика Татарстан, г.Казань, ул. Сеченова, д.13а  
Место осуществления деятельности: 420061, Республика Татарстан, г.Казань, ул. Сеченова, д.13а

Аттестат аккредитации RA.RU.710067 от 15.06.2015

УТВЕРЖДАЮ



Директор органа инспекции,  
главный врач

А.Р. Сабирзянов

10 декабря 2020 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

зарегистрировано в реестре «04» декабря 2020 г. под № 44860/2020 -  
Во исполнение предписания № 02/52746 от 25.11.2020 г. Управления Роспотребнадзора по  
Республике Татарстан (Татарстан)  
регистрационный входящий № 21263 от 25.11.2020 г.  
работа № 1, подработа № 1.2.3 государственного задания  
Мною, врачом отдела гигиены питания и гигиены детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и  
эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)» Гавриловой Т.С.  
проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза (04.12.2020г.) примерного двухнедельного  
меню (12 дней, сезон - зимний) для организации питания (горячие завтраки) учащихся начальных  
классов в возрасте с 7 лет до 11 лет в общеобразовательных организациях Республики Татарстан

На основании представленных документов:

1. Предписание № 02/52746 от 25.11.2020 г. Управления Роспотребнадзора по Республике  
Татарстан (Татарстан) о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы примерного  
двухнедельного меню (12 дней, сезон - зимний) для организации питания (горячие завтраки)  
учащихся начальных классов в возрасте с 7 лет до 11 лет в общеобразовательных организациях  
Республики Татарстан в общеобразовательных организациях Республики Татарстан на соответствие  
Федеральному Закону от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии  
населения» (с изменениями и дополнениями), СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические  
требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях,  
учреждениях начального и среднего профессионального образования» (с изменениями и  
дополнениями), СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» (с изменениями и  
дополнениями), Методическим рекомендациям Минздрава РФ и Российской академии  
медицинских наук «Ассортимент и условия реализации пищевых продуктов, предназначенных для  
дополнительного питания детей образовательных учреждений» (утв. Межведомственным  
научным советом по педиатрии и Межведомственным научным советом по гигиене и охране  
здоровья детей и подростков 2 июля 2002 г. протокол № 4), Методическим рекомендациям по  
организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений (утв. приказом  
Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки  
РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178);

Передача (копирование) части экспертного заключения без письменного разрешения органа инспекции не допускается!


Стр. 1 из 3

**Заключение:**

На основании проведенной Федеральным бюджетным учреждением здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)» санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено: примерное двухнедельное меню (12 дней, сезон - зимний) для организации питания (горячие завтраки) учащихся начальных классов в возрасте с 7 лет до 11 лет в общеобразовательных организациях Республики Татарстан (в рамках бесплатного горячего питания согласно п.2.1 статьи 2 Федерального закона от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ)

**СООТВЕТСТВУЕТ:** СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями).

Врач отдела гигиены питания  
и гигиены детей и подростков  
органа инспекции  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Республике Татарстан (Татарстан)»  
сертификат: № 0116310312159  
действителен до 06.04.2025 г.

 Т.С. Гаврилова



Согласовано  
Руководитель Управления Роспотребнадзора  
по Республике Татарстан



М.А.Пятяшина

Утверждаю  
Заместитель Премьер-министра Республики  
Татарстан – министр образования и науки  
Республики Татарстан



Р.Т.Бурганов

## Примерное двенадцатидневное меню (сезон – осенний)

Для организации бесплатного горячего питания (горячих завтраков) для обучающихся начальных классов  
общеобразовательных организаций Республики Татарстан на 2020/2021 учебный год

Министерство образования и науки Республики Татарстан



2 день															
Сбор. рещ. №	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКИ)	100	0,400	0,400	7,350	47	0,030	10,090	-	0,200	16,800	11,000	9,000	2,200	
№ 72 Сбор. рещ. № пред. на для обуч. Во всех образ. учрежд. Дети 2015	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ)	80	1,300	0,080	1,820	7	0,018	4,200	-	0,060	10,200	18,000	8,400	0,300	
гтв	ЖАРКОЕ ИЗ КУРИНЫХ ГРУДОК	50/150	12,000	16,120	29,800	285	0,222	27,825	28,500	2,174	35,535	197,840	47,778	2,260	
№ 102 Сбор. рещ. № пред. на для обуч. Во всех образ. учрежд. Дети 2015	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,972	2,100	25,168	145	0,044	1,300	20,000	0,012	125,720	116,200	31,000	1,040	
	ХЛЕБ БЕЛЫЙ	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330	
	ХЛЕБ СЕЛЬСКИЙ	20	1,000	0,200	9,000	44	0,014	-	-	0,108	2,700	12,720	3,000	0,372	
	Итого:		20,552	18,740	80,248	562	0,331	33,325	48,5	2,684	180,215	364,26	94,378	4,302	

3 день														
Сбор. акт. на	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКИ)	120	0,480	0,480	8,820	58	0,036	12,000	-	0,240	19,200	13,200	10,800	2,640
ГН	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	80	0,688	4,176	5,930	65	0,029	2,430	-	2,834	13,302	26,850	18,468	0,358
№ 260 Сбор. акт. на прод. акт. для обуч. Во всех образ. учрежд. Дом 2015	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	50/50	9,750	11,500	7,985	156	0,051	2,440	-	2,598	14,890	159,066	20,920	2,340
№ 202 Сбор. акт. на прод. акт. для обуч. Во всех образ. учрежд. Дом 2015	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,100	4,468	28,500	187	0,037	-	21,000	0,816	16,457	47,009	8,479	0,866
№ 377 Сбор. акт. на прод. акт. для обуч. Во всех образ. учрежд. Дом 2015	ЧАЙ ЧЕРНЫЙ С САХАРОМ С КУРАГОЙ	200/15/7	0,521	0,906	21,725	88	-	-	-	-	0,450	-	-	0,046
	ХЛЕБ БЕЛЫЙ	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
	ХЛЕБ СЕЛЬСКИЙ	20	1,000	0,200	9,000	44	0,014	-	-	0,108	2,760	12,720	3,000	0,372
	Итого:		19,339	20,589	87,900	611	0,224	4,87	21	6,686	53,859	265,145	55,067	4,314

4 день														
№ 138 Сбор.рек. На пред.мес для обуч. Во всех образ.учреж. Далн 2015	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКИ)	120	0,480	0,480	8,820	56	0,036	12,000	-	0,240	19,200	13,200	10,800	2,640
№ 20 Сбор.рек. На пред.мес для обуч. Во всех образ.учреж. Далн 2015	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ с маслом	60	0,369	3,653	1,083	39	0,017	-	-	1,641	9,590	17,172	7,980	0,285
ГТН	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ , г/ф	80	9,800	5,400	3,682	104	0,017	5,000	25,000	0,946	8,242	21,297	1,124	0,303
№ 142 Сбор.рек. На пред.мес для обуч. Во всех образ.учреж. Далн 2015	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ	150/5	3,000	8,282	22,067	179	0,164	5,000	45,500	0,231	47,608	98,835	32,078	1,241
№ 179 Сбор.рек. На пред.мес для обуч. Во всех образ.учреж. Далн 2015	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3,300	1,510	28,060	152	0,115	5,000	20,250	0,750	170,600	130,000	34,000	1,060
	ХЛЕБ СЕЛЬСКИЙ	20	1,000	0,200	8,000	44	0,014	5	-	0,108	2,760	12,720	3,000	0,372
	ХЛЕБ БЕЛЫЙ	30	2,260	0,240	14,760	71	0,033	5	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
	Итого:		19,869	19,285	79,652	589	0,36	26,000	90,75	4,006	246,100	299,524	83,282	3,691



6 день														
№ 228 Сборная. На проектирование обуч. Во всех образ. учрежд. Дети 2025	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКИ)	120	0,480	0,480	8,820	56	0,036	12,000	-	0,240	19,200	13,200	16,800	2,640
№ 223 Сборная. На проектирование обуч. Во всех образ. учрежд. Дети 2025	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ (без лука)	60	0,027	3,710	2,168	46	0,034	14,250	-	1,863	7,980	14,892	11,400	0,513
ГП	ПЕЛЬМЕНИ "ДЛЯ УМНИКОВ И УМНИЦ" ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ , пир	1965	11,940	13,375	27,340	279	0,188	2,629	34,043	1,354	47,058	212,108	29,119	2,536
№ 282 Сборная. На проектирование обуч. Во всех образ. учрежд. Дети 2025	КАКАО С МОЛКОМ	200	3,600	2,100	25,168	125	0,044	1,300	20,000	0,012	125,720	116,200	31,000	1,046
	ХЛЕБ СЕЛЬСКОУЙ	20	1,000	0,200	9,000	44	0,014	-	-	0,166	2,760	12,720	3,000	0,372
	ХЛЕБ БЕЛЫЙ	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
	<b>Итого:</b>		<b>19,447</b>	<b>19,6</b>	<b>78,434</b>	<b>565</b>	<b>0,324</b>	<b>28,179</b>	<b>74,043</b>	<b>4,037</b>	<b>206,716</b>	<b>367,92</b>	<b>67,719</b>	<b>7,001</b>

**МЕНЮ**  
**ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ С 1-4 КЛАССЫ**  
**(СЕНТЯБРЬ, ОКТЯБРЬ)**

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность	Витамин В1, мг	Витамин С, мг	Витамин А, мг	Витамин Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
<b>2-ая неделя</b>														
<b>1 день</b>														
№ 338	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКИ)	120	0,480	0,400	7,350	47	0,030	10,000	-	0,200	16,000	11,000	9,000	2,200
№ 71 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учре ж-Дели 2015	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ)	80	0,880	0,160	3,040	19	0,036	15,000	-	0,420	8,400	15,600	12,000	0,540
ТТК	КОТЛЕТЫ "АППЕТИТНЫЕ" МЯСО - КУРИНЫЕ . п/ф	80	7,800	9,980	5,122	115	0,057	1,604	12,680	1,261	15,062	117,121	15,147	1,594
№ 202 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учре ж-Дели 2015	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ с маслом	150/5	5,140	8,093	28,54	220	0,087	-	21,000	0,816	16,457	47,009	6,479	0,669
№ 379 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учре ж-Дели 2015	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3,300	1,510	29,060	125	0,116	1,300	20,250	0,750	170,600	130,000	34,000	1,060
	ХЛЕБ СЕЛЬСКИЙ	20	1,000	0,200	9,000	44	0,014	-	-	0,108	2,760	12,720	3,000	0,372
	ХЛЕБ БЕЛЫЙ	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
	<b>Итого:</b>		<b>20,400</b>	<b>20,183</b>	<b>87,200</b>	<b>594</b>	<b>0,343</b>	<b>17,904</b>	<b>74,13</b>	<b>3,735</b>	<b>220,479</b>	<b>343,45</b>	<b>76,826</b>	<b>4,775</b>



