

Утвержден
приказом Министерства
образования и науки Республики
Татарстан
от 20.07. 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 организациях 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-шюре, 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

продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки (парение, тушение, припускание, для чего необходимо на пищеблоке наличие электрического духового или жарочного шкафа, электросковороды).

3.7. Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых технологических картах. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.)

3.8. Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей способами, указанными в нормах СанПин и законодательстве Российской Федерации (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте общеобразовательной организации и т.п.).

3.9 Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных организаций, которые предназначены для реализации национальных мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора и в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ассортиментом дополнительного питания. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательной организации и (или) руководителем организации общественного питания.

3.10 С целью обеспечения обучающихся общеобразовательных организаций качественной и безопасной плодоовощной продукцией, выращенной на пришкольных участках Министерством образования и науки Республики Татарстан совместно с Управлением Роспотребнадзора по Республике Татарстан разработан **Алгоритм использования в организации питания обучающихся в общеобразовательных**

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

обучающихся) допускается выделение одного отдельного помещения, предназначенного для хранения пищевых продуктов, раздачи и приема пищи, мытья столовой посуды.

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

Для реализации принципов здорового питания, в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков, рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматы), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех обучающихся (400 450 человек). Пароконвектоматы обеспечивают гастроемкостями установленных техническим паспортом объемов и конфигураций. Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

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

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

4.6 В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемно-

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

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

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

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

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

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 цикличном 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;

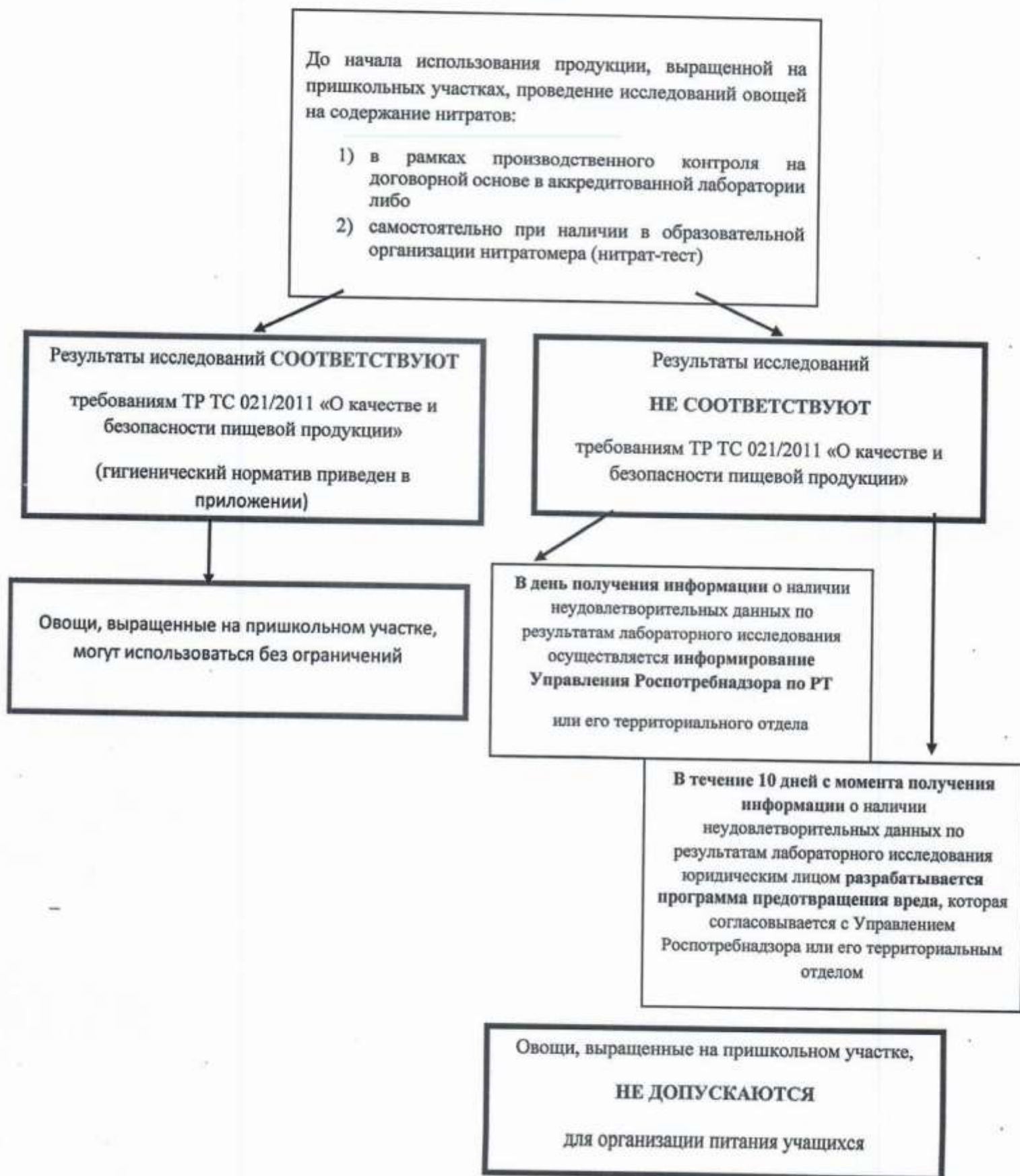
войти в состав комиссии по контролю за организацией питания или согласовать разовое/периодическое участие в составе указанной комиссии по решению Управляющего совета или совета родителей (законных представителей) обучающихся;

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

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		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 ²			
		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 ²	
		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 просеивания 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, электрокотел, 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 (цикличное) меню на две возрастные группы 7-11 лет и старше 12 лет, и два сезона осенне-зимний и весенне-летний	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, зав. производством
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
	Приказы и планы, принимаемые в ОУ		
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,
	Документы, подтверждающие выполнения требований к организации питания		
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 микронутриентами)	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 охлаждаемого 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 малосоленное	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-пюре, 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
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	Углево ды, г	Калори йность, ккал	Витамин В1, мг	Витамин С, мг	Витамин А, мг	Витамин Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
1-ая неделя														
1 день														
71/2015, ДеПн	ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	60	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	6,200	9,900	10,210	151	0,050	0,050	2,080	2,510	27,800	112,100	22,100	1,150
508/2004, 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
	Итого:		19,820	18,130	84,250	569,000	0,631	16,38	43,08	5,553	130,652	381,753	182,1	8,681
2 день														
338/2015, ДеПн	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, ДеПн	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	27,825	28,500	2,174	35,535	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
	Итого:		20,13	19,740	81,310	585	0,325	93,025	28,5	3,069	81,055	262,19	79,428	5,817
3 день														
43/2004, Сб,шк	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	0,933	3,051	5,641	54	0,018	21,684	-	1,392	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	4,489	28,000	175	0,087	-	21,000	0,818	16,470	47,070	8,490	0,870
685/2004Сбш	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
	Итого:		19,465	20,36	79,6	581	0,216	87,874	21	3,225	99,664	244,286	59,639	3,942

4 день														
338/2015, Делн	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	60	0,632	6,043	4,341	74	0,029	2,430	-	2,834	13,302	26,850	18,468	0,358
234/2015, Делн	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.шк	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,282	4,657	22,027	143	0,163	25,943	25,500	0,181	46,606	97,336	32,978	1,231
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
	Итого:		19,874	20,21	86,428	609	0,294	28,501	33,5	7,235	97,788	257,282	76,886	2,765
5 день														
338/2015, Делн	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, Делн	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	4,786	185	0,089	1,888	37,781	4,426	19,564	154,618	18,693	1,304
511/2004 Сб.шк	РИС ОТВАРНОЙ	150	3,670	4,900	28,300	172	0,045	-	39,900	0,270	4,950	82,350	27,000	0,540
686/2004, Сб.шк	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/15/7	0,200	0,100	13,900	57	0,000	1,120	0	0,010	2,860	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
	Итого:		19,620	19,740	85,646	602	0,243	33,888	77,681	5,676	64,414	284,268	75,793	6,374
6 день														
338/2015, Делн	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, Делн	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ С МАСЛОМ	60	0,576	3,684	1,848	43	0,024	11,460	-	2,695	16,062	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	26,890	2,239
685/2004Сб.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
	Итого:		19,656	19,324	80,808	577	0,232	23,951	21,855	4,373	71,468	233,686	48,686	5,175

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

№ Сборника рецептов	Наименование блюда	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
2-ая неделя														
1 день														
338/2015Дель	ФРУКТЫ (АПЕЛЬСИНЫ)	150	1,350	0,300	12,150	57	0,080	90,000	-	0,300	51,000	34,500	19,500	0,450
71/2015Дель	ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ (порциями)	60	0,420	0,080	1,140	7	0,018	4,200	-	0,060	10,200	18,000	8,400	0,300
433/2004СБ	ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ	60/30	7,200	11,800	1,925	143	0,068	1,155	-	3,824	12,988	192,851	24,257	2,801
908/2004СБ	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	3,600	7,000	29,000	193	0,291	-	21,000	0,468	20,632	177,928	104,220	3,448
693/2004СБ	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,760	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	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
	Итого:		19,930	20,270	86,975	611,000	0,422	9,355	21	4,582	56,941	412,679	144,677	7,831
2 день														
71/2015Дель	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
291/2015Дель	ГЛЮБ С ПТИЦЕЙ	50/150	14,000	19,500	42,000	400	0,064	0,620	34,270	5,799	22,000	204,000	40,800	1,870
686/2004СБ	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/15/7	0,200	0,100	13,900	57	0,000	1,120	0	0,010	2,860	1,340	0,730	0,080
	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
	Итого:		18,44	20,16	79,940	577	0,13	65,62	34,27	6,614	44,12	240,85	63,15	3,027
3 день														
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
43/2004СБ	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	0,933	3,051	5,641	54	0,018	21,884	-	1,382	25,624	18,318	9,949	0,345
234/2015Дель	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	80	10,800	11,800	6,500	175	0,080	0,128	8,000	4,000	33,280	120,096	22,640	0,896
312/2015Дель	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,282	4,657	22,027	143	0,163	25,943	25,500	0,181	46,606	97,336	32,978	1,231
685/2004СБ	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	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
	Итого:		19,20	20,25	79,93	581,00	0,308	56,505	33,5	6,443	132,73	267,498	84,117	5,214