2 день														
№ 338	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКИ)	120	0,480	0,400	7,350	47	0,030	10,000	-	0,200	16,000	11,000	9,000	2,200
№ 71 Сбор. рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ. учре ж-Дели 2015	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ) С МАСЛОМ	80	0,420	0,080	1,140	7	0,018	4,200	-	0,060	10,200	18,000	8,400	0,300
ПТК	ЕЖИКИ МЯСНЫЕ С РИСОМ В СОУСЕ ТОМАТНОМ , п/ф	60/40	9,587	12,600	9,451	179	0,049	2,517	-	2,096	12,795	107,490	18,180	1,531
№ 312 Сбор. рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ. учре ж-Дели 2015	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,090	4,057	22,027	148	0,163	25,643	25,500	0,181	46,606	97,336	32,978	1,231
№ 383 Сбор. рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ. учре ж-Дели 2015	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,800	2,100	25,168	125	0,044	1,300	20,000	0,012	125,720	116,200	31,000	1,040
	ХЛЕБ СЕЛЬСКИЙ	20	1,000	0,200	9,000	44	0,014	-	-	0,108	2,760	12,720	3,000	0,372
	ХЛЕБ БЕЛЫЙ	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
	<b>Итого:</b>		<b>19,977</b>	<b>19,877</b>	<b>81,546</b>	<b>572</b>	<b>0,321</b>	<b>33,96</b>	<b>45,5</b>	<b>2,787</b>	<b>204,081</b>	<b>371,246</b>	<b>97,758</b>	<b>4,804</b>

	3 день														
№ 338	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКИ)	120	0,480	0,400	7,350	47	0,030	10,000	-	0,200	16,000	11,000	9,000	2,200	
№ 338 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учре- ж-Дели 2015	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКИ)	120	0,480	0,400	7,350	47	0,030	10,000	-	0,200	16,000	11,000	9,000	2,200	
№ 45 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учре- ж-Дели 2015	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	0,931	3,051	5,645	54	0,018	21,603	-	1,391	25,537	18,280	9,920	0,344	
ТТК	ГУЛЯШ ИЗ КУРИНЫХ ГРУДОК	50/50	8,958	8,320	3,396	171	0,078	3,970	28,400	3,197	17,166	122,746	18,274	1,137	
№ 30 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учре- ж-Дели 2015	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	8,622	9,024	33,000	170	0,291	-	21,000	0,488	20,632	177,928	104,220	3,448	
№ 377 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учре- ж-Дели 2015	ЧАЙ ЧЕРНЫЙ С САХАРОМ	200/15	0,021	0,005	14,975	60	-	-	-	-	0,450	-	-	0,045	
	ХЛЕБ БЕЛЫЙ	30	2,280	0,240	14,780	71	0,033	-	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330	
	ХЛЕБ СЕЛЬСКИЙ	20	1,000	0,200	9,000	44	0,014	-	-	0,108	2,760	12,720	3,000	0,372	
	<b>Итого:</b>		<b>20,292</b>	<b>21,2</b>	<b>88,126</b>	<b>617</b>	<b>0,464</b>	<b>35,573</b>	<b>49,4</b>	<b>5,694</b>	<b>88,545</b>	<b>362,154</b>	<b>148,614</b>	<b>7,876</b>	

4 день														
ТТК	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	80	0,688	4,176	5,930	49	0,029	2,430	-	2,834	13,302	26,850	18,468	0,358
	ГРУДКА КУРИНАЯ (мариннованное филе) В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	60/30	11,650	10,756	1,632	154	0,068	2,326	68,677	3,966	25,185	123,198	15,716	1,009
№ 304 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учре ж-Дели 2015	РИС ОТВАРНОЙ	150	3,834	5,420	31,600	210	0,044	-	27,000	0,284	11,460	84,150	27,330	0,597
№ 377 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учре ж-Дели 2015	ЧАЙ ЧЕРНЫЙ С САХАРОМ, КУРАГОЙ	200/15/10	0,521	0,005	21,725	88	0,150	-	0,090	1,500	100,450	80,000	40,000	1,845
	ХЛЕБ СЕЛЬСКИЙ	20	1,000	0,200	9,000	44	0,014	-	-	0,108	2,760	12,720	3,000	0,372
	ХЛЕБ БЕЛЫЙ	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
	<b>Итого:</b>		<b>19,973</b>	<b>20,797</b>	<b>84,647</b>	<b>616</b>	<b>0,338</b>	<b>4,756</b>	<b>95,767</b>	<b>9,012</b>	<b>159,157</b>	<b>346,418</b>	<b>108,714</b>	<b>4,511</b>

5 день														
№ 52 Обор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учре ж-Дели 2015	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ (с маслом)	80	0,900	3,650	15,440	55	0,011	5,700	-	1,641	21,090	24,582	12,540	0,798
ПТК 701	МЛЕСО ПО-МОНТАНСКИ	100	15,590	16,640	29,500	384	0,104	13,988	140,303	1,811	153,502	110,067	41,702	3,480
№ 377 Обор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учре ж-Дели 2015	ЧАЙ ЧЕРНЫЙ С САХАРОМ, ЛИМОНОМ	200/15/7	0,084	0,012	15,165	62	0,003	2,800	-	0,014	3,250	1,540	0,840	0,087
	ХЛЕБ СЕЛЬСКИЙ	20	1,000	0,200	9,000	44	0,014	-	-	0,108	2,780	12,720	3,000	0,372
	ХЛЕБ СЕЛЬСКИЙ	30	2,280	0,240	14,780	71	0,033	-	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
	<b>Итого:</b>		<b>20,254</b>	<b>20,742</b>	<b>83,885</b>	<b>616</b>	<b>0,225</b>	<b>22,488</b>	<b>146,303</b>	<b>3,904</b>	<b>186,602</b>	<b>368,409</b>	<b>64,342</b>	<b>5,047</b>

6 день														
№ 71 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учре ж-Дели 2015	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПЮМИДОРЫ)	80	0,880	0,160	3,040	19	0,038	15,000	-	0,420	8,400	15,600	12,000	0,540
№ 243 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учре ж-Дели 2015	СОСУСКИ ОТВАРНЫЕ	100	7,400	9,450	0,800	108	0,030	-	-	0,500	25,000	120,001	15,000	1,800
№ 202 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учре ж-Дели 2015	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ с маслом	150/5	5,140	8,068	28,540	220	0,087	-	21,000	0,816	16,457	47,009	8,479	0,869
№ 379 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учре ж-Дели 2015	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3,300	1,510	29,060	152	0,115	1,300	20,250	0,750	170,800	130,000	34,000	1,060
	ХЛЕБ СЕЛЬСКИЙ	20	1,000	0,200	9,000	44	0,014	-	-	0,108	2,760	12,720	3,000	0,372
	ХЛЕБ БЕЛЫЙ	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
	<b>Итого:</b>		<b>20,000</b>	<b>19,628</b>	<b>85,200</b>	<b>614</b>	<b>0,315</b>	<b>1,3</b>	<b>41,25</b>	<b>2,924</b>	<b>229,217</b>	<b>363,83</b>	<b>41,200</b>	<b>4,971</b>

Согласовано  
Руководитель Управления  
Роспотребнадзора  
по Республике Татарстан

М.А.Патяшина



Согласовано  
Министр здравоохранения  
Республики Татарстан

М.И.Сальков



Утверждаю  
Министр образования и науки  
Республики Татарстан

И.Г.Хадиев



## Примерное двухнедельное меню

Для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Республики Татарстан в возрасте от 7 до 11 лет, нуждающихся в специализированном питании (с заболеванием «Сахарный диабет»)

Министерство образования и науки Республики Татарстан

**Примерное 2-х недельное меню для учащихся 7-11 лет, больных сахарным диабетом**

№ п/п	Наименование блюда	Вит. А	Вит. В1	Жироз.	Углеводост.	Калорийность (ккал)
<b>1 неделя</b>						
<b>ТАБЛИЦА</b>						
<b>1.01.2022 г. День 1</b>						
№ 142017 г. Десерт	Фрукт ассорти	120	0,400	0,000	11,700	30
№ 142018 г. Десерт	Мороженое с шоколадом (сладкое)	10	7,500	5,500	0,000	107
№ 142019 г. Десерт	Сладкая безега (ванильная) (сладкое) (сладкое)	190,7	0,000	7,000	0,000	90
№ 142020 г. Десерт	Сладкая безега	200	0,000	0,250	0,000	0
	Сладкая безега	27	1,250	0,250	0,000	0
<b>Итого:</b>	<b>Вит. А</b>	<b>348</b>	<b>0,650</b>	<b>0,250</b>	<b>11,700</b>	<b>127</b>
<b>1.02.2022 г. День 2</b>						
№ 142021 г. Десерт	Фрукт ассорти	120	0,400	0,000	11,700	30
№ 142022 г. Десерт	Сладкая безега (ванильная) (сладкое) (сладкое)	190,7	0,000	7,000	0,000	90
№ 142023 г. Десерт	Сладкая безега (ванильная) (сладкое) (сладкое)	200	0,000	0,250	0,000	0
№ 142024 г. Десерт	Сладкая безега	27	1,250	0,250	0,000	0
<b>Итого:</b>	<b>Вит. А</b>	<b>348</b>	<b>0,650</b>	<b>0,250</b>	<b>11,700</b>	<b>127</b>
<b>1.03.2022 г. День 3</b>						
№ 142025 г. Десерт	Фрукт ассорти	120	0,400	0,000	11,700	30
№ 142026 г. Десерт	Сладкая безега (ванильная) (сладкое) (сладкое)	190,7	0,000	7,000	0,000	90
№ 142027 г. Десерт	Сладкая безега (ванильная) (сладкое) (сладкое)	200	0,000	0,250	0,000	0
№ 142028 г. Десерт	Сладкая безега	27	1,250	0,250	0,000	0
<b>Итого:</b>	<b>Вит. А</b>	<b>348</b>	<b>0,650</b>	<b>0,250</b>	<b>11,700</b>	<b>127</b>
<b>1.04.2022 г. День 4</b>						
№ 142029 г. Десерт	Фрукт ассорти	120	0,400	0,000	11,700	30
№ 142030 г. Десерт	Сладкая безега (ванильная) (сладкое) (сладкое)	190,7	0,000	7,000	0,000	90
№ 142031 г. Десерт	Сладкая безега (ванильная) (сладкое) (сладкое)	200	0,000	0,250	0,000	0
№ 142032 г. Десерт	Сладкая безега	27	1,250	0,250	0,000	0
<b>Итого:</b>	<b>Вит. А</b>	<b>348</b>	<b>0,650</b>	<b>0,250</b>	<b>11,700</b>	<b>127</b>
<b>1.05.2022 г. День 5</b>						
№ 142033 г. Десерт	Фрукт ассорти	120	0,400	0,000	11,700	30
№ 142034 г. Десерт	Сладкая безега (ванильная) (сладкое) (сладкое)	190,7	0,000	7,000	0,000	90
№ 142035 г. Десерт	Сладкая безега (ванильная) (сладкое) (сладкое)	200	0,000	0,250	0,000	0
№ 142036 г. Десерт	Сладкая безега	27	1,250	0,250	0,000	0
<b>Итого:</b>	<b>Вит. А</b>	<b>348</b>	<b>0,650</b>	<b>0,250</b>	<b>11,700</b>	<b>127</b>
<b>1.06.2022 г. День 6</b>						
№ 142037 г. Десерт	Фрукт ассорти	120	0,400	0,000	11,700	30
№ 142038 г. Десерт	Сладкая безега (ванильная) (сладкое) (сладкое)	190,7	0,000	7,000	0,000	90
№ 142039 г. Десерт	Сладкая безега (ванильная) (сладкое) (сладкое)	200	0,000	0,250	0,000	0
№ 142040 г. Десерт	Сладкая безега	27	1,250	0,250	0,000	0
<b>Итого:</b>	<b>Вит. А</b>	<b>348</b>	<b>0,650</b>	<b>0,250</b>	<b>11,700</b>	<b>127</b>
<b>1.07.2022 г. День 7</b>						
№ 142041 г. Десерт	Фрукт ассорти	120	0,400	0,000	11,700	30
№ 142042 г. Десерт	Сладкая безега (ванильная) (сладкое) (сладкое)	190,7	0,000	7,000	0,000	90
№ 142043 г. Десерт	Сладкая безега (ванильная) (сладкое) (сладкое)	200	0,000	0,250	0,000	0
№ 142044 г. Десерт	Сладкая безега	27	1,250	0,250	0,000	0
<b>Итого:</b>	<b>Вит. А</b>	<b>348</b>	<b>0,650</b>	<b>0,250</b>	<b>11,700</b>	<b>127</b>
<b>1.08.2022 г. День 8</b>						
№ 142045 г. Десерт	Фрукт ассорти	120	0,400	0,000	11,700	30
№ 142046 г. Десерт	Сладкая безега (ванильная) (сладкое) (сладкое)	190,7	0,000	7,000	0,000	90
№ 142047 г. Десерт	Сладкая безега (ванильная) (сладкое) (сладкое)	200	0,000	0,250	0,000	0
№ 142048 г. Десерт	Сладкая безега	27	1,250	0,250	0,000	0
<b>Итого:</b>	<b>Вит. А</b>	<b>348</b>	<b>0,650</b>	<b>0,250</b>	<b>11,700</b>	<b>127</b>
<b>1.09.2022 г. День 9</b>						
№ 142049 г. Десерт	Фрукт ассорти	120	0,400	0,000	11,700	30
№ 142050 г. Десерт	Сладкая безега (ванильная) (сладкое) (сладкое)	190,7	0,000	7,000	0,000	90
№ 142051 г. Десерт	Сладкая безега (ванильная) (сладкое) (сладкое)	200	0,000	0,250	0,000	0
№ 142052 г. Десерт	Сладкая безега	27	1,250	0,250	0,000	0
<b>Итого:</b>	<b>Вит. А</b>	<b>348</b>	<b>0,650</b>	<b>0,250</b>	<b>11,700</b>	<b>127</b>
<b>1.10.2022 г. День 10</b>						
№ 142053 г. Десерт	Фрукт ассорти	120	0,400	0,000	11,700	30
№ 142054 г. Десерт	Сладкая безега (ванильная) (сладкое) (сладкое)	190,7	0,000	7,000	0,000	90
№ 142055 г. Десерт	Сладкая безега (ванильная) (сладкое) (сладкое)	200	0,000	0,250	0,000	0
№ 142056 г. Десерт	Сладкая безега	27	1,250	0,250	0,000	0
<b>Итого:</b>	<b>Вит. А</b>	<b>348</b>	<b>0,650</b>	<b>0,250</b>	<b>11,700</b>	<b>127</b>
<b>1.11.2022 г. День 11</b>						
№ 142057 г. Десерт	Фрукт ассорти	120	0,400	0,000	11,700	30
№ 142058 г. Десерт	Сладкая безега (ванильная) (сладкое) (сладкое)	190,7	0,000	7,000	0,000	90
№ 142059 г. Десерт	Сладкая безега (ванильная) (сладкое) (сладкое)	200	0,000	0,250	0,000	0
№ 142060 г. Десерт	Сладкая безега	27	1,250	0,250	0,000	0
<b>Итого:</b>	<b>Вит. А</b>	<b>348</b>	<b>0,650</b>	<b>0,250</b>	<b>11,700</b>	<b>127</b>
<b>1.12.2022 г. День 12</b>						
№ 142061 г. Десерт	Фрукт ассорти	120	0,400	0,000	11,700	30
№ 142062 г. Десерт	Сладкая безега (ванильная) (сладкое) (сладкое)	190,7	0,000	7,000	0,000	90
№ 142063 г. Десерт	Сладкая безега (ванильная) (сладкое) (сладкое)	200	0,000	0,250	0,000	0
№ 142064 г. Десерт	Сладкая безега	27	1,250	0,250	0,000	0
<b>Итого:</b>	<b>Вит. А</b>	<b>348</b>	<b>0,650</b>	<b>0,250</b>	<b>11,700</b>	<b>127</b>



№ 107-2021-Дом	КАМЕРЫ ВНЕ КОММУНАЛЬНОГО СЛУЖЕБНОГО НАСКОМ (без учета)	107-1	1,000	7,017	11,566	740
№ 108-2021-Дом	ЧАИ (без учета)	20	0,000	0,000	0,000	0
	УВЕЛИЧЕНИЕ	27	0,000	0,000	11,270	740
<b>Итого</b>		<b>134</b>	<b>10,000</b>	<b>20,017</b>	<b>22,836</b>	<b>1480</b>
№ 109-2021-Дом	КАМЕРЫ ВНЕ КОММУНАЛЬНОГО СЛУЖЕБНОГО НАСКОМ (без учета)	00	0,000	0,000	0,000	0
№ 110-2021-Дом	РАСЧЕТНЫЕ КОММУНАЛЬНЫЕ СЛУЖЕБНЫЕ НАСКОМ	24	0,000	0,000	0,000	0
№ 111-2021-Дом	ПРИНЦИПАЛЬ	00	14,000	14,000	0,000	0
№ 112-2021-Дом	СЛУЖЕБНЫЕ КОММУНАЛЬНЫЕ СЛУЖЕБНЫЕ НАСКОМ	24	0,000	0,000	11,000	740
№ 113-2021-Дом	КАМЕРЫ ВНЕ КОММУНАЛЬНОГО СЛУЖЕБНОГО НАСКОМ	75	0,000	0,000	11,000	740
№ 114-2021-Дом	КАМЕРЫ ВНЕ КОММУНАЛЬНОГО СЛУЖЕБНОГО НАСКОМ	20	0,000	0,000	20,000	1480
	УВЕЛИЧЕНИЕ	40	0,000	0,000	10,000	740
	<b>Итого</b>	<b>184</b>	<b>14,000</b>	<b>14,000</b>	<b>42,000</b>	<b>2960</b>
<b>Итого</b>		<b>318</b>	<b>24,000</b>	<b>34,017</b>	<b>64,836</b>	<b>4440</b>
<b>ТАБЛИЦА</b>						
№ 115-2021-Дом	КАМЕРЫ ВНЕ КОММУНАЛЬНОГО СЛУЖЕБНОГО НАСКОМ (без учета)	120	0,000	0,000	11,500	740
№ 116-2021-Дом	КАМЕРЫ ВНЕ КОММУНАЛЬНОГО СЛУЖЕБНОГО НАСКОМ (без учета)	30	0,000	0,000	0,000	0
№ 117-2021-Дом	КАМЕРЫ ВНЕ КОММУНАЛЬНОГО СЛУЖЕБНОГО НАСКОМ (без учета)	1500	0,000	0,000	10,000	740
№ 118-2021-Дом	КАМЕРЫ ВНЕ КОММУНАЛЬНОГО СЛУЖЕБНОГО НАСКОМ (без учета)	200	0,000	0,000	10,000	740
	УВЕЛИЧЕНИЕ	25	0,000	0,000	11,250	740
<b>Итого</b>		<b>1975</b>	<b>0,000</b>	<b>0,000</b>	<b>42,750</b>	<b>2960</b>
№ 119-2021-Дом	КАМЕРЫ ВНЕ КОММУНАЛЬНОГО СЛУЖЕБНОГО НАСКОМ (без учета)	120	0,000	0,000	0,000	0
№ 120-2021-Дом	КАМЕРЫ ВНЕ КОММУНАЛЬНОГО СЛУЖЕБНОГО НАСКОМ (без учета)	00	0,000	0,000	0,000	0
№ 121-2021-Дом	КАМЕРЫ ВНЕ КОММУНАЛЬНОГО СЛУЖЕБНОГО НАСКОМ (без учета)	2000	0,000	0,000	0,000	0
№ 122-2021-Дом	КАМЕРЫ ВНЕ КОММУНАЛЬНОГО СЛУЖЕБНОГО НАСКОМ (без учета)	00	10,000	10,000	0,000	0
№ 123-2021-Дом	КАМЕРЫ ВНЕ КОММУНАЛЬНОГО СЛУЖЕБНОГО НАСКОМ (без учета)	200	0,000	0,000	10,000	740
	УВЕЛИЧЕНИЕ	40	0,000	0,000	10,000	740
	<b>Итого</b>	<b>2600</b>	<b>10,000</b>	<b>10,000</b>	<b>30,000</b>	<b>2160</b>
<b>Итого</b>		<b>4575</b>	<b>10,000</b>	<b>10,000</b>	<b>72,750</b>	<b>5120</b>
<b>ТАБЛИЦА</b>						
№ 124-2021-Дом	КАМЕРЫ ВНЕ КОММУНАЛЬНОГО СЛУЖЕБНОГО НАСКОМ (без учета)	120	0,000	0,000	11,500	740
№ 125-2021-Дом	КАМЕРЫ ВНЕ КОММУНАЛЬНОГО СЛУЖЕБНОГО НАСКОМ (без учета)	2000	0,000	0,000	11,250	740
№ 126-2021-Дом	КАМЕРЫ ВНЕ КОММУНАЛЬНОГО СЛУЖЕБНОГО НАСКОМ (без учета)	1000	0,000	0,000	10,000	740
№ 127-2021-Дом	КАМЕРЫ ВНЕ КОММУНАЛЬНОГО СЛУЖЕБНОГО НАСКОМ (без учета)	2000	0,000	0,000	10,000	740
	УВЕЛИЧЕНИЕ	27	0,000	0,000	11,250	740
<b>Итого</b>		<b>6200</b>	<b>0,000</b>	<b>0,000</b>	<b>44,000</b>	<b>2960</b>
<b>2 не вкл.</b>						
<b>ТАБЛИЦА</b>						
№ 128-2021-Дом	КАМЕРЫ ВНЕ КОММУНАЛЬНОГО СЛУЖЕБНОГО НАСКОМ (без учета)	120	0,000	0,000	11,500	740
№ 129-2021-Дом	КАМЕРЫ ВНЕ КОММУНАЛЬНОГО СЛУЖЕБНОГО НАСКОМ (без учета)	10	0,000	0,000	0,000	0
№ 130-2021-Дом	КАМЕРЫ ВНЕ КОММУНАЛЬНОГО СЛУЖЕБНОГО НАСКОМ (без учета)	1000	0,000	0,000	10,000	740
№ 131-2021-Дом	КАМЕРЫ ВНЕ КОММУНАЛЬНОГО СЛУЖЕБНОГО НАСКОМ (без учета)	200	0,000	0,000	10,000	740
	УВЕЛИЧЕНИЕ	25	0,000	0,000	11,250	740
<b>Итого</b>		<b>1340</b>	<b>0,000</b>	<b>0,000</b>	<b>42,750</b>	<b>2960</b>