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
ТТК/2012	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60	0,632	6,043	4,300	74	0,029	2,430	-	2,834	13,302	26,850	16,466	0,358
ТТК/2019	ПТИЦА ЗАПЕЧЕННАЯ	120	6,700	7,100	4,000	107	0,113	3,750	48,000	0,630	21,080	194,610	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	6,490	0,670
692/2004	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,500	1,800	20,500	108	0	0,260	0,05	0,000	53,330	39,150	6,090	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
	Итого:		19,364	20,252	86,660	610	0,337	129,969	48	7,704	134,049	343,069	99,653	3,957
5 день														
338/2015Дель	ФРУКТЫ (БАНАНЫ)	150	2,250	0,750	31,500	144	0,060	15,000	-	0,800	12,000	42,000	63,000	0,900
таб24/1996СБ	СВЕКЛА ОТВАРНАЯ (ДОЛЬКАМИ) С МАСЛОМ	60	0,819	6,049	4,807	77	0,011	5,482	-	2,695	20,209	23,607	12,016	0,765
478/2004СБ	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ, МАСЛОМ	180/5	12,600	13,000	9,200	204	0,213	35,556	20,000	5,026	27,951	109,800	41,551	1,700
685/2004, СБ.эл	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/15/7	0,200	0,100	13,900	57	0,000	1,120	0	0,010	2,860	1,340	0,730	0,080
	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
	Итого:		19,449	20,339	81,167	588,000	0,306	56,018	20	8,541	64,76	188,413	119,367	3,645
6 день														
20/2015Дель	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ С МАСЛОМ	60	0,382	6,049	1,037	60	0,016	3,822	-	2,895	9,282	16,500	7,644	0,273
243/2015Дель	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ	100	12,000	7,600	16,000	180	0,300	-	-	0,500	33,400	182,600	19,780	2,400
511/2004 СБ.эл	РИС ОТВАРНОЙ	150	3,670	4,900	26,300	172	0,045	-	39,900	0,270	4,950	62,350	27,000	0,540
685/2004СБ.эл	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	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
	Итого:		19,832	18,989	80,797	574	0,485	18,822	21	4,833	75,752	301,37	101,714	4,723

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 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	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	ПОНЕДЕЛЬНИК													
	Завтрак (младшие)													
№ 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	0,26	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
			19,25	19,17	83,08	560								
	Обед (младшие)													
№ 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 грудок индейки (крупя полба)	50/150	13,9	19,8	53	372	0,03	0,74			9,7	73,3	27,9	0,7
табл 24/1996	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
			26,54	27,71	117,9	791								
			Итого:	45,79	46,88	201,02	1351							
	Горячий завтрак (младшие)													
Таб. 628/2004	Фрукты (груши)	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10		0,2	16	11	9	2,2
Акт комбинат	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 24/1996	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
			Итого:	19,46	19,12	84,98	582							

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
№ 692/2004	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
							19,59	19,97	83,22	560,1								
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 2019 г	Мясо по татарский					120	13,1	13,5	0,5	165,4	0,08		7	1,2	44	178	22	1,9
№ 522/2004	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 2016	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
							27,46	28,62	117,5	804,6								
							Итого:	47,05	48,59	200,70	1365							
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 рубленые 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
							Итого:	19,39	19,95	84,18	564							

Согласовано
Руководитель Управления Роспотребнадзора
по Республике Татарстан



М.А.Патяшина

Утверждаю
Министр образования и науки
Республики Татарстан



И.Г.Хадиуллин

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	Калорий ность,	Витами н В1, мг	Витами н С, мг	Витами н А, мг	Витамин Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
1-ая неделя														
1 день														
№ 62 Сбор.рец. На прод-ию 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.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж- Дели 2015	БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ	80	8,320	7,150		200	0,040			1,343	11,010	127,020	6,000	1,100
№ 303 Сбор.рец. На прод-ию 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.рец. На прод-ию 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
	Итого:		20,298	20,096	78,110	616	0,448	14,760	0,16	2,533	217,024	433,443	65,618	3,171
2 день														
№15 Сбор.рец. На прод-ию 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.рец. На прод-ию 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.рец. На прод-ию 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
	Итого:		20,140	20,710	83,480	589	0,281	15,656	0,2	2,610	216,73	392,221	65,204	3,083

3 день														
№ 52 Сбор.рек. На прод.-ию для обуч. Во всех 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	0,198
№ 256 Сбор.рек. На прод.-ию для обуч. Во всех 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 всех 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	57,009	8,479	0,869
№ 177 Сбор.рек. На прод.-ию для обуч. Во всех 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 ПШЕНИНИЧНЫЙ	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
	Итого:		19,819	19,603	82,209	616	0,288	14,39	0,1	2,27	216,363	390,53	59,223	3,286
4 день														
№ 55 Сбор.рек. На прод.-ию для обуч. Во всех 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 всех образ.учреж- Дели 2015	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ БРОЙЛЕР- ЦЫПЛЯТ	80	10,240	5,370	19,360	159	0,080	0,000		-	89,430	158,000	0,640	0,300
№ 312 Сбор.рек. На прод.-ию для обуч. Во всех 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 всех 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 ПШЕНИНИЧНЫЙ	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
	Итого:		20,640	20,202	84,557	610	0,30	15,523	0,1	3,100	286,475	431,595	65,900	3,002

5 день															
№59 Сбор.рек. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж- Делн 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.рек. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж- Делн 2015	КОТЛЕТЫ	80	9,660	12,412	9,450	182	0,166	3,861	-	1,384	54,974	155,026	21,930	1,678	
№ 304 Сбор.рек. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж- Делн 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	
№ 378 Сбор.рек. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж- Делн 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	2,780	12,720	3,000	0,372	
	Итого:		18,954	19,756	80,990	602	0,3	15,191	0,34	2,526	220,194	379,796	59,86	2,840	

6 день														
№ 338 Сбор.рек. На прод.-но для обуч. Во всех образ.учреж.-Дели 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.рек. На прод.-но для обуч. Во всех образ.учреж.-Дели 2015	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	2,600	5,058	4,944	56	0,013	5,180	-	1,381	25,278	18,606	8,616	0,010
№ 392 Сбор.рек. На прод.-но для обуч. Во всех образ.учреж.-Дели 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
№ 379 Сбор.рек. На прод.-но для обуч. Во всех образ.учреж.-Дели 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
	Итого:		20,220	20,743	85,594	610	0,279	15,141	0,180	3	288,161	432,844	64,725	3,152

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
2-ая неделя														
1 день														
№ 318 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели 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-ию 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
№ 280 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж- Дели -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
№ 171 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели 2015	КАША РАССЫПЧАТАЯ (ГРЕЧНЕВАЯ)	150	6,662	9,024	34,000	170	0,282	-	-	0,518	37,352	170,553	40,550	1,101
№ 376 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех 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
	Итого:		19,982	19,547	81,644	583	0,41	15,170	0,1	2,472	223,222	392,954	65,7	3,17

		2 день													
№ 52 Сбор. рец. На прод.но для обуч. Во всех 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	0,198	
№ 291 Сбор. рец. На прод.но для обуч. Во всех образ.учреж.-Дели 2015	ПЛОВ 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	
№ 377 Сбор. рец. На прод.но для обуч. Во всех 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 ПШЕНИНИЧНЫЙ	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	
	Итого:		18,729	18,815	78,865	597	0,27	15,4	0,1	2,293	216,17	391,34	61,03	2,887	
		3 день													
№ 47 Сбор. рец. На прод.но для обуч. Во всех образ.учреж.-Дели 2015	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	2,600	5,058	4,944	56	0,013	5,180	-	1,381	25,278	18,606	8,616	0,010	
№ 234 Сбор. рец. На прод.но для обуч. Во всех образ.учреж.-Дели 2015	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	80	6,450	4,240	7,49	116	0,050	0,480	0,100	0,646	44,020	137,060	12,000	0,000	
№ 312 Сбор. рец. На прод.но для обуч. Во всех образ.учреж.-Дели 2015	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,090	8,282	22	172	0,164	7,943	0,080	0,231	47,805	98,835	8,000	0,000	
№ 379 Сбор. рец. На прод.но для обуч. Во всех образ.учреж.-Дели 2015	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3,600	2,670	29,200	155	0,030	1,470			158,870	132,000	29,330	2,400	
	ХЛЕБ ПШЕНИНИЧНЫЙ	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	
	Итого:		19,020	20,690	87,461	614	0,304	15,073	0,18	2,696	284,533	418,721	65,146	3,112	