2-07-2019-Д.м.к.	КАНАЛ ИНФОРМАЦИОННОЙ СИСТЕМЫ (техническое задание, документация)	00	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
2-08-2019-Д.м.к.	УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПОДАРОКОВ (АДМ. НАЧ. УПР.)	200,00	0,00%	170,0	17,00%	85,00%
2-08-2019-Д.м.к.	КАНАЛ ИНФОРМАЦИОННОЙ СИСТЕМЫ	80,00	0,00%	80,00	100,00%	80,00%
2-08-2019-Д.м.к.	КОМПЬЮТЕРНЫЕ	200	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
	УСТРОЙСТВА	0	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
		Итого	200	0,00%	170,00	85,00%
		Выполн.	170	85,00%	170,00	100,00%
2-09-2019-Д.м.к.	ЭФФЕКТИВНОСТЬ	120	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
2-09-2019-Д.м.к.	КАНАЛ ИНФОРМАЦИОННОЙ СИСТЕМЫ	30	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
2-09-2019-Д.м.к.	КАНАЛ ИНФОРМАЦИОННОЙ СИСТЕМЫ (ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ)	100,00	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
2-09-2019-Д.м.к.	КАНАЛ ИНФОРМАЦИОННОЙ СИСТЕМЫ (ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ)	20	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
	УСТРОЙСТВА	20	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
		Итого	170	0,00%	0,00%	0,00%
		Выполн.	170	100,00%	170,00	100,00%
2-10-2019-Д.м.к.	ЭФФЕКТИВНОСТЬ	120	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
2-10-2019-Д.м.к.	КАНАЛ ИНФОРМАЦИОННОЙ СИСТЕМЫ (ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ)	20,000	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
2-10-2019-Д.м.к.	КАНАЛ ИНФОРМАЦИОННОЙ СИСТЕМЫ (ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ)	100,00	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
2-10-2019-Д.м.к.	КАНАЛ ИНФОРМАЦИОННОЙ СИСТЕМЫ (УСТРОЙСТВА)	20	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
	УСТРОЙСТВА	20	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
		Итого	170	0,00%	0,00%	0,00%
		Выполн.	170	100,00%	170,00	100,00%
2-11-2019-Д.м.к.	ЭФФЕКТИВНОСТЬ	120	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
2-11-2019-Д.м.к.	КАНАЛ ИНФОРМАЦИОННОЙ СИСТЕМЫ (ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ)	20,000	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
2-11-2019-Д.м.к.	КАНАЛ ИНФОРМАЦИОННОЙ СИСТЕМЫ (ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ)	100,00	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
2-11-2019-Д.м.к.	КАНАЛ ИНФОРМАЦИОННОЙ СИСТЕМЫ (УСТРОЙСТВА)	20	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
	УСТРОЙСТВА	20	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
		Итого	170	0,00%	0,00%	0,00%
		Выполн.	170	100,00%	170,00	100,00%
2-12-2019-Д.м.к.	КАНАЛ ИНФОРМАЦИОННОЙ СИСТЕМЫ (ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ)	00	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
2-12-2019-Д.м.к.	КАНАЛ ИНФОРМАЦИОННОЙ СИСТЕМЫ (ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ)	200,00	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
2-12-2019-Д.м.к.	КАНАЛ ИНФОРМАЦИОННОЙ СИСТЕМЫ (УСТРОЙСТВА)	00	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
2-12-2019-Д.м.к.	КАНАЛ ИНФОРМАЦИОННОЙ СИСТЕМЫ (ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ)	200	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
	УСТРОЙСТВА	00	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
		Итого	200	0,00%	0,00%	0,00%
		Выполн.	200	100,00%	200,00	100,00%

Согласовано  
Руководитель Управления  
Роспотребнадзора  
по Республике Татарстан

М.А.Патянин



Согласовано  
Министр здравоохранения  
Республики Татарстан

М.Н.Салимов



Утверждаю  
Министр образования и науки  
Республики Татарстан

И.Г.Хадиев



## Примерное двухнедельное меню

Для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Республики Татарстан в возрасте от 12 лет и старше, нуждающихся в специализированном питании (с заболеванием «Сахарный диабет»)

Министерство образования и науки Республики Татарстан

Примерное 2-х недельное меню для учащихся 12 лет и старше, больных сахарным диабетом

№ п/п	Наименование блюда	Вес, г	Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
<b>1 неделя</b>						
<b>1 день</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 101 Десн 2017	ФРУКТ (яблоки)	120	0,40	0,40	11,70	43
№ 102 Десн 2017	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ГОРЧИКА)	10	0,00	7,20	0,00	67
№ 103 Десн 2017	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЖАЯ ИЗ ТЕРМОСТАТИЧЕСКОЙ КУХОННОЙ АППАРАТУРЫ С МАСЛОМ (без соли)	200/4	8,97	10,10	18,11	196
№ 104 Десн 2017	Чай без сахара	200	0,00	0,20	0,00	1
	СЛАДОСЛАД	30	1,50	0,50	13,00	62
	<b>Итого</b>	<b>760</b>	<b>10,87</b>	<b>18,30</b>	<b>42,81</b>	<b>272</b>
<b>2 день</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 105 Десн 2017	ФРУКТ (яблоки)	120	0,40	0,40	11,70	43
№ 106 Десн 2017	САХАР ИЗ МЕДОВОРАЖИТЕЛЬНОЙ КАШИ (без соли)	100	1,51	1,00	15,14	113
№ 107 Десн 2017	СПЕКАРТОБЕЛЫЙ С ВОЗМОЖНЫМИ СВОЙСТВАМИ (без соли)	200/10	4,50	4,20	20,14	199
№ 108 Десн 2017	СМЕТАНА (20%)	100	11,20	11,50	0,00	214
№ 109 Десн 2017	РАСТ. СЛИВОЧНОЕ (без соли)	100	2,00	4,00	20,00	126
№ 110 Десн 2017	НАПИТОК ПИЩЕВЫЙ (без соли)	200	0,20	0,00	15,00	61
	СЛАДОСЛАД	30	1,50	0,50	13,00	62
	<b>Итого</b>	<b>800</b>	<b>28,81</b>	<b>30,60</b>	<b>100,94</b>	<b>679</b>
<b>3 день</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 111 Десн 2017	ФРУКТ (яблоки)	120	0,40	0,40	11,70	43
№ 112 Десн 2017	СЫР ТВОРОЖНЫЙ (5%)	80	8,30	6,50	0,4	81
№ 113 Десн 2017	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЖАЯ ИЗ ТЕРМОСТАТИЧЕСКОЙ КУХОННОЙ АППАРАТУРЫ С МАСЛОМ (без соли)	200/7	8,97	10,10	18,11	196
№ 114 Десн 2017	Чай без сахара	200	0,20	0,40	0,00	16
	СЛАДОСЛАД	30	1,50	0,50	13,00	62
	<b>Итого</b>	<b>760</b>	<b>19,37</b>	<b>18,00</b>	<b>42,81</b>	<b>398</b>
<b>4 день</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 115 Десн 2017	САХАР ИЗ МЕДОВОРАЖИТЕЛЬНОЙ КАШИ (без соли)	100	1,51	1,00	15,14	113
№ 116 Десн 2017	СПЕКАРТОБЕЛЫЙ С ВОЗМОЖНЫМИ СВОЙСТВАМИ (без соли)	200/10	4,50	4,20	20,14	199
№ 117 Десн 2017	СМЕТАНА (20%)	100	11,20	11,50	0,00	214
№ 118 Десн 2017	НАПИТОК ПИЩЕВЫЙ (без соли)	200	0,20	0,00	15,00	61
	СЛАДОСЛАД	30	1,50	0,50	13,00	62
	<b>Итого</b>	<b>800</b>	<b>29,11</b>	<b>27,20</b>	<b>103,28</b>	<b>659</b>
<b>5 день</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 119 Десн 2017	ФРУКТ (яблоки)	120	0,40	0,40	11,70	43
№ 120 Десн 2017	НАТЕРТЫЙ С СЫРОМ МАСЛОМ	25/10	0,40	0,00	11,70	56
№ 121 Десн 2017	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЖАЯ ИЗ ТЕРМОСТАТИЧЕСКОЙ КУХОННОЙ АППАРАТУРЫ С МАСЛОМ	200/7	8,97	10,10	18,11	196
№ 122 Десн 2017	Чай без сахара	200	0,20	0,40	0,00	16
	СЛАДОСЛАД	30	1,50	0,50	13,00	62
	<b>Итого</b>	<b>800</b>	<b>11,47</b>	<b>11,40</b>	<b>52,51</b>	<b>373</b>

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество	Цена за единицу	Сумма	Средняя цена за единицу	Всего
<b>Итого:</b>							
		Итого:	1000	24,4%	18,000	18,000	900
		Всего:	1000	47,001	47,001	215,763	1,000
<b>С ДИОЛ</b>							
<b>СВЯТЫЙ</b>							
№ 139 Д/с/2017	ФРУКТ Ананасы	кг	120	0,400	0,480	11,700	14
№ 14 Д/с/2017	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ЖИРНОСТЬ	кг	10	7,400	7,400	0,000	97
№ 171 Д/с/2017	КАША ВЕЩАЯ АМОНИАКОВАЯ ПИЩЕВЫЙ КРУПЫ С МАСЛОМ (без сахара)	200 г	200,7	8,037	16,186	68,130	300
№ 179 Д/с/2017	ЧАЙ Зеленый	200	0,100	0,200	0,020	0	
	СЛАДОСЛАД	кг	30	1,700	0,210	11,300	62
		Итого:	460	18,517	18,730	89,270	614
<b>Итого:</b>							
№ 145 Д/с/2017	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОРМАННОЙ КАПУСТЫ (с майонезом, огурцами, помидорами)	кг	100	1,500	4,000	11,170	112
№ 146 Д/с/2017	РАСОЛЫ ИЗ БЕЛОКОРМАННОЙ КАПУСТЫ (с майонезом)	2%	2%	2,000	7,000	27,000	110
№ 188 Д/с/2017	ПИЦЦА ОТВАЖАЯ	кг	100	19,000	19,000	7,100	216
№ 191 Д/с/2017	КАПУСТА СВЕЖАЯ	кг	90	2,100	2,280	14,400	80
№ 201 Д/с/2017	КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ	кг	90	1,900	1,800	14,000	80
№ 200 С/с/2017	НАПИТОК ИЗ ЗАКОРЖЕННОЙ СЛОЖИ (без сахара)	200	0,125	0,070	0,070	24,577	100
	СЛАДОСЛАД	кг	30	2,500	0,600	22,500	107
		Итого:	359	27,114	27,084	120,699	448
		Всего:	1419	46,440	46,444	215,878	1,047
<b>С ДИОЛ</b>							
<b>СВЯТЫЙ</b>							
№ 138 Д/с/2017	ФРУКТы Мандарины	кг	120	0,990	0,800	11,700	11
№ 142 Д/с/2017	СЛАДОСЛАД	кг	10	0,300	0,200	0,0	83
№ 173 Д/с/2017	КАША ВЕЩАЯ АМОНИАКОВАЯ ПИЩЕВЫЙ КРУПЫ С МАСЛОМ (без сахара)	200 г	200,7	4,407	0,177	32,007	100
№ 177 Д/с/2017	ЧАЙ ДРОЖЖИстый	200	0,120	0,100	0,000	20,400	50
	СЛАДОСЛАД	кг	30	2,500	0,200	11,500	10
		Итого:	360	18,367	18,900	66,197	260
<b>Итого:</b>							
№ 131 Д/с/2017	ФРУКТы Яблоки зеленые	кг	120	0,400	0,480	11,700	11
№ 132 Д/с/2017	САЛАТ ИЗ АВОКАДО	кг	100	1,400	1,000	10,000	117
№ 181 Д/с/2017	ПИЦЦА СВЕЖАЯ КАПУСТА С КАРТОФЕЛЬНЫМ СМЕТАНОМ	200 г	200,5	2,400	1,600	16,000	94
№ 184 С/с/2017	НАПИТОК ИЗ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ (сладкий, без мякоти фруктов, сахара, ароматизатора)	200	0,270	0,220	0,700	0,0	107
№ 192 Д/с/2017	КАША ОВЯЖАЯ ПШЕНИЧНАЯ	кг	100	7,000	0,170	46,000	200



		№	1,500	0,300	11,000	12	
		Итого:	260	10,607	10,000	618	
№12 2019, Дев	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ	100	0,750	1,000	8,300	40	
№17 2019, Дев	СУПИ КАРТОФЕЛЬНОЙ С ФОРМАДЕЦАМИ МЯСНЫМИ	200/10	4,000	4,200	20,000	160	
№20 2019, Дев	КОТЛЕТЫ РУБЦОВЫЕ ИЗ ПТИЦЫ (без сала, гарнир)	100	11,500	17,100	5,000	200	
№12 2019, Дев	КАША ГРИБОВАЯ РАССЫРЧАТАЯ	100	7,000	0,400	10,000	200	
№ 101-1 деп январь 2019г.	НАПИТОК ИЗ КАМРОБОКНОЙ КЕФИРЫ (без сахара)	200	0,200	0,000	17,000	100	
		Итого:	500	20,720	30,400	610	
		Итого:	1400	47,700	49,200	1060	
<b>4 ДЕНЬ</b>							
<b>ТАБЛЕТКА</b>							
№ 118 Дев 2019	ФРУКТОВЫЙ	120	0,400	0,400	11,700	11	
№ 120 19, Дев	КОТЛЕТЫ СЫРОВОКНЫЕ (без сала, гарнир)	20/10/10	0,700	0,100	11,700	147	
№171 2019, Дев	КАША ГРИБОВАЯ МЯСНЫМИ ПЕТРУШЕЧЕСКОМ КРУПНЫМ МАСЛОМ	200/1	0,300	0,000	10,000	200	
№178 2019, Дев	ШАС МЯСНЫМИ (без сала)	200	0,400	0,020	10,000	70	
		Итого:	50	0,800	0,300	13,700	407
		Итого:	600	18,200	18,000	900	
№ 136 Дев 2019	ФРУКТОВЫЙ	120	0,400	0,400	20,700	111	
№ 101-1 деп январь 2019г.	САЛАТ ПИЩЕВЫМИ ЖИРНЫМИ (без сала)	100	0,500	0,100	8,700	80	
№16 2019, Дев	СУПЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРУПНЫМ	200	2,500	2,000	12,000	11	
№ 171-1 деп 2019г	ТОРТИКА ПРОПУЩЕНА ГОРЯЧЕ	100	17,000	10,000	2,000	240	
№ 19 2019, Дев	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	80	2,100	2,200	14,000	30	
№ 201-1 деп 2019	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ	80	1,000	1,000	14,000	11	
№ 201-1 деп апрель 2019г.	НАПИТОК ИЗ ПИЩЕВЫХ ЖИРНЫХ (без сахара)	200	0,200	0,000	10,000	91	
		Итого:	50	2,500	0,500	22,700	100
		Итого:	1000	27,000	26,400	117,000	801
		Итого:	1600	48,000	48,400	210,700	1401
<b>4 ДЕНЬ</b>							
<b>ТАБЛЕТКА</b>							
№ 110 Дев 2019	ФРУКТОВЫЙ	120	0,400	0,400	11,700	11	
№ 14 2019, Дев	МАСЛО ЖИРНОЕ ПРОПУЩЕН	10	7,000	7,000	0,000	107	
№171 2019, Дев	КАША ГРИБОВАЯ МЯСНЫМИ ПЕТРУШЕЧЕСКОМ КРУПНЫМ МАСЛОМ (без сахара)	200/1	0,500	0,100	0,000	200	
№179 2019, Дев	ШАС (без сала)	200	0,300	0,200	0,000	1	
		Итого:	30	1,000	0,300	11,700	107
		Итого:	260	10,000	10,700	400	
№17 2019, Дев	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С ЗАКУСКИ (без сала, гарнир, салат)	100	0,500	0,000	10,700	100	
№19 2019, Дев	СУПЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ФОРМАДЕЦАМИ МЯСНЫМИ	200/100	3,200	4,000	20,000	100	
№19 2019 1-1 деп 2019, Дев	ПЕЧЕНЬ КОТЛЕТЫ	80/100	22,000	20,000	20,000	100	
№14 2019, Дев	КОТЛЕТЫ ПИЩЕВЫЕ	200	0,400	0,000	11,700	120	
		Итого:	50	2,500	0,000	22,700	100

		Итого	889	21,6	29,877	118,296	889
<b>г. ДУБЬ</b>							
<b>ТАБЛИЦА</b>							
№ 118 Дата: 2019	ФОРСТ (Молодые)	120	0,480	0,480	11,760	93	
15.2019 Дата	СМР ПОДРОБНИК	10	0,150	0,200	0,4	80	
№171 2019 Дата	СЛАДКАЯ ВАРЕНКА ИЗ ПИЩЕВОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ без сахара	2000	0,477	11,713	44,942	100	
№172 2019 Дата	НАЧО - ПИЩЕВОЕ без сахара	200	0,150	1,100	2,100	10	
	ХЛЕБ РАЖИИ	30	1,500	0,300	13,500	62	
	<b>Итого:</b>	<b>2600</b>	<b>19,667</b>	<b>18,893</b>	<b>96,192</b>	<b>442</b>	
<b>г. ДУБКА</b>							
№ 104 Дата: 2019	ФОРСТ (Женские краски)	120	0,480	0,480	11,560	93	
№ 05 Дата: 2017	САЛАТ ИЗ ПОРФИРИ (без сахара)	100	1,000	0,096	11,176	112	
№012 2019 Дата	ОВИОНОВСКИЙ САЛ-СТЫС С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	2000	2,400	0,600	15,400	94	
№204 2019 Дата	ПИЦЦА ПИЦЦАНИЯ	600	17,000	10,176	7,020	218	
№ 110 2019 Дата	КАША ПЕРЛОВЫЙ БЕЗ МАСЛА С МАСЛОМ	1800	0,700	0,300	20,020	100	
№001 С/ар Дата: 2019	ТОРТИН ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0,200	0,050	13,020	63	
	ХЛЕБ РАЖИИ	30	2,500	0,500	22,500	105	
	<b>Итого:</b>	<b>1000</b>	<b>26,700</b>	<b>20,276</b>	<b>100,196</b>	<b>801</b>	
	<b>Итого:</b>	<b>1270</b>	<b>44,367</b>	<b>49,172</b>	<b>196,387</b>	<b>1189</b>	
<b>г. ДУБКА</b>							
<b>ТАБЛИЦА</b>							
№ 110 Дата: 2019	ФОРСТ (Женские)	120	0,480	0,480	11,760	93	
№4 2019 Дата	БУТЕРБРЕД СЫРОМ МАСЛОМ (слабо соленый)	2500/00	0,300	0,300	11,300	127	
№170 2019 Дата	КАША ПЕРЛОВЫЙ БЕЗ МАСЛА И ПИЩЕВОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ	2000	0,600	0,050	30,030	200	
№170 2019 Дата	НАЧО С МАСЛОМ без сахара	200	0,400	0,020	10,000	50	
	ХЛЕБ РАЖИИ	30	1,500	0,300	13,500	62	
	<b>Итого:</b>	<b>4000</b>	<b>18,272</b>	<b>10,870</b>	<b>95,690</b>	<b>495</b>	
<b>г. ДУБКА</b>							
№47 2019 Дата	САЛАТ ИЗ ВАНИЛИНОВЫХ КАПУСТЫ без сахара	100	1,000	0,080	15,170	113	
№07 2019 Дата	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КОБОБИНЫ С ОРЕХАМИ И АМИ МОСНЫМИ	200/00	0,900	0,200	20,040	100	
№ 208 2019 Дата	СУП ИЗ ПИЩЕВОЙ КРУПЫ без сахара (слабо соленый)	100	10,476	4,076	7,000	207	
№110 2019 Дата	ОВОЩИ ОТРИЦАТЕЛЬНЫЕ	180	0,40	0,240	0,8	217	
№ 100 С/ар Дата: 2019	ПАВЛОК ИЗ ЗАКОНСЕРВАННОЙ СМЕТАНЫ без сахара	200	0,120	0,076	24,077	100	
	ХЛЕБ РАЖИИ	30	2,500	0,500	22,500	90	
	<b>Итого:</b>	<b>600</b>	<b>26,972</b>	<b>15,026</b>	<b>133,127</b>	<b>629</b>	
	<b>Итого:</b>	<b>1498</b>	<b>86,239</b>	<b>86,047</b>	<b>377,450</b>	<b>1811</b>	



Согласовано  
Руководитель Управления  
Роспотребнадзора  
по Республике Татарстан

М.А.Патяшина



Согласовано  
Министр здравоохранения  
Республики Татарстан

М.Н.Садыков



Утверждаю  
Министр образования и науки  
Республики Татарстан

И.Г.Халиуллин



## Примерное двухнедельное меню

Для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Республики Татарстан в возрасте от 7 до 11 лет, нуждающихся в специализированном питании (с заболеванием «Целнакия»)