4 день														
№ 62 Сбор. рец. На прод-ию 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
№ 243 Сбор. рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ. учреж.-Дели 2015	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ	100	7,400	10,900	0,800	108	0,030	-	-	1,000	35,000	139,001	16,000	
№ 203 Сбор. рец. На прод-ию для обуч. Во всех 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	57,009	8,479	0,869
№ 382 Сбор. рец. На прод-ию 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 ПШЕНИНИЧНЫЙ	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
	Итого:		20,076	18,610	83,510	585	0,213	14,76	0,1	2,5	216,849	350,19	59,707	3,7
5 день														
№ 52 Сбор. рец. На прод-ию для обуч. Во всех 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	0,198
№ 290 Сбор. рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ. учреж.-Дели 2015	ПТИЦА ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	50/50	11,650	10,756	11,632	164	0,168	6,326		0,956	85,185	163,198	15,716	1,800
№ 304 Сбор. рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ. учреж.-Дели 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-ию для обуч. Во всех 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 ПШЕНИНИЧНЫЙ	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
	Итого:		20,149	20,283	86,042	585	0,27	14,296	0,18	2,319	240,095	386,28	60,516	2,810

6 день														
№ 338 Сбор. рец. На прод.-ию для обуч. Во всех образ. учреж.-Дели 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
№ 36 Сбор. рец. на прод.-ию для обуч. Во всех 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
№ 392 Сбор. рец. На прод.-ию для обуч. Во всех образ. учреж.-Дели 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
№ 377 Сбор. рец. На прод.-ию для обуч. Во всех 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
	Итого:		17,20	18,737	69,185	538	0,219	14,601	0,180	2,135	218,343	393,188	59,949	3

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



Руководитель органа инспекции,
главный врач

А.Р. Сабирзянов

10 декабря 2020 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

зарегистрировано в реестре «04» декабря 2020 г. под № 44860/0441 -
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);

Перепечатка (коширование) 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.Патяшина

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

**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, ккал	Витамин В1, мг	Витамин С, мг	Витамин А, мг	Витамин Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
1-ая неделя														
1 день														
№ 338 Сбор.рец. На пред.кю для обуч. Во всех образ.учреж-Дела 2015	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛКИ)	120	0,480	0,480	8,820	56	0,036	12,000	-	0,240	19,200	13,200	10,800	2,640
№ 45 Сбор.рец. На пред.кю для обуч. Во всех образ.учреж-Дела 2015	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ (капуста,морковь,сахар,м/раст)	60	0,931	3,051	5,645	54	0,018	21,603	-	1,391	25,537	18,280	9,920	0,344
ТТХ	КОТЛЕТЫ "ГЮЖАРСКИЕ" , п/ф	80	8,800	7,700	8,636	168	0,053	1,200		1,254	14,252	109,083	14,642	1,606
№ 508/3 сборник 2004	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧ.С МАСЛОМ	150/5	6,662	9,024	33,000	170	0,292		41,000	0,518	27,352	180,553	104,550	3,501
№ 377 Сбор.рец. На пред.кю для обуч. Во всех образ.учреж-Дела 2015	ЧАЙ ЧЕРНЫЙ С САХАРОМ, ЛИМНОМ	200/15/7	0,084	0,012	9,870	62	0,003			0,014	3,250	1,540	0,840	0,087
	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:		20,237	20,707	89,931	625	0,449	34,803		3,855	98,351	354,856	147,952	8,88

2 день														
Сбор. реч. №	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКИ)	100	0,400	0,400	7,350	47	0,030	10,000	-	0,200	16,000	11,000	9,000	2,200
№ 71 Сбор. реч. На прод. мо для обуч. Во всех образ. учреж- Дели 2015	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ)	80	1,300	0,080	1,520	7	0,018	4,200	-	0,080	10,200	18,000	8,400	0,300
ТТК	ЖАРКОЕ ИЗ КУРИНЫХ ГРУДОК	50/150	12,000	16,120	29,800	295	0,222	27,825	28,500	2,174	35,535	197,840	47,778	2,260
№ 382 Сбор. реч. На прод. мо для обуч. Во всех образ. учреж- Дели 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	2,760	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. рец. на	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКИ)	120	0,480	0,480	8,820	56	0,036	12,000	-	0,240	19,200	13,200	10,600	2,640
ГТК	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. рец. на прод.-но для обуч. Во всех образ. учреж- дениях 2015	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	50/50	9,750	11,500	7,985	156	0,061	2,440	-	2,598	14,890	159,066	20,920	2,340
№ 202 Сбор. рец. на прод.-но для обуч. Во всех образ. учреж- дениях 2015	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,100	4,468	28,500	167	0,087	-	21,000	0,816	16,457	47,009	8,479	0,869
№ 377 Сбор. рец. на прод.-но для обуч. Во всех образ. учреж- дениях 2015	ЧАЙ ЧЕРНЫЙ С САХАРОМ С КУРАГОЙ	200/15/7	0,521	0,005	21,725	88	-	-	-	-	0,450	-	-	0,045
	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														
№ 338 Сбор.рек. На прод-но для обуч. Во всех образ.учреж. Дети 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 прод-но для обуч. Во всех образ.учреж. Дети 2015	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ с маслом	60	0,399	3,653	1,083	39	0,017	-	-	1,641	9,690	17,172	7,980	0,285
ТН	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ , п/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
№ 312 Сбор.рек. На прод-но для обуч. Во всех образ.учреж. Дети 2015	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ	150/5	3,090	8,282	22,067	179	0,164	5,000	45,500	0,231	47,808	98,835	32,978	1,241
№ 379 Сбор.рек. На прод-но для обуч. Во всех образ.учреж. Дети 2015	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3,300	1,510	29,060	152	0,115	5,000	20,250	0,750	170,600	130,000	34,000	1,060
	ХЛЕБ СЕЛЬСКИЙ	20	1,000	0,200	9,000	44	0,014	5	-	0,108	2,760	12,720	3,000	0,372
	ХЛЕБ БЕЛЫЙ	30	2,280	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	25,000	90,75	4,006	245,100	299,524	83,282	3,591

5 день														
№ 71 Сбор. рец. на прод.-но для обуч. Во всех образ. учреж- дениях 2015	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ)	60	0,660	0,120	2,280	14	0,036	15,000	-	0,420	8,400	15,600	12,000	0,540
№ 268 Сбор. рец. на прод.-но для обуч. Во всех образ. учреж- дениях 2015	ПЛОВ С ГОВЯДИНОЙ	50/150	15,900	18,900	40,095	422	0,106	3,510	-	3,931	22,131	240,284	51,154	2,932
№ 377 Сбор. рец. на прод.-но для обуч. Во всех образ. учреж- дениях 2015	ЧАЙ ЧЕРНЫЙ С САХАРОМ, 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 СЕЛЬСКИЙ	20	1,000	0,200	9,000	44	0,014	-	-	0,108	2,760	12,720	3,000	0,372
	ХЛЕБ БЕЛЫЙ	30	2,250	0,240	14,780	71	0,033	-	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
	Итого:		19,924	19,472	81,32	613	0,192	21,31	-	4,803	42,541	289,644	71,194	4,261

6 день														
№ 338 Сбор. рец. На прод. на для обуч. Во всех образ. учреж- дениях 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
№ 23 Сбор. рец. На прод. на для обуч. Во всех образ. учреж- дениях 2015	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ (без лука)	60	0,627	3,710	2,166	46	0,034	14,250	-	1,983	7,980	14,892	11,400	0,513
ГК	ПЕЛЬМЕНИ "ДЛЯ УМНИКОВ И УМНИЦ" ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ , п/ф	190/5	11,940	13,375	27,340	279	0,168	2,629	34,043	1,354	47,058	212,108	29,119	2,536
№ 282 Сбор. рец. На прод. на для обуч. Во всех образ. учреж- дениях 2015	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,600	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
	Итого:		19,447	19,6	78,434	565	0,324	28,179	74,043	4,037	206,718	387,92	87,719	7,001

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
2-ая неделя														
1 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 (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	12,880	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	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	125	0,115	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
	Итого:		20,400	20,183	87,200	594	0,343	17,904	74,13	3,735	220,479	343,45	76,826	4,775

		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	
ГТК	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	4,657	22,027	146	0,163	25,943	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	3,600	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	
	Итого:		19,977	19,877	81,546	572	0,321	33,96	45,5	2,787	204,081	371,246	97,758	4,804	

	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	18,260	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	6,622	9,024	33,000	170	0,291	-	21,000	0,468	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	14,760	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:		20,292	21,2	88,126	617	0,464	35,573	49,4	5,694	88,545	362,154	148,614	7,876	

4 день														
ГТК	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 (маринсванное филе) В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	60/30	11,650	10,756	1,632	154	0,068	2,326	68,677	3,956	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
	Итого:		19,973	20,797	84,647	616	0,338	4,756	95,767	9,012	159,157	346,418	108,714	4,511

5 день														
№ 52 Сбор.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
ГТК 701	МЯСО ПО-МИЛАНСКИ	160	15,990	16,640	29,500	384	3,164	13,988	140,303	1,811	153,502	310,067	43,762	3,460
№ 377 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учре ж-Дели 2015	ЧАЙ ЧЕРНЫЙ С САХАРОМ, ЛИМОНОМ	200/15/7	0,064	0,012	15,185	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	2,760	12,720	3,000	0,372
	ХЛЕБ СЕЛЬСКИЙ	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
	Итого:		20,254	20,742	83,885	616	0,225	22,488	146,303	3,904	186,602	368,409	64,342	5,047

6 день														
№ 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
№ 243 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учре ж-Дели 2015	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ	100	7,400	9,450	0,600	108	0,030	-	-	0,500	25,000	139,001	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	8,088	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	170,600	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
	Итого:		20,000	19,628	85,200	614	0,315	1,3	41,25	2,924	229,217	363,83	41,200	4,971

Согласовано
Руководитель Управления
Роспотребнадзора
по Республике Татарстан

М.А.Патяшина



Согласовано
Министр здравоохранения
Республики Татарстан

М.Н.Салтук



Утверждаю
Министр образования и науки
Республики Татарстан

И.Г.Хадидуллин



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

№№№	Наименование блюда	Весов	Белок, г	Жирот	Углевода, г	Калорийность, ккал
1 неделя						
1 день						
ТАБЛИЦА						
№ 129 Девч 2017 г.	ФРУКТ ассорти	120	0,400	0,400	11,700	97
№ 142017 г. Девч	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ГОРЧИВАН)	10	7,300	7,600	0,400	97
№ 1522017 г. Девч	САЛАТ ВИШНЯ МОРОЖЕНАЯ И ГРУШЕВОЙ КРУТЫ С МАСЛОМ (без сахара)	150,5	3,005	7,017	32,740	307
№ 175 Девч 2017	ЧАЙ (без сахара)	200	0,300	0,250	0,020	7
	СЛАДОРАЗНОЕ	25	1,250	0,250	11,250	97
	Итого:	300	10,11	10,142	55,070	507
№ 174 Девч 2017 г.						
	ФРУКТ ассорти (десерт)	120	0,400	0,400	11,700	97
№ 1822017 г. Девч	САЛАТ ИЗ ПЕКИНГОВСКОЙ КАПУТЫ (заправка: майонез без сахара, уксус)	60	0,670	0,671	0,107	64
№ 1922017 г. Девч	СУШИ ИЗ ОМЕТОВСКОГО С ВИШНЯМИ, МАСЛОМ (ФОРМАДЕЛКАМИ)	200,00	3,407	8,217	18,429	129
№ 2022017 г. Девч	МАШИНОС (МУЛЬТАН)	50	17,700	17,145	0,671	181
№ 2122017 г. Девч	РАГУ ОВОЩНОЕ (без растительного масла)	150	2,507	4,640	16,307	119
№ 201 Стор. Девч 2017 г.	НАПИТОК ИЗ ВИШНЯНИКА (без сахара)	200	0,200	0,070	17,020	90
	СЛАДОРАЗНОЕ	40	2,000	0,400	15,000	97
	Итого:	800	23,912	21,099	101,296	670
	Итого:	1700	46,782	41,792	176,392	1197
2 день						
ТАБЛИЦА						
№ 178 Девч 2017 г.	ФРУКТ ассорти	120	0,400	0,400	11,700	97
№ 20017 г. Девч	СЫРОКОРМОН (с)	10	0,370	0,200	0,4	37
№ 177 2017 г. Девч	САЛАТ ВИШНЯ МОРОЖЕНАЯ И ПЕКИНГОВСКОЙ КРУТЫ С МАСЛОМ (без сахара)	150,5	0,507	0,704	31,068	224
№ 177 2017 г. Девч	ЧАЙ С ЛИМОНОВОМ (без сахара)	200	0,300	0,100	0,100	94
	СЛАДОРАЗНОЕ	25	1,250	0,250	11,250	97
	Итого:	400	10,607	10,624	54,318	510
№ 192 2017 г. Девч						
	САЛАТ ИЗ СЕКЕЛЫ ОТВАРНОЙ (с зеленью)	60	0,455	0,672	5,000	28
№ 192 2017 г. Девч	СУШИ ИЗ ОМЕТОВСКОГО С ЛОБИНЬИ ФОРМАДЕЛКАМИ	200,00	2,070	5,707	20,440	126
№ 202 2017 г. Девч	ПЕКО (с ПИЦЦА)	50,150	0,370	0,970	22,030	90
№ 192 2017 г. Девч	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0,400	0,020	20,500	121
	СЛАДОРАЗНОЕ	40	2,000	0,400	18,000	97
	Итого:	700	22,700	21,022	106,263	720
	Итого:	1220	37,706	39,706	192,182	1220
3 день						
ТАБЛИЦА						
№ 130 Девч 2017 г.	ФРУКТ ассорти	120	0,400	0,400	11,700	97
№ 1 2017 г. Девч	КОТЛЕТКИ С ТЫННМ МАСЛОМ	25,0000	0,500	0,500	11,500	147
№ 175 2017 г. Девч	САЛАТ ВИШНЯ МОРОЖЕНАЯ И ГРУШЕВОЙ КРУТЫ С МАСЛОМ	150,5	0,305	0,700	30,950	291
№ 176 2017 г. Девч	ЧАЙ С ЛИМОНОВОМ (без сахара)	200	0,400	0,070	19,000	96
	СЛАДОРАЗНОЕ	25	1,250	0,250	11,250	97
	Итого:	800	15,400	15,700	81,220	581
№ 130 Девч 2017 г.						
	ФРУКТ ассорти	120	0,400	0,400	11,700	97
№ 40 Стор. Девч 2017 г.	САЛАТ ИЗ МОРОЖЕНОГО С ВИШНЯМИ	60	0,504	0,604	0,372	34
№ 40 2017 г. Девч	СУХОФРУКТОВЫЙ С КРУТОЙ	200	1,300	4,200	11,044	94
№ 202 2017 г. Девч	ПЕКО (с ПИЦЦА)	50,150	0,370	0,970	22,030	90
№ 130 2017 г. Девч	ОБЕД ИЗ ПИЦЦА	150	0,400	4,000	30,2	200
№ 40 Стор. Девч 2017 г.	КОМПОТ ИЗ ВИШНЕ	200	0,400	0,020	20,500	121
	СЛАДОРАЗНОЕ	40	2,000	0,400	18,000	97
	Итого:	870	26,200	26,112	118,806	621
	Итого:	1410	41,608	41,951	209,706	1407
4 день						
ТАБЛИЦА						
№ 130 Девч 2017 г.	ФРУКТ ассорти	120	0,400	0,400	11,700	97
№ 142017 г. Девч	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ГОРЧИВАН)	10	7,300	7,600	0,400	97

№1326-Д/дсм	САЛАТ ВИШНЯЯ МОЛОЧНАЯ И ТЕРУДИНОВОЙ КРУТЫ С МАСЛОМ (без сахара)	150,5	5,545	7,412	72,946	502
№1326-Д/дсм	ЧАЙ без сахара	200	0,100	0,250	0,420	00
	УЩЕБРАЖИЙ	25	1,250	0,100	11,250	02
Итого		475	15,895	10,114	94,616	524
№14-Д/дсм	САЛАТ ИЗ ЗАМОРОЖЕННОЙ КАПУСТЫ (без сахара)	00	0,000	0,000	0,000	00
№16-Д/дсм	РАССТОВИВ. ЗЕРНОВАЯ ПАСИТ (с сахаром)	200	2,200	2,500	10,000	00
№20-Д/дсм	ПИЦЦА ОТВАЖНАЯ	00	14,507	14,774	0,700	700
№20-Д/дсм	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	75	1,700	1,007	12,000	77
№20-С/дсм	КАРТОФЕЛЬ ОУДОВИДНЫЙ	75	0,027	1,000	11,224	07
№20-С/дсм	НАПИТОК ИЗ ЗАМОРОЖЕННОЙ КЛУБНИ (без сахара)	200	0,129	0,000	24,877	000
	УЩЕБРАЖИЙ	40	2,000	0,400	10,000	01
	Итого	700	24,000	21,677	90,502	507
Итого		1200	40,211	40,020	175,128	1241
ТАБЛИЦА						
№21-Д/дсм	ФРУКТ (с сахаром)	120	0,400	0,400	11,700	01
№42-№61 и №13-№16-Д/дсм	СЫРОКОРМЫ	10	0,770	0,200	0,4	01
№170-Д/дсм	САЛАТ ВИШНЯЯ МОЛОЧНАЯ И ТЕРУДИНОВОЙ КРУТЫ С МАСЛОМ (без сахара)	150,5	0,700	0,700	23,000	230
№277-Д/дсм	ЧАЙ ЛИМОННЫЙ (без сахара)	200	0,200	0,000	20,400	01
	УЩЕБРАЖИЙ	25	1,250	0,270	11,250	02
Итого		500	15,000	15,924	90,000	240
№-130-Д/дсм	ФРУКТ (без сахара)	120	0,400	0,400	11,700	01
№-14-Д/дсм	С-САТ ИЗ МОРОЖЕНОГО (без сахара)	00	0,000	0,000	0,000	00
№10-Д/дсм	ПИЦЦА ИЗ ЗАМОРОЖЕННОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	200,5	1,000	2,000	0,420	70
№10-С/дсм	ТОРТ ИЗ ЗАМОРОЖЕННОЙ КЛУБНИ (без сахара)	00	11,000	11,000	1,700	100
№20-Д/дсм	САЛАТ ШВЕЙЦАРСКИЙ РАСТУПАСТАЯ	150	0,022	0,500	40,070	230
№20-С/дсм	НАПИТОК ИЗ ЗАМОРОЖЕННОЙ КЛУБНИ (без сахара)	200	0,200	0,000	23,020	01
	УЩЕБРАЖИЙ	40	2,000	0,400	10,000	01
	Итого	500	21,170	24,200	100,470	341
Итого		1270	40,251	40,207	185,598	1241
ТАБЛИЦА						
№-130-Д/дсм	ФРУКТ (с сахаром)	120	0,400	0,400	11,700	01
№3-Д/дсм	БУТЕРБРОД С СЫРОМ, МАСЛОМ (с сахаром)	25,00,00	0,500	0,100	11,200	147
№170-Д/дсм	САЛАТ ВИШНЯЯ МОЛОЧНАЯ И ТЕРУДИНОВОЙ КРУТЫ С МАСЛОМ (без сахара)	150,5	0,700	0,700	20,520	200
№170-С/дсм	ЧАЙ С ЛИМОННЫМ (без сахара)	200,00	0,200	0,000	15,000	01
	УЩЕБРАЖИЙ	25	1,250	0,270	11,250	02
Итого		500	15,220	15,770	90,000	241
№17-Д/дсм	САЛАТ ИЗ ЗАМОРОЖЕННОЙ КАПУСТЫ (без сахара)	00	0,000	0,000	0,000	00
№19-Д/дсм	СУШИ ИЗ ОВОЩЕЙ С МЯСОМ И ФРИСАДЕЛЬКАМИ	200,00	2,000	3,700	20,400	020
№-20-Д/дсм	БУДЕТЫ ИЗ ТОВАРИЩИ (без сахара)	00	14,000	14,000	0,000	200
№-10-Д/дсм	САЛАТ ПЕРУВИАНСКИЙ С МАСЛОМ	100,00	0,000	2,007	21,000	120
№140-Д/дсм	КОМБИ И СЛОЖИЛИ ИЛИ КОДСУЩЕННЫ	200	0,400	0,020	20,500	021
	УЩЕБРАЖИЙ	40	2,000	0,400	10,000	01
	Итого	500	24,000	24,100	100,020	327
Итого		1210	40,407	40,110	180,014	1200
2 недели						
ТАБЛИЦА						
№-130-Д/дсм	ФРУКТ (с сахаром)	120	0,400	0,400	11,700	01
№-14-Д/дсм	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (порция)	10	0,300	0,100	0,000	00
№170-Д/дсм	САЛАТ ВИШНЯЯ МОЛОЧНАЯ И ТЕРУДИНОВОЙ КРУТЫ С МАСЛОМ (без сахара)	150,5	0,000	0,000	02,000	002
№170-Д/дсм	ЧАЙ (без сахара)	200	0,100	0,250	0,000	00
	УЩЕБРАЖИЙ	25	1,250	0,270	11,250	02
Итого		495	15,112	10,114	94,616	407