Министерство образования и науки Республики Татарстан

**Примерное 2-х недельное меню для учащихся 7-11 лет, больных целиакией**

№ рецепта	Наименование блюда	Выход	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
<b>1 неделя</b>						
<b>1 ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 339 2015 г. День	ФРУКТ (яблоки/груши)	120	0,480	0,080	11,760	83
№ 340-стар. 2007 210 День 2015	ОМЛЕТ (НАТУРАЛЬНЫЙ)	80	6,770	7,850	1,331	104
№ 375 2015, День	КАША ПШЕНИЧАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ СРУТКИ С МАСЛОМ	150 г	6,701	8,708	13,067	238
№ 376 День 2015	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15 г	0,271	0,057	15,270	67
	ХЛЕБЫ РУСОБЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	<b>Итого:</b>	<b>401</b>	<b>15,727</b>	<b>17,434</b>	<b>78,809</b>	<b>539</b>
<b>ОБЕД</b>						
№ 338 2015 г. День	ФРУКТ (яблоки/груши)	120	0,480	0,080	11,760	83
№ 47 2015, День	САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ И КРАШЕНОЙ КАПУСТЫ	80	0,091	3,091	9,107	68
№ 111 обновлен 2004 г	БОРЩ СВИРСКИЙ (без томатной пасты)	200	2,184	1,800	25,187	126
№ 266 2015, День	КОФЕ СЛАДОСЛАДНЫЙ	80	13,738	17,349	8,879	211
№ 302 2015, День	КАША ГРЯЧЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	6,622	7,700	40,671	279
№ 303 г. Стар. рецепт 2004 г	НАНТОН (из пшеничной)	200	0,210	0,050	19,120	87
	ХЛЕБЫ ГРЯЧЕНЫЕ 40 г	40	1,92	1,96	8,8	70
	<b>Итого:</b>	<b>860</b>	<b>26,192</b>	<b>26,185</b>	<b>119,674</b>	<b>317</b>
	<b>Итого:</b>	<b>1462</b>	<b>41,929</b>	<b>43,619</b>	<b>198,484</b>	<b>1352</b>
<b>2 ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 338 2015 г. День	ФРУКТ (яблоки/груши)	120	0,480	0,080	11,760	83
№ 4 2015, День	Масло сливочное (Баранцево)	10	7,39	7,68	0,8	67
№ 173 2015, День	КАША ПШЕНИЧАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ с маслом	150 г	6,008	7,411	17,403	267
№ 177 2015, День	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/15	0,220	0,140	20,440	81
	ХЛЕБЫ РУСОБЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	<b>Итого:</b>	<b>305</b>	<b>16,608</b>	<b>18,073</b>	<b>67,864</b>	<b>576</b>
<b>ОБЕД</b>						
№ 92 2015, День	САЛАТ ИЗ СВИСЛЫ ОТВАРНОЙ (с маслом)	80	0,075	0,471	7,690	74
№ 99 2015, День	СУПОВОЩНОЕ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛКАМИ	200/10	2,970	1,767	20,083	126
№ 201 2015, День	ПЛОМБИК (из пшеничной пасты)	50/120	10,878	18,996	32,639	369
№ 40 2015, День	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0,400	0,070	29,760	127
	ХЛЕБЫ ГРЯЧЕНЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	70
	<b>Итого:</b>	<b>718</b>	<b>22,623</b>	<b>29,392</b>	<b>96,298</b>	<b>704</b>
	<b>Итого:</b>	<b>1215</b>	<b>38,231</b>	<b>41,269</b>	<b>194,182</b>	<b>1280</b>
<b>3 ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 338 2015 г. День	ФРУКТ (яблоки)	120	0,480	0,080	11,760	83
№ 28 2015 г. День	Яблоко (варенье)	100	0,171	2,915	6,29	76
№ 305 2015, День	КАША ПШЕНИЧАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ СРУТКИ С МАСЛОМ	150 г	6,886	8,956	27,867	279
№ 376 2015, День	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	0,210	0,080	17,020	67
	ХЛЕБЫ РУСОБЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	<b>Итого:</b>	<b>548</b>	<b>15,231</b>	<b>18,654</b>	<b>82,117</b>	<b>529</b>
<b>ОБЕД</b>						
№ 238 2015 г. День	ФРУКТ (груши)	120	0,480	0,080	11,760	83

№ 90 2015 г. День	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ	60	0,396	0,084	5,272	24
№ 90 2015 г. День	ПИЕ И СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ (без томатной пасты)	200	1,950	2,950	9,120	71
№ 200 2015 г. День	СУШИ (без томатной пасты, пикантная заправка)	50/50	15,104	17,078	10,347	260
№ 130 2015 г. День	ОВОЩИ ПРИГОТОВЛЕННЫЕ	130	8,103	8,800	36,2	219
№ 614 Сб. разн. 2004 г.	КОФЕЙ С ЛЕБЕДОМ	200/15	0,130	0,020	24,760	171
	ХЛЕБЫ ТРЕХСЛОЙНЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	60
	<b>Итого:</b>	<b>592</b>	<b>25,683</b>	<b>28,97</b>	<b>112,997</b>	<b>809</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1440</b>	<b>40,914</b>	<b>44,63</b>	<b>174,174</b>	<b>1330</b>
<b>4 ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 330 2015 г. День	ФРУКТ (Ананасовый)	120	0,480	0,480	11,760	53
№ 340 Сб. разн. 2004 г. День 2015 г.	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	60	6,774	7,850	1,331	104
№ 173 2015 г. День	КАША ЯГЖАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПИЩЕВЫХ КРУПЫХ С МАСЛОМ	150/5	6,763	6,766	33,060	238
№ 376 День 2015 г.	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	0,275	0,057	15,230	63
	ХЛЕБЫ ПИСОБНЫЕ	25	1,3	0,28	17,29	77
	<b>Итого:</b>	<b>602</b>	<b>15,727</b>	<b>17,434</b>	<b>78,660</b>	<b>505</b>
<b>ОБЕД</b>						
№ 19 2015 г. День	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОРАННОЙ КАПУСТЫ	60	6,901	3,031	6,338	68
№ 917 2015 г. День	СУП С КАРТОФЕЛЬНЫМ С БОБОВЫМИ С МЯСНЫМИ ФОРКАМИ ЯБЛОКАМИ	200/10	3,407	3,237	21,627	126
№ 200 2015 г. День	РАГУ ИЗ ПИЦЦОЦЫ (без томатной пасты, пикантная заправка)	150/50	17,310	16,296	40,954	162
№ 504 2004 г.	ВАНИТОК ИЗ КУРАЖИ	200/15	0,230	0,080	15,020	63
	ХЛЕБЫ ТРЕХСЛОЙНЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	60
	<b>Итого:</b>	<b>725</b>	<b>21,774</b>	<b>24,844</b>	<b>95,534</b>	<b>499</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1327</b>	<b>39,581</b>	<b>42,278</b>	<b>174,394</b>	<b>1234</b>
<b>5 ДЕНЬ</b>						
<b>УЗНАК</b>						
№ 330 2015 г. День	ФРУКТ (Манго)	100	0,480	0,480	5,880	43
№ 44 2015 г. День	Мясн Салатовые (Порридж)	10	7,36	7,28	0,8	97
№ 74 2015 г. День	КАША ЯГЖАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ (КУКУРУЗНОЙ) КРУПЫ С МАСЛОМ	150/5	6,818	7,033	15,160	207
№ 77 2015 г. День	ЧАЙ С ЛИМОННОМ	200/15	0,320	0,140	20,140	64
	ХЛЕБЫ ПИСОБНЫЕ	25	1,3	0,23	17,21	77
	<b>Итого:</b>	<b>505</b>	<b>15,698</b>	<b>18,873</b>	<b>67,634</b>	<b>376</b>
<b>ОБЕД</b>						
№ 330 2015 г. День	ФРУКТ (Белое яблоко)	120	0,480	0,480	26,73	113
№ 62 День 2015 г.	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60	0,931	3,07	8,163	68
№ 88 2015 г. День	ПИЕ И СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ (без томатной пасты)	200	1,950	2,950	9,120	71
№ 204 Сб. разн. 2004 г.	ТЮФЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ (без томатной пасты)	90	11,045	11,933	1,396	198
С.А. 31. День 2015 г. разн. 2015 г. разн. 2015 г.	ПЮРЕ ПТИЦОВЫЕ	150	7,569	9,224	11,797	710
№ 707 Сб. разн. 2004 г.	ВАНИТОК ИЗ ШОКОЛАДА	200	0,210	0,080	15,020	63
	ХЛЕБЫ ТРЕХСЛОЙНЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	60
	<b>Итого:</b>	<b>808</b>	<b>24,131</b>	<b>25,668</b>	<b>108,172</b>	<b>740</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1365</b>	<b>39,739</b>	<b>41,541</b>	<b>193,066</b>	<b>1322</b>
<b>6 ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 330 2015 г. День	ФРУКТ (Груша)	120	0,480	0,480	11,760	53
№ 25 2015 г. День	Вино старое	1,00	0,137	6,918	0,28	76
№ 305 Сб. разн. 2004 г.	КАША МОЛОЧНАЯ "ЯНТАРНАЯ" С МАСЛОМ	150/5	6,861	10,277	31,396	239
№ 376 2015 г. День	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200/15	0,210	0,080	15,020	63
	ХЛЕБЫ ПИСОБНЫЕ	25	1,3	0,23	17,21	77
	<b>Итого:</b>	<b>563</b>	<b>15,208</b>	<b>18,975</b>	<b>75,996</b>	<b>373</b>