ОВОЩ

01.01.2015 Д.ов	ФРУКТ (огурцы)	120	0,400	0,480	11,760	41
01.01.2015 Д.ов	САЛАТ ИЗ КАЛУМБИИ (огурцы)	60	0,051	0,031	0,168	16
01.01.2015 Д.ов	РАССТОЯНИЕ (огурцы)	240	2,207	0,505	10,920	80
01.01.2015 Д.ов	ТВОРОЖИ (ГОЛУБИНЫЙ) (огурцы)	60	11,047	11,047	0,300	170
01.01.2015 Д.ов	ТОРТИ (огурцы)	150	0,100	0,050	0,5	200
01.01.2015 Д.ов	КОЛБАСА (огурцы)	200	0,250	0,050	10,050	42
	УСРЕДНЕНАЯ	40	2,000	0,400	10,000	82
	Итого	600	12,156	2,117	43,750	511
	Итого	1170	37,300	20,262	184,200	1220

2 ДЕНЬ

САЛТАК

01.01.2015 Д.ов	ФРУКТ (огурцы)	120	0,400	0,480	11,760	41
01.01.2015 Д.ов	САЛТАК (огурцы)	60	0,150	0,250	0,4	85
01.01.2015 Д.ов	КАША ПЕРСЯЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПИЩЕВОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ	150,7	0,507	0,750	12,000	200
01.01.2015 Д.ов	ЧАЙ С МОЛОКОМ (огурцы)	200	0,320	0,140	14,000	100
	УСРЕДНЕНАЯ	25	1,250	0,250	11,750	52
	Итого	500	10,000	15,210	60,010	420

ОВОЩ

01.01.2015 Д.ов	САЛАТ ИЗ СЫРНЫХ ОТВАЖИЙ	60	0,475	0,475	0,000	27
01.01.2015 Д.ов	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФЕТОДЕЛЫСАМИ МОСНЫМИ	200,10	0,270	4,620	20,000	127
01.01.2015 Д.ов	КОЛБАСА ПЕРСЯЯ ИЗ ПИЩЕВОЙ КРУПЫ (огурцы)	60	12,182	11,440	0,520	215
01.01.2015 Д.ов	КАША ГРИЧЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	0,622	0,310	10,070	120
01.01.2015 Д.ов	НАПИТОК ИЗ УМОРОЖЕННОЙ СЛИВОК (огурцы)	200	0,125	0,050	24,070	140
	УСРЕДНЕНАЯ	40	2,000	0,400	10,000	84
	Итого	500	20,674	20,562	110,760	600
	Итого	1200	60,974	42,822	190,960	1220

2 ДЕНЬ

САЛТАК

01.01.2015 Д.ов	ФРУКТ (огурцы)	120	0,400	0,480	11,760	41
01.01.2015 Д.ов	КОЛБАСА ПЕРСЯЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПИЩЕВОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ (огурцы)	150,7	0,240	0,750	10,000	200
01.01.2015 Д.ов	ЧАЙ С МОЛОКОМ (огурцы)	200	0,440	0,050	10,000	50
	УСРЕДНЕНАЯ	25	1,250	0,250	11,750	82
	Итого	500	10,400	10,780	43,510	411

ОВОЩ

01.01.2015 Д.ов	ФРУКТ (огурцы)	120	0,400	0,480	11,760	41
01.01.2015 Д.ов	САЛАТ ИЗ МОРОЖЕНОГО С ЯГОДАМИ (огурцы)	60	0,700	0,000	0,270	24
01.01.2015 Д.ов	СУП КРУПЯНЫЙ С СЫРОМ	200	0,007	0,000	10,200	80
01.01.2015 Д.ов	ТОРТИ (огурцы)	60	10,000	10,117	0,200	200
01.01.2015 Д.ов	КАША ПЕРСЯЯ	25	1,700	0,507	12,000	52
01.01.2015 Д.ов	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ	25	1,027	1,030	12,200	90
01.01.2015 Д.ов	НАПИТОК ИЗ УМОРОЖЕННОЙ СЛИВОК (огурцы)	200	0,210	0,000	10,000	80
	УСРЕДНЕНАЯ	40	2,000	0,400	10,000	84
	Итого	600	20,000	22,510	60,000	607
	Итого	1200	40,000	42,222	181,800	1220

2 ДЕНЬ

САЛТАК

01.01.2015 Д.ов	ФРУКТ (огурцы)	120	0,400	0,480	11,760	41
01.01.2015 Д.ов	КАША ПЕРСЯЯ МОЛОЧНАЯ (огурцы)	15	7,500	7,570	0,000	107
01.01.2015 Д.ов	КАША ПЕРСЯЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПИЩЕВОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ (огурцы)	150,7	0,000	7,617	42,700	52
01.01.2015 Д.ов	ЧАЙ (огурцы)	200	0,000	0,250	0,020	2
	УСРЕДНЕНАЯ	25	1,250	0,250	11,750	82
	Итого	500	10,000	16,147	65,470	465