№47 2015, День	САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ	60	0,991	3,051	9,187	60
№47 2015, День	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200/10	4,270	6,062	29,008	135
№ 208 2015, День	КОРДЕЦЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ (без майонеза и лука с майонезом)	90	14,801	14,359	6,621	210
№430 2015, День	КОПУСТА СУШЕНОМ (без томатной пасты, майонеза)	150	2,570	7,814	26,900	130
№ 700 (Фар. пункт 2004)	НАПИТОК ИЗ ЗАМОРОЖЕННОЙ КЛУБНЫ	200	0,125	0,090	24,877	100
	ХЛЕБЫ ГРУШЕВЫЕ	40	1,92	1,96	3,8	60
	<b>Итого:</b>	<b>750</b>	<b>25,447</b>	<b>27,696</b>	<b>70,385</b>	<b>726</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1313</b>	<b>40,852</b>	<b>44,671</b>	<b>171,896</b>	<b>1261</b>
<b>2 недели</b>						
<b>1 ДЕНЬ</b>						
<b>ТАВРАК</b>						
№ 370 2015 г. День	ФРУКТ (банан)	120	0,480	0,480	11,760	60
№340 (Фар. пункт 2004) День 2015	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	80	6,771	7,819	1,381	101
№173 2015, День	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ КРУПЫ с маслом	150/5	6,701	8,748	37,065	210
№376, День 2015	ЧАЙ С САХАРОМ	200/35/7	0,274	0,037	11,250	60
	ХЛЕБЫ ПШЕНИЧНЫЕ	25	1,2	0,75	17,25	30
	<b>Итого:</b>	<b>602</b>	<b>15,727</b>	<b>17,434</b>	<b>78,666</b>	<b>338</b>
<b>ОБЕД</b>						
№ 370 2015 г. День	ФРУКТ (Апельсин)	120	0,48	0,48	11,76	60
№47 2015, День	САЛАТ ИЗ БЕЛОВОЩАНОЙ КАПУСТЫ	60	0,931	2,901	9,185	60
№ 111 (Фар. пункт 2004) г.	БОРЩ СИБИРСКИЙ 250 г (без сметаны) картофель	200	2,184	1,800	24,707	125
№ 281 2015, День	ВЕТЧИНА ПАРОВАЯ (без сахара)	90	17,043	17,391	7,365	198
№304 2015, День	РИС ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ	190/8	0,474	0,676	30,054	100
№ 631 (Фар. пункт 2004) г.	КОМБИКОТ КУРИЦА	200/15	0,210	0,096	17,020	60
	ХЛЕБЫ ГРУШЕВЫЕ	40	1,92	1,96	3,8	60
	<b>Итого:</b>	<b>800</b>	<b>24,682</b>	<b>26,471</b>	<b>107,011</b>	<b>724</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1482</b>	<b>40,409</b>	<b>42,905</b>	<b>185,877</b>	<b>1260</b>
<b>1 ДЕНЬ</b>						
<b>ТАВРАК</b>						
№ 370 2015 г. День	ФРУКТ (яблоко)	100	0,400	0,400	9,600	60
№19 2015, День	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (Пастеризованное)	10	7,30	7,55	0,8	100
№173 2015, День	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ с маслом	150/5	6,608	7,453	41,481	260
№377 2015, День	ЧАЙ С ЛИМОННОМ	200/15	0,320	0,140	21,440	60
	ХЛЕБЫ ГРУШЕВЫЕ	25	1,2	1,23	6	30
	<b>Итого:</b>	<b>505</b>	<b>16,308</b>	<b>16,823</b>	<b>78,584</b>	<b>339</b>
<b>ОБЕД</b>						
№52 2015, День	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	0,435	0,652	2,910	29
№49 2015, День	СУП ОВОЩНОЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200/10	2,970	3,763	20,051	125
№200 2015, День	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	90	14,347	14,824	6,380	210
№ 541 2004 г.г.	РАС- ОВОЩНОЕ	180	3,620	4,040	29,400	100
№ 607 (Фар. пункт 2004) г.	НАПИТОК ИЗ ПШЕНИЧНОЙ	200	0,210	0,030	17,020	60
	ХЛЕБЫ ПШЕНИЧНЫЕ	40	2,400	0,4	27,6	125,2
	<b>Итого:</b>	<b>750</b>	<b>24,062</b>	<b>23,666</b>	<b>104,78</b>	<b>722</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1255</b>	<b>39,370</b>	<b>40,319</b>	<b>186,28</b>	<b>1260</b>
<b>1 ДЕНЬ</b>						
<b>ТАВРАК</b>						
№ 370, День 2015 г.	ФРУКТ (Яблоко)	120	0,480	0,480	11,760	60
№50 2015, День	КОРДЕЦЫ	100	0,155	5,909	0,28	70
С.Б. №1, День (Фар. пункт №173)	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ КРУПЫ с маслом	150/5	6,850	8,906	37,007	210
№378 2015, День	ЧАЙ С ЛИМОННОМ	200/15	0,210	0,030	17,020	60
	ХЛЕБЫ ПШЕНИЧНЫЕ	25	1,2	0,25	17,25	30
	<b>Итого:</b>	<b>463</b>	<b>16,23</b>	<b>15,634</b>	<b>82,117</b>	<b>332</b>
<b>ОБЕД</b>						
№ 370, День 2015 г.	ФРУКТ (груша)	120	0,480	0,480	11,760	60



0.44) 2004 год	РАГУ ОБЩЕОБЩЕ	180	5,630	4,046	20,400	100
3. 700 (Ар. денги)	ДЕАЛТИК СЕУ САМОНАГЕТТӨН КИТОМЫ	200	9,123	11,050	74,877	100
	НАСИБЫ ГИРЬЛИК	40	1,37	1,96	3,3	100
	Итого:	720	25,207	24,928	98,450	721
	Всего:	1413	40,912	41,943	174,794	1420

Согласовано  
Руководитель Управления  
Роспотребнадзора  
по Республике Татарстан

М.А.Патянина



Согласовано  
Министр здравоохранения  
Республики Татарстан

М.Н.Садыков



Утверждаю  
Министр образования и науки  
Республики Татарстан

И.Г.Халиуллин



## Примерное двухнедельное меню

Для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Республики Татарстан в возрасте от 12 лет и старше, нуждающихся в специализированном питании («Целнакия»)

Министерство образования и науки Республики Татарстан

**Примерное 2-х недельное меню для учащихся 12 лет и старше, больших классов**

№ п/п	Наименование блюда	Возв.	Белок	Жиры	Углеводы	Калорийность, ккал
<b>1 неделя</b>						
<b>1 ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№174 2015 Дев	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	80	7,810	8,880	5,714	133
№175 2015 Дев	КАША ПШЕНАЯ МЯГКОМЯТАЯ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ	250-5	9,437	11,717	34,007	176
№176 2015	ЧАЙ С САХАРОМ	200-15*	0,273	0,037	18,24	67
	ХЛЕБЫ ПИЩЕВЫЕ	25	1,5	0,29	17,77	77
	<b>Итого:</b>	<b>382</b>	<b>18,520</b>	<b>20,664</b>	<b>52,741</b>	<b>253</b>
<b>ОБЕД</b>						
№177 2015 Дев	ФРУКТ (Яблоко)	120	0,480	0,480	11,760	53
№178 2015 Дев	САЛАТ ИЗ ОБАЩЕННОЙ КАПУСТЫ	100	1,511	9,000	15,177	113
№179 2015 Дев	БОРЩ СУПЕРСЛАБИ (без томатной пасты)	250	3,730	2,350	31,480	162
№180 2015 Дев	ПЕЧЕНЬКА РУБЦЕНАЯ	100	11,203	11,827	9,807	234
№181 2015 Дев	КАША ПШЕНАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	7,940	8,470	23,070	202
№182 2015 Дев	НАПИТОК ИЗ ПИЩЕВЫХ	200	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЫ ПИЩЕВЫЕ	40	1,52	1,90	8,8	38
	<b>Итого:</b>	<b>680</b>	<b>33,114</b>	<b>31,217</b>	<b>100,500</b>	<b>394</b>
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>1062</b>	<b>51,634</b>	<b>51,881</b>	<b>153,241</b>	<b>647</b>
<b>2 ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№183 2015 Дев	ФРУКТ (Мандарин)	80	0,480	0,480	4,760	36
№184 2015 Дев	Мясо Свинины (Поркони)	30	7,30	7,30	0,8	100
№185 2015 Дев	КАША ПШЕНАЯ МЯГКОМЯТАЯ ИЗ КОРПУСНОЙ КРУПЫ (с маслом)	250-1	9,485	9,935	30,170	174
№186 2015 Дев	ЧАЙ С ДИМОМ	200-15	0,320	0,140	20,480	84
	ХЛЕБЫ ПИЩЕВЫЕ	25	1,5	0,29	17,77	77
	<b>Итого:</b>	<b>382</b>	<b>19,180</b>	<b>17,980</b>	<b>59,420</b>	<b>262</b>
<b>ОБЕД</b>						
№187 2015 Дев	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ (с маслом)	100	0,790	1,980	8,300	46
№188 2015 Дев	СУП ОВОЩНОЙ С МЯСНЫМИ БОКОВАМИ	250-10	3,270	4,372	27,007	152
№189 2015 Дев	ПЕЧЕНЬКА ПТИЦА (без томатной пасты)	50-100	20,200	21,000	30,000	147
№190 2015 Дев	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0,440	0,020	20,760	121
	ХЛЕБЫ ПИЩЕВЫЕ	40	1,92	1,90	8,8	39
	<b>Итого:</b>	<b>630</b>	<b>26,820</b>	<b>29,692</b>	<b>111,131</b>	<b>329</b>
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>1012</b>	<b>48,004</b>	<b>47,573</b>	<b>164,372</b>	<b>691</b>
<b>3 ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№191 2015 Дев	ФРУКТ (Яблоко)	120	0,480	0,480	11,760	53
№192 2015 Дев	Яичница	100	6,255	7,010	6,26	70
№193 2015 Дев	КАША ПШЕНАЯ МЯГКОМЯТАЯ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ	250-5	9,180	11,940	30,100	140
№194 2015 Дев	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЫ ПИЩЕВЫЕ	25	1,5	0,29	17,77	77
	<b>Итого:</b>	<b>395</b>	<b>17,626</b>	<b>19,620</b>	<b>59,716</b>	<b>261</b>
<b>ОБЕД</b>						
№195 2015 Дев	ФРУКТ (Груша)	120	0,480	0,480	11,760	53
№196 2015 Дев	САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С БЕЛКАМИ	100	0,990	0,180	8,780	40
№197 2015 Дев	ПЕЧЕНЬКА ПТИЦА С КАРТОФЕЛЕМ (без томатной пасты)	250	2,430	7,600	30,480	60




№104 2015, Девч	ТУШНИ (без сметной части, только мука)	3000	13,194	17,628	10,800	267
№126 2015, Девч	ОБЕДЫ ПИТАНИЕ ШКОЛЬНЫЕ	100	6,42	6,130	36,5	206
№157 Стор. разн. 2014 г.	КАША ИЗ ПШЕНИЦЫ	20015,7	6,440	10,020	29,700	121
	ХЛЕБЫ ГРЕЧЕВЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	30
	Итого:	1012	27,874	30,998	119,128	500
	ВСЕГО	1410	48,200	48,730	213,964	1476
<b>4 ДЕНЬ</b>						
<b>ТАВРЯК</b>						
№140 Стор. разн. 2014-2015 Девч 2015	ОБЕД НАТУРАЛЬНЫЙ	80	7,610	4,810	7,744	117
№173 2015, Девч	КАША ВЯКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНИЦЫ КРУПЫ С МАСЛОМ	250,4	6,437	11,713	46,092	320
№176 Девч 2015	ЧАЙ С САХАРОМ	20015,7	6,274	6,607	15,230	63
	ХЛЕБЫ ПУСОВЫЕ	27	1,7	0,25	17,7	77
	Итого:	582	18,220	20,664	82,316	580
<b>ОБЕД</b>						
№15 2015, Девч	САЛАТ ИЗ БЕЛОВОСЯННОЙ КАПУСТЫ	100	1,551	4,983	11,177	104
№102 2015, Девч	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОРЩОМ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ, СЕЛЬДЯНОМ	250	3,810	3,415	26,963	156
№209 2015, Девч	РАС-ПЕЧЕНЬ (без сметной части, только мука)	180,500	20,772	15,855	49,180	429
№ 704 2014 г.	НАПИТОК ИЗ КУРАГИ	20015	6,210	6,050	15,020	61
	ХЛЕБЫ ГРЕЧЕВЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	30
	Итого:	535	28,240	29,425	115,140	629
	ВСЕГО	1417	47,000	50,200	197,496	1422
<b>5 ДЕНЬ</b>						
<b>ТАВРЯК</b>						
№ 334 Девч 2015 г.	ФРУКТ (Апельсин)	90	6,480	6,180	4,700	30
№10 2015, Девч	Апельсин (Турция)	10	7,30	7,35	6,8	47
№173 2015, Девч	КАША ВЯКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ (с маслом)	250,4	6,385	9,537	36,178	145
№337 2015, Девч	ЧАЙ С ЛИМОННОМ	200	6,320	6,180	20,140	84
	ХЛЕБЫ ПУСОВЫЕ	25	1,8	0,27	17,25	77
	Итого:	560	18,185	17,967	99,428	489
<b>ОБЕД</b>						
№ 338 2015 г Девч	ФРУКТ (апельсин)	120	8,400	6,800	26,74	117
№62 Девч 2015 г.	САЛАТ ИЗ МАРИНОВАННОЙ	100	1,430	5,051	9,105	68
№84 2015, Девч	ПЕЧЕНЬ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ (без сметной части)	250	2,470	2,560	10,40	84
№104 Стор. разн. 2014 г.	ПЕЧЕНЬ ИЗ ГОЛУБИЦЫ (без сметной части)	100	12,270	12,280	1,700	172
С.М. Девч 2015, разн. 2014-2019	ПЕЧЕНЬ ИЗ ГОЛУБИЦЫ	180	6,114	6,200	12,900	205
№ 705 Стор. разн. 2014 г.	НАПИТОК ИЗ ПИЦЦОВИЧКА	200	6,210	6,090	18,010	61
	ХЛЕБЫ ГРЕЧЕВЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	30
	Итого:	990	27,894	27,761	114,781	822
	ВСЕГО	1370	46,039	45,718	214,299	1481
<b>6 ДЕНЬ</b>						
<b>ТАВРЯК</b>						
№ 308 2015 г Девч	ФРУКТ (Груша)	120	6,000	6,000	11,700	117
№29 2015, Девч	Лимо апельсины	1400	6,252	5,918	6,28	79
№ 308, Стор. разн. 2014 г.	КАША МОЛОЧНАЯ "ВЕТЛАРИ" С МАСЛОМ	20015	6,140	13,700	42,128	128
№176 2015, Девч	ЧАЙ С МОРОЖЕНЫМ	20015	6,210	6,030	19,400	61
	ХЛЕБЫ ПУСОВЫЕ	27	1,8	0,27	17,25	77
	Итого:	613	17,891	26,168	86,438	598
<b>ОБЕД</b>						
№17 2015, Девч	САЛАТ ИЗ КАМЕШНОВОЙ КАПУСТЫ	100	1,551	1,800	11,170	104