Согласовано
Руководитель Управления
Роспотребнадзора
по Республике Татарстан

М.А.Патяшина



Согласовано
Министр здравоохранения
Республики Татарстан

М.Н.Сальков



Утверждаю
Министр образования и науки
Республики Татарстан

И.Г.Хадидуллин



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

№ рецепта	Наименование блюда	Выход	Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1 неделя						
1 День						
ЗАВТРАК						
№ 138 Девч 2015 г	ФРУКТ (яблоки)	120	0,480	0,480	11,760	53
№ 14 2015 г Девч	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИОНАЛЬ)	50	7,200	7,200	0,000	127
№173 2015 г Девч	КАНА ВЯЖЕЛА МОЛОЧНАЯ ПУТРЕВОВОЙ КРУТЫ С МАСЛОМ (без сахара)	200 г	8,017	10,050	58,110	300
№176 Девч 2015	ЧАЙ без сахара	200	0,100	0,250	0,050	7
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,500	0,300	11,500	62
	Итого:	500	19,297	18,230	81,370	614
Обед						
№ 138 Девч 2015 г	ФРУКТ (абрикосы)	120	0,480	0,480	11,760	53
№49 2015 г Девч	САЛАТ ИЗ БЕЛКОКАПОННОЙ КАПУСТЫ (капуста, морковь, лук, сельдерей, огурцы)	100	1,251	3,085	18,175	113
№97 2015 г Девч	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВОКОВОМЫМИ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ МЯСНЫМИ	250 г/10	4,900	5,200	28,047	166
№200 2015 г Девч	АФИНИ ЕС РУБЦЫ	100	11,200	14,827	0,000	274
№ 84 2015 г Девч	РАГУ ОВОЩНОЕ (без томатной пасты)	180	3,360	4,890	20,160	128
№ 705 С Девч 2015 г	НАПИТОК ПИЩЕВОЧИСЛА без сахара	200	0,210	0,050	15,020	63
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	2,500	0,500	22,500	101
	Итого:	1000	29,284	30,098	119,550	670
2 День						
ЗАВТРАК						
№ 138 Девч 2015 г	ФРУКТ (яблоки)	120	0,480	0,480	11,760	53
18 2015 г Девч	СЫР ПОРЦИОНАЛЬНЫЙ	50	0,330	0,200	0,4	83
№173 2015 г Девч	КАНА ВЯЖЕЛА МОЛОЧНАЯ ПУТРЕВОВОЙ КРУТЫ С МАСЛОМ (без сахара)	200 г	8,017	10,050	44,092	320
№177 2015 г Девч	ЧАЙ С ЛИМОННОМ без сахара	200	0,220	0,100	20,000	84
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,500	0,300	11,500	62
	Итого:	500	19,867	19,960	96,992	602
Обед						
№82 2015 г Девч	САЛАТ ИЗ СЫРА С ОВЯРЖОЙ	100	0,728	1,088	8,360	46
№90 2015 г Девч	СУП ПИЩЕВОЧИСЛА С ФРИКАДЕЛЬКАМИ МЯСНЫМИ	250 г/10	3,270	4,332	21,043	132
№201 2015 г Девч	ПЛОД ПИЩЕВЫЙ	50 г/30	20,200	22,100	30,150	441
№140 2015 г Девч	БОМБОЛ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0,440	0,020	20,760	121
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	2,500	0,500	22,500	101
	Итого:	600	27,178	28,118	124,813	807
	Всего:	1400	47,249	47,638	219,623	1467
3 День						
ЗАВТРАК						
№ 138 Девч 2015 г	ФРУКТ (банан)	120	0,480	0,480	11,760	53
№1 2015 г Девч	БУТЕРБРОД С СЫРОМ МАСЛОМ	25 г/30	0,940	8,100	11,130	147
№173 2015 г Девч	КАНА ВЯЖЕЛА МОЛОЧНАЯ ПУТРЕВОВОЙ КРУТЫ С МАСЛОМ	200 г	8,018	9,061	48,073	249
№178 2015 г Девч	ЧАЙ С МАСЛОМ без сахара	200	0,210	0,490	15,050	61
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,500	0,300	11,500	62

Обед		Итого:	400	18,025	18,025	90,443	792
№ 378 Днев 2017	ФРУКТЫ Груша	120	0,480	0,480	11,700	83	
№ 404 Стор. прием 2014	САЛАТ ИЗ МОРОЖЕНОГО ВЯЖУЩАЯ	100	0,000	0,140	3,790	40	
№ 08 2015 Днев	СУП КРЕМОВЫЙ С МЯСНЫМИ КРУПЯНЫ	250г	2,356	2,485	12,000	83	
№ 270 2015 Днев	ВЯЧНО-ОГОНЬ	20-50	15,790	18,175	5,120	240	
№ 136 2015 Днев	ОВОЩИ ПРИПУЩЕННЫЕ	180	0,42	0,240	888	210	
№ 603 Стор. прием 2014	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК	200	0,440	0,020	20,700	123	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	2,500	0,800	22,800	105	
	Итого:	1000	28,976	28,040	130,120	588	
	Всего:	1600	47,001	48,071	279,763	1480	
4 ДЕНЬ							
ЗАВТРАК							
№ 138 Днев 2017	ФРУКТЫ Ананасы	120	0,480	0,480	11,700	73	
№ 14 2017 Днев	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ПОРФИРОВО	10	5,300	2,490	0,000	47	
№ 171 2015 Днев	КАША ЯЧМЕННАЯ МОРОЖЕНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ (без сахара)	200-5	8,057	10,180	48,110	309	
№ 05 Днев 2017	ЧАЙ Без сахара	200	0,100	0,250	0,020	1	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	1,500	0,300	13,800	62	
	Итого:	568	18,117	18,72	96,470	614	
Обед							
№ 47 2015 Днев	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОРМАННОЙ КАПУСТЫ (без сметаны, без сливочного масла)	100	1,741	4,085	15,175	113	
№ 09 2015 Днев	РАССОЛЫВЫЕ ЛЕГКИЕ РАДЫШКИ (картофель, сметана)	250	2,856	7,960	20,190	130	
№ 280 2015 Днев	ПИЦЦА ОТВАРАЯ	100	19,090	19,175	7,120	248	
№ 19 2015 Днев	КАПУСТА СЫРНАЯ	90	2,142	2,280	14,400	80	
№ 210 Стор 2014	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ	90	1,050	1,830	14,680	82	
№ 700 Стор. прием 2014	НАПИТОК ИЗ ЗАМОРОЖЕННОЙ КЛУБДЫ (без сахара)	200	0,125	0,050	24,877	100	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	2,500	0,500	22,500	105	
	Итого:	600	27,114	27,094	120,108	548	
	Всего:	1455	45,431	46,434	213,578	1462	
5 ДЕНЬ							
ЗАВТРАК							
№ 158 Днев 2015	ФРУКТЫ Мандарин	120	0,480	0,480	11,700	73	
№ 42 (198) - № 15 2015 Днев	СУП ПОРФИРОВО	10	0,300	0,200	0,4	83	
№ 173 2015 Днев	КАША ЯЧМЕННАЯ МОРОЖЕНАЯ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ (без сахара)	200-5	0,437	0,717	44,000	320	
№ 077 2015 Днев	ЧАЙ С ЛИМОННОМ Без сахара	200	0,100	0,140	20,400	84	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	1,500	0,300	13,500	62	
	Итого:	565	18,867	18,903	90,192	602	
Обед							
№ 158 Днев 2015	ФРУКТЫ Яблоко зеленое	120	0,480	0,480	11,700	73	
№ 92 (180) - № 15 2015 Днев	САЛАТ ИЗ МОРОЖЕНОГО	100	1,430	3,050	15,170	112	
№ 08 2015 Днев	ВИННИЦА СВЕЖАЯ КАПУСТА С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	250-5	2,430	3,680	10,400	84	
№ 604 Стор. прием 2014	ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ГОРЧИЦЫ (картофель, без сметаны, сливочное масло)	100	12,270	12,280	1,700	117	
№ 92 2015 Днев	КАША СМЕШАННАЯ С МЯСОМ СЫРНЫМ	180	7,940	0,470	48,000	282	

	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,500	0,500	11,500	62
Итого:		260	18,067	18,063	94,192	618
ОБЪЕД						
№92 2015/г. Девн	САЛАТ ИЗ ВЕСЫ ОТВАРНОЙ	100	0,754	1,000	8,300	40
№93 2015/г. Девн	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФОРСАДЕЛЬСАМИ МЯСНЫМИ	250/10	4,000	5,200	21,048	166
№94 2015/г. Девн	КОФЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ (без сала, сыра)	100	13,500	17,155	0,855	238
№95 2015/г. Девн	КАША ГРИБНАЯ РАССЫРЯТАЯ	100	7,500	0,470	28,090	292
№ 96 4 Стр. 2014 г.	НАВТЮК ИЗ ЗАМОРОЖЕННОЙ СЛОЕНОЙ без сыра	200	0,125	0,050	17,877	100
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,500	0,500	22,500	108
Итого:		890	20,723	30,409	131,690	947
Всего:		1450	47,790	49,372	229,882	1868
4.2.11						
ТАБЛАК						
№ 118 Девн 2014 г.	ФРУКТЫ Яблonya	120	0,480	0,480	11,700	52
№ 120 3/г. Девн	БУТЕРБРОД С СЫРОМ И МАСЛОМ (сладкий вариант)	25/10/10	0,740	0,100	11,130	147
№173 2015/г. Девн	КАША ВЕЖАЯ МЯСОННАЯ ИЗ ТЕРКУРСОВОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ	200/5	4,804	0,060	38,033	200
№178 2015/г. Девн	ШАР С МЯСНОМ без сыра	200	0,480	0,020	19,000	76
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,500	0,500	13,700	62
Итого:		600	18,252	18,021	93,663	409
ОБЪЕД						
№ 138 Девн 2015 г.	ФРУКТЫ Груша	120	0,480	0,480	26,700	113
№ 141 Стр. 2014 г.	САЛАТ ИЗ МОРОЖЕН С ЯБЛОКАМИ (без сыра)	100	0,900	0,140	9,700	80
№96 2015/г. Девн	СУП КРУСТЯВКАМИ С КРУПНОЙ	250	2,350	2,085	12,000	89
№ 175 Стр 2014г	ТОРТИША ПИРОВАШКА (ОБЕД)	100	17,070	18,650	2,027	244
№179 2015/г. Девн	КАПУСТА ГУЩЕНАЯ	90	2,142	2,258	14,800	86
№ 216 Стр 2014	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ	90	1,950	1,850	14,000	91
№ 264 Стр 2014 г.	НАВТЮК ИЗ ШИШОНИКА без сыра	200	0,210	0,070	19,020	93
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,500	0,500	22,500	105
Итого:		1000	27,698	26,423	117,847	815
Всего:		1600	45,052	44,444	216,730	1424
4.2.12						
ТАБЛАК						
№ 120 Девн 2014 г.	ФРУКТЫ Яблonya	120	0,480	0,480	11,700	52
№14 2015 г. Девн	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИОННО)	10	7,300	7,450	0,080	67
№173 2015/г. Девн	КАША ВЕЖАЯ МЯСОННАЯ ИЗ РУБЕНОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ (без сыра)	200/5	5,557	10,190	0,110	200
№179 2015/г. Девн	ШАР без сыра	200	0,190	0,250	10,020	3
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,500	0,500	13,700	62
Итого:		500	18,017	18,730	93,470	618
ОБЪЕД						
№47 2015/г. Девн	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОРИАННОЙ КАПУСТЫ (без сала, сыра, сыра)	100	1,533	4,085	13,175	104
№99 2015/г. Девн	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ФОРСАДЕЛЬСАМИ МЯСНЫМИ	250/10	3,275	4,332	25,045	152
№102015/г. Стр 2015/г. Девн	СУХОП ИЗ ОВОЩЕЙ	90/180	22,105	20,140	24,130	300
№146 2015/г. Девн	КОМБОТ ИЗ СУХОПЕКА	200	0,440	0,020	11,700	120
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,500	0,500	22,500	105

		Итого:	400	29,6	29,577	118,290	888
г. ДАЛЬНИЙ			1307	47,9	48,467	212,060	1503
ТАБЛИЦА							
№ 138 Дата 2015 г.	ФРУКТ (Мандарин)	120	0,480	0,480	11,700	54	
15 2015 г. Дата	СЫР ПОРУДИМБИ	10	6,330	6,268	6,4	64	
№173 2015 г. Дата	КАША ВЯЖАЯ МОЛОЖАЯ ИЗ ПШЕНИЦЫ КРУПЫ С МАСЛОМ (без сахара)	2005	0,427	11,757	44,042	100	
№175 2015 г. Дата	САЛАТ ПИЩЕВЫЙ (без сахара)	200	0,770	0,740	21,400	80	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,930	0,700	17,700	62	
		Итого:	565	18,867	18,863	98,192	602
ОБЪЕД							
№ 138 Дата 2015 г.	ФРУКТ (Яблоко красное)	120	0,480	0,480	11,700	54	
№162 Дата 2015 г.	САЛАТ ИЗ МОРОЖЕНОГО (без сахара)	100	1,430	5,090	15,175	112	
№88 2015 г. Дата	ПИЩЕ СВЯЖЕН КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	2005	2,430	3,680	10,440	54	
№208 2015 г. Дата	ПИЦЦА ОТВАРИВАЯ	100	15,090	16,170	7,320	258	
№ 310 2015 г. Дата	КАША ПЕРЛОЖАЯ ВЯЖАЯ С МАСЛОМ	1805	3,750	3,340	26,020	147	
№333 15.09.2015 г.	КАШИ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0,210	0,070	15,020	61	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,400	0,500	22,500	105	
		Итого:	1885	26,740	29,276	108,190	802
		Итого:	1270	44,807	48,173	198,182	1404
г. ДАЛЬНИЙ							
ТАБЛИЦА							
№ 138 Дата 2015 г.	ФРУКТ (Груша)	120	0,480	0,480	11,700	54	
№4 2015 г. Дата	БУТЕРБРОДСЫ СЫРОМ МАСЛОМ (сладкий)	257010	3,940	8,160	11,310	147	
№173 2015 г. Дата	КАША ВЯЖАЯ МОЛОЖАЯ ИЗ СЕРВИЗОВЫЙ КРУПЫ С МАСЛОМ	2005	0,695	9,004	34,033	200	
№176 2015 г. Дата	САЛАТ МОЛОЖОМ (без сахара)	200	0,440	6,020	19,080	78	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,930	0,300	17,500	62	
		Итого:	480	18,229	18,921	93,693	609
ОБЪЕД							
№47 2015 г. Дата	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ (без сахара)	100	1,180	9,080	15,175	113	
№47 2015 г. Дата	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ С ФОРМАДЕЛЬСАМИ КОСНЫМИ	250710	4,900	5,200	25,045	106	
№ 208 2015 г. Дата	СОУПЕЦЫ ИЗ ОВОЩЕЙ (без картофеля) (без сахара)	100	10,478	14,950	7,440	250	
№176 2015 г. Дата	ОМОНО ПИЩЕВЫЕ	180	0,42	6,240	383	217	
№ 740 15.09.2015 г.	НАПИТОК ИЗ ТАМПОЖЕЧНОЙ КЛУБНИ (без сахара)	200	0,124	0,070	24,877	100	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,500	0,800	22,500	84	
		Итого:	899	31,972	32,826	133,737	924
		Итого:	1498	80,729	88,047	227,420	1534

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.Хадидуллин



Примерное двухнедельное меню

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

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
1 неделя						
1 ДЕНЬ						
ЗАВТРАК						
№ 338 2015 г. Десерт	ФРУКТ (мандарин)	120	0,480	0,480	11,760	53
№ 340 (сбор) 2014 210 Десерт 2015	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	80	6,771	7,889	1,551	194
№ 173 2015 г. Десерт	КАША ВЯЖКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ	150/5	6,703	8,788	53,864	2,08
№ 376 Десерт 2015	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15/7	0,253	0,057	15,231	63
	ХЛЕБЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	Итого:	602	15,727	17,434	78,869	538
ОБЕД						
№ 338 2015 г. Десерт	ФРУКТ (лимон желтый)	120	0,480	0,480	11,760	53
№ 47 2015 г. Десерт	САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ	60	6,051	3,051	9,107	68
№ 111 (сбор) салат 2014 г.	БОРЩ СИБИРСКИЙ (без томатной пасты)	200	2,184	1,880	25,185	120
№ 266 2015 г. Десерт	БИФШТЕК РУБЛЕНЫЙ	90г	13,758	13,345	8,879	211
№ 302 2015 г. Десерт	КАША ГРЕЧЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	6,622	5,399	40,871	239
№ 305 (сбор) салат 2014 г.	НАПИТОК ИЗ ПИЖИВОНИКА	200	6,219	0,056	15,521	63
	ХЛЕБЫ ГРЕЧЕВЫЕ 40 г	40	1,92	1,99	8,8	98
	Итого:	860	26,102	26,165	119,624	517
	Всего:	1462	41,829	43,599	198,494	1055
2 ДЕНЬ						
ЗАВТРАК						
№ 338 2015 г. Десерт	ФРУКТ (манго)	100	0,480	0,480	5,960	53
№ 14 2015 г. Десерт	Масло сливочное (Пармезан)	10	7,39	7,55	0,8	97
№ 173 2015 г. Десерт	КАША ВЯЖКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ с маслом	150/5	6,008	7,455	43,481	263
№ 377 2015 г. Десерт	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/15	0,320	0,140	20,440	84
	ХЛЕБЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	Итого:	505	15,608	15,873	87,831	576
ОБЕД						
№ 82 2015 г. Десерт	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ (с маслом)	60	9,475	0,633	7,119	78
№ 99 2015 г. Десерт	СУПОВОДНОЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200/10	2,970	3,763	20,083	126
№ 291 2015 г. Десерт	ЦВОН ИЗ ПТИЦЫ (без томатной пасты)	50/130	16,838	18,996	32,636	369
№ 348 2015 г. Десерт	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0,440	0,079	29,769	171
	ХЛЕБЫ ГРЕЧЕВЫЕ	40	1,92	1,99	8,8	98
	Итого:	710	22,623	25,392	96,298	704
	Всего:	1215	38,231	41,265	184,132	1280
3 ДЕНЬ						
ЗАВТРАК						
№ 338 2015 г. Десерт	ФРУКТ (банан)	120	0,480	0,480	11,760	53
№ 29 2015 г. Десерт	Яичница соевая	100г	6,155	5,945	6,29	79
№ 203 2015 г. Десерт	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ КРУПЫ с маслом	150/5	6,886	8,956	37,807	259
№ 378 2015 г. Десерт	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	0,210	0,040	15,020	61
	ХЛЕБЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	Итого:	545	15,231	15,654	82,117	529
ОБЕД						
№ 338 2015 г. Десерт	ФРУКТ (груша)	120	0,480	0,480	11,760	53