№07 2015 Дев	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ЦЫПЦЫ	250 10	1,900	6,000	37,111	106
№ 208 2015 Дев	КОТЛЕТЫ ПУГОВИДНОЙ (без томатной пасты, майонеза)	100	16,178	14,050	5,200	230
№109 2015 Дев	КАПУСТА ТУШЕНАЯ (без томатной пасты, майонеза)	100	4,300	6,570	20,000	177
№ 705 Стор. разн. 2014 г	НАПИТОК ИЗ ТАМОРСКОЙ КОРИЧНОЙ КЛУБНЫ	200	9,120	6,050	24,377	200
	ХЛЕБЫ ГРИЧНЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	79
	Итого:	800	29,274	30,610	110,117	801
	В СЕГО	1163	46,042	51,008	190,578	1429
<b>2 недели</b>						
<b>3 ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№510 Стор. разн. 2014 Дев 2015	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	80	7,600	8,300	8,711	133
№173 2015 Дев	КАША ВЯСЯЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ	200 5	9,437	11,717	41,602	317
№170 Дев 2015	ЧАЙ С САХАРОМ	200 11 7	6,773	6,687	18,770	23
	ХЛЕБЫ РИСОВЫЕ	25	1,3	0,25	17,23	77
	Итого:	802	18,820	20,664	82,316	286
№ 10 2015 Дев	ФРУКТ (банан)	120	0,18	0,18	11,77	33
№45 2015 Дев	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	3,551	4,085	15,175	164
№ 114 Стор. разн. 2014 г	БОРЩ СЫВАРСКИЙ (без томатной пасты)	250	3,730	2,300	31,480	162
№ 201 2015 Дев	ВИТОНКОВАРИЩЕ (без хлеба)	100	16,730	13,200	8,100	220
№304 2015 Дев	РИС ОТВАРИШО С МАСЛОМ	180 5	18,80	8,270	16,100	200
№673 Стор. разн. 2014 г	КОМПОТ ИЗ КУКОСА	200 13	0,210	0,050	15,010	61
	ХЛЕБЫ ГРИЧНЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	79
	Итого:	1010	29,281	27,205	126,694	609
	В СЕГО	1592	48,101	48,119	209,011	1159
<b>3 ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 338 Дев 2015 г	ФРУКТ (Мандарин)	90	0,180	0,180	4,700	50
№14 2015 Дев	Масло сливочное (Порошок)	18	7,30	7,49	0,8	97
№175 2015 Дев	КАША ВЯСЯЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ (с маслом)	200 5	6,593	6,937	16,178	317
№177 2015 Дев	ЧАЙ С ЛИМОНКОМ	200	0,320	0,100	20,440	84
	ХЛЕБЫ РИСОВЫЕ	25	1,3	0,25	17,23	77
	Итого:	700	18,185	17,987	60,428	609
№172 2015 Дев	САЛАТ ИЗ БЕЛЫХ ОТВАРИШО (с маслом)	100	0,788	1,080	8,300	40
№99 2015 Дев	СУП ОВОЩНОЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250 10	3,175	4,172	25,000	197
№208 2015 Дев	ПОЩА ОТВАРИШО	100	15,000	16,170	7,330	198
№ 741 2015 г	РАСУ ТВОРИЩЕ	180	4,200	6,870	0,300	203
№ 705 Стор. разн. 2014 г	НАПИТОК ИЗ ЦИГАННИКА	200	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЫ ГРИЧНЫЕ	40	1,920	1,96	8,8	79
	Итого:	800	26,813	28,490	60,830	302
	В СЕГО	1400	44,698	46,487	209,278	1401
<b>3 ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 338 2015 г Дев	ФРУКТ (Груша)	120	0,480	0,480	11,700	83
№29 2015 Дев	ВИНОТВАРИЩЕ	100	8,255	5,918	0,28	79
№303 2015 Дев	КАША ВЯСЯЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА с маслом	200 2	0,181	11,940	20,100	206
№378 2015 Дев	ЧАЙ С МАСЛОМ	200	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЫ РИСОВЫЕ	25	1,3	0,25	17,23	77
	Итого:	598	17,626	18,628	64,719	616
№ 130 Дев 2015 г	ФРУКТ (Яблоко зеленое)	120	0,480	0,480	11,700	86
№47 2015 Дев	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	1,331	4,080	15,175	164
№96 2015 Дев	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПНОЙ	250	2,786	7,400	12,900	74
№ 371 Стор. разн. 2014 г	ТОРЖИНА ПИЩЕВЫХ	100	17,070	18,650	2,020	243
№112 2015 Дев	ПИЩЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ	180 7	7,804	4,400	40,180	296

№348 2015_Дано	КОШОТ ИЗ СУНОФРУКТОВ	200	0,210	0,030	13,220	63
	НЛЕШЫ ГРЧЧЕНЬВЕ	40	1,92	1,90	8,5	80,2
	Итого:	240	2,130	1,930	21,740	143,2
	ВСЕГО	693	48,677	47,715	210,574	1472
<b>Г. ДЕНЬ</b>						
<b>ТАВТРАК</b>						
№349 2015_Дано 210 Дано 2015	КОШОТ НАТЗ-РАШЫЦЕ	80	7,000	8,800	9,700	131
№355 2015_Дано	КАША ВЯГАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПИШЕВОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ	290,5	9,837	18,767	68,092	220
№356 2015_Дано	ЧАЙ С САНАРОМ	200,18,7	0,273	0,087	15,200	63
	НЛЕШЫ РЫСОНЬВЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	Итого:	495,68,7	10,383	27,874	100,257	391
№357 2015_Дано 2015	ФРУКТ (Апельсин)	120	0,480	0,480	11,760	62
№358 2015_Дано	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	1,551	3,081	19,179	80,4
№362 2015_Дано	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОШЫМИ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	3,816	3,478	26,307	106
№364 2015_Дано	ПИРОГ ИЗ ПИШЕВОЙ (без томатной пасты)	50,180	29,200	22,105	39,160	117
№364 2015_Дано	НАПИТОК ИЗ КУРАГИ	200,15	0,210	0,060	15,600	51
	НЛЕШЫ ГРЧЧЕНЬВЕ	40	1,92	1,90	8,5	80,2
	Итого:	660,435	26,177	32,245	116,898	370
	ВСЕГО	1537	46,997	63,889	499,202	1443
<b>Г. ДЕНЬ</b>						
<b>ТАВТРАК</b>						
№338 Дано 2015 г.	ФРУКТ (Апельсин)	90	0,480	0,480	1,760	30
№343 2015_Дано	Мясоед Саломино (Пармизан)	80	7,30	7,30	0,8	97
№345 2015_Дано	КАША ВЯГАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ (с маслом)	250,5	8,583	9,517	36,178	125
№347 2015_Дано	ЧАЙ С ЛИМОНАМИ	200	0,320	0,120	20,120	81
	НЛЕШЫ РЫСОНЬВЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	Итого:	745	10,103	17,987	95,426	400
№338 Дано 2015 г.	ФРУКТ (Апельсин)	120	0,480	0,480	11,760	62
№362 Дано 2015 г.	САЛАТ ИЗ МОРОЩЕ	100	1,150	3,081	8,101	68
№368 2015_Дано	ПИРОГ ИЗ СЫРОВОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ (без томатной пасты)	250	2,430	3,080	16,400	80
№388 2015_Дано	ПИЩА ОТВАРИВАЯ	100	15,090	16,170	7,320	218
№392 2015_Дано	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАСУБРАТАВА	180	7,540	6,470	33,036	107
№355 2015_Дано 2015 г.	КОШОТ ИЗ ЯБЛОК	250	0,440	0,050	10,760	50
	НЛЕШЫ РЫСОНЬВЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	Итого:	975	36,110	36,121	140,646	498
	ВСЕГО	1588	48,108	48,078	240,473	867
<b>Г. ДЕНЬ</b>						
<b>ТАВТРАК</b>						
№338 2015 г Дано	ФРУКТ (Апельсин)	120	0,480	0,480	11,760	62
№29 2015_Дано	Вино отадром	1,000	0,255	2,918	9,28	79
№300 2015_Дано	КАША ВЯГАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПИШЕВОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ	200,5	9,181	11,980	80,409	246
№378 2015_Дано	ЧАЙ С АМЛИНОМ	200	0,210	0,050	15,020	61
	НЛЕШЫ РЫСОНЬВЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	Итого:	565	17,626	18,628	96,719	408
№47 2015_Дано	САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ	100	1,351	4,080	11,179	104
№97 2015_Дано	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250,10	4,900	3,000	27,047	100
№368 2015_Дано	КОШЕЛЕТЫ ИЗ ГОМОИДНОГО (без томатной пасты, с майонезом)	100	16,478	12,050	7,340	230
№442 2015_Дано	РАСУ-ОМОНЬВЕ	180	1,700	4,850	33,300	203
№300 2015_Дано 2015 г.	НАПИТОК ИЗ ТАМБУКУЖЕНОГО СЛОЖИЯ	200	0,125	0,010	24,877	100
	НЛЕШЫ ГРЧЧЕНЬВЕ	40	1,92	1,90	8,5	80,2
	Итого:	885	29,234	34,890	116,537	562
	Итого:	1400	48,560	49,528	211,256	1478

Лист согласования к документу № 150 от 09.09.2024  
Инициатор согласования: Тышко О.Г. Директор  
Согласование инициировано: 09.09.2024 10:27

Лист согласования		Тип согласования: <b>последовательное</b>		
№	ФИО	Срок согласования	Результат согласования	Замечания
1	Тышко О.Г.		 Подписано 09.09.2024 - 10:27	-