№ 59/2015 г. День	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ	60	0,594	0,084	5,272	24
№ 68/2015 г. День	ПИЦЦА ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ (без томатной пасты)	200	1,950	2,950	9,120	71
№ 260/2015 г. День	СУШИ (без томатной пасты, шпината, укропа)	50/50	15,194	17,678	10,844	263
№ 130/2015 г. День	ОВОЩИ ПРИГОТОВЛЕННЫЕ	150	5,105	5,800	36,5	219
№ 633 Сбор. рацион 2004 г.	КОШОТ ИЗ ЯБЛОК	200/15/7	0,140	0,020	29,760	124
	ХЛЕБЫ ГРЕЧНЕВЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	50
	Итого:	892	25,683	28,97	112,657	810
	Всего:	1440	40,914	44,63	194,174	1339
4 ДЕНЬ						
ЗАВТРАК						
№ 336/2015 г. День	ФРУКТ (Апельсин)	120	0,480	0,480	11,760	53
№ 540 Сбор 2004-2005 День 2005	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	80	0,774	7,859	1,551	104
№ 175/2015 г. День	КАША ВЯЖАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕННОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ	150/5	6,703	8,788	33,069	238
№ 376/2015 г. День	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15/7	0,273	0,057	15,220	63
	ХЛЕБЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	Итого:	602	15,727	17,434	78,860	535
ОБЕД						
№ 45/2015 г. День	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАВНОЙ КАПУСТЫ	60	0,931	3,051	9,105	68
№ 902/2015 г. День	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛКАМИ	200/10	3,403	5,237	21,627	129
№ 289/2015 г. День	РАГУ ИЗ ПЕЩАНЫ (без томатной пасты, шпината, укропа)	150/50	17,310	16,546	40,984	382
№ 704/2004 г.	НАПИТОК ИЗ КУРАГИ	200/15	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЫ ГРЕЧНЕВЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	50
	Итого:	725	23,774	24,844	95,534	699
	Всего:	1327	39,581	42,278	174,394	1234
5 ДЕНЬ						
ЗАВТРАК						
№ 338/2015 г. День	ФРУКТ (Манго)	100	0,480	0,480	5,800	53
№ 14/2015 г. День	Масло Сливочное (Порционная)	10	7,30	7,55	0,8	97
№ 173/2015 г. День	КАША ВЯЖАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ с маслом	150/5	6,008	7,153	13,480	260
№ 777/2015 г. День	ЧАЙ С ЛИМОННОМ	200/15	0,320	0,140	29,440	84
	ХЛЕБЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	Итого:	505	15,608	18,873	87,834	576
ОБЕД						
№ 338/2015 г. День	ФРУКТ (Яблоко зеленое)	120	0,480	0,480	26,74	113
№ 62/2015 г.	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60	0,931	3,051	9,105	68
№ 68/2015 г. День	ПИЦЦА ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ (без томатной пасты)	200	1,950	2,950	9,120	71
№ 464 Сбор. рацион 2004 г.	ТОФУЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ (без шпината, хлеба)	90	11,045	11,953	1,390	158
№ 53/2015 г. День сбор. рацион 2004-2005	ТОФУЛИ БОБОВЫХ	180	7,495	8,224	31,767	170
№ 705 Сбор. рацион 2004 г.	НАПИТОК ИЗ ПИКОБОННИКА	200	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЫ ГРЕЧНЕВЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	50
	Итого:	860	24,131	25,668	105,172	746
	Всего:	1365	39,739	41,541	193,066	1322
6 ДЕНЬ						
ЗАВТРАК						
№ 338/2015 г. День	ФРУКТ (Груша)	120	0,480	0,480	11,760	53
№ 25/2015 г. День	Ябло отапарное	1 шт	0,155	5,918	0,28	79
№ 305 Сбор. рацион 2004 г.	КАША МОЛОЧНАЯ "ЯГЛАРИНА" с МАСЛОМ	150/5	6,860	10,277	31,596	253
№ 378/2015 г. День	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200/15	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	Итого:	563	15,205	16,978	75,996	523

№47 2015 г. День	САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ	60	0,931	3,051	9,105	68
№67 2015 г. День	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФОРКАДЕЛЬКАМИ	200/10	4,270	4,462	20,08	137
№ 268 2015 г. День	КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ (без панировки и хлеба, с соусом)	90г	14,831	14,350	6,621	214
№679 2015 г. День	КАПУСТА КВАШЕНАЯ (без томатной пасты, панировки)	150	3,570	3,814	20,900	148
№ 700 Сбор рецепт 2004 г.	НАПИТОК ИЗ ТАКОРОВОК ИЛИ КЛОСКИ	200	0,125	0,050	24,81	100
	ХЛЕБЫ ГРЕЧНЕВЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	59
	Итого:	750	28,647	27,696	95,989	726
	Весов:	1313	40,852	44,671	171,895	1251

2 недели

1. ДЕНЬ

ЗАВТРАК

№ 338 2015 г. День	ФРУКТ (яблоко)	120	0,480	0,480	11,760	53
№340 сбор 2004/210 День 2015	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	80	6,771	7,859	1,551	104
№373 2015 г. День	КАША ВЯЖКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНИЦЫ КРУПЫ с маслом	150/5	6,703	8,788	33,069	238
№376 День 2015	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15/7	0,273	0,057	15,230	67
	ХЛЕБЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	Итого:	602	15,727	17,434	78,860	535

ОБЕД

№ 338 2015 г. День	ФРУКТ (Апельсин)	120	0,48	0,48	11,76	53
№45 2015 г. День	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	0,931	3,051	9,105	68
№ 111 сбор рецептур 2004 г.	БОРЩ СИБИРСКИЙ 250 г (без лимонной кислоты)	200	2,184	1,880	24,707	125
№ 281 2015 г. День	БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ (без хлеба)	90	15,083	11,991	7,565	198
№304 2015 г. День	РИС ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ	150/5	3,874	6,059	30,054	100
№ 631 Сбор рецепт 2004 г.	КОМПОТ ИЗ УРОКА	200/13	0,216	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЫ ГРЕЧНЕВЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	59
	Итого:	880	24,632	25,471	107,011	754
	Весов:	1482	40,409	42,905	185,871	1289

2. ДЕНЬ

ЗАВТРАК

№ 338 2015 г. День	ФРУКТ (апельсин)	100	0,480	0,480	9,860	53
№14 2015 г. День	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (Порция)	10	7,30	7,35	0,8	100
№173 2015 г. День	КАША ВЯЖКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ с маслом	150/5	6,008	7,453	43,484	265
№375 2015 г. День	ЧАЙ С ЛИМОННОМ	200/15	0,320	0,140	20,440	84
	ХЛЕБЫ ГРЕЧНЕВЫЕ	25	1,2	1,23	0	37
	Итого:	505	15,308	16,853	76,884	539

ОБЕД

№32 2015 г. День	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	0,455	0,653	5,016	29
№99 2015 г. День	СУП ОВОЩНОЙ С МЯСНЫМИ ФОРКАДЕЛЬКАМИ	200/10	2,970	3,763	20,053	126
№200 2015 г. День	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	90	14,397	14,354	6,390	214
№ 341 2004 г.	РАГУ ОВОЩНОЕ	150	3,630	1,046	29,400	109
№ 707 Сбор рецепт 2004 г.	НАПИТОК ИЗ ЦИЦИОВНИКА	200	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЫ РИСОВЫЕ	40	2,400	0,4	27,6	123,2
	Итого:	750	24,062	23,466	103,70	722
	Весов:	1255	39,370	40,319	180,28	1261

3. ДЕНЬ

ЗАВТРАК

№ 338 День 2015 г.	ФРУКТ (Яблоко зеленое)	120	0,480	0,480	11,760	56
№29 2015 г. День	ЯЙЦА ОТВАРНЫЕ	100г	6,155	5,918	0,28	79
Сб. 3. День внос 2015 год №173	КАША ВЯЖКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСОВОЙ КРУПЫ с маслом	150/5	6,856	8,956	17,097	209
№378 2015 г. День	ЧАЙ С МЯДОВОМ	200/15	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	Итого:	463	18,23	18,654	82,117	532

ОБЕД

№ 338 День 2015 г.	ФРУКТ (груша)	120	0,480	0,480	11,760	56
--------------------	---------------	-----	-------	-------	--------	----

№17 2015г. День	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	0,931	3,671	9,107	68
№98 2015г. День	СУП КРЕСТЫЯНСКИЙ С КРУПЮЙ	200	1,885	1,120	10,320	59
№ 371 Сбор 2004г	ГОРБУША ПРИНУЖЕННАЯ	90	15,364	12,744	0,290	177
№112 2015г. День	БОРОС КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ	150/5	3,322	8,182	45,667	111
№148 2015г. День	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0,210	0,050	15,825	61
	ХЛЕБЦЫ ГРЭЧНЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	59,2
	Итого:	865	24,112	27,587	97,567	725
	Всего:	1428	39,343	43,241	179,484	1267
4. ДЕНЬ						
ЗАВТРАК						
№ 338 День 2015г	ФРУКТ (апельсин)	120	0,480	0,480	11,760	56
№340 сбор 2004 210 День 2015	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	80	8,771	7,850	1,851	175
№173 2015г. День	КАША БИВКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ КРУПЫ с маслом	150/5	6,703	8,788	33,000	238
№176 2015г. День	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15/7	0,273	0,087	15,250	63
	ХЛЕБЦЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	Итого:	602	16,727	17,434	78,866	609
ОБЕД						
№ 338 День 2015г	ФРУКТ (банан)	120	0,480	0,480	11,760	56
№41 2015г. День	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАВНОЙ КАПУСТЫ	60	0,931	3,051	9,107	68
№102 2015г. День	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ/МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200/10	3,463	3,237	21,625	129
№291 2015г. День	ПЛОД ИЗ ПТИЦЫ (без томатной пасты)	50/150	16,838	18,750	32,639	369
№ 704 2004г	НАПИТОК ИЗ КУРАГЫ	200/15	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЦЫ ГРЭЧНЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	59,2
	Итого:	845	23,782	27,528	98,949	742
	Всего:	1447	39,509	44,962	177,809	1351
5. ДЕНЬ						
ЗАВТРАК						
№ 338 2015г. День	ФРУКТ (апельсин)	100	0,480	0,480	5,860	52
№14 2015г. День	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (Перезимо)	10	7,30	7,35	0,8	67
№173 2015г. День	КАША БИВКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ с маслом	150/5	6,808	7,452	45,401	263
№177 2015г. День	ЧАЙ С ЛИМОННОМ	200/15	0,320	0,140	20,440	84
	ХЛЕБЦЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	Итого:	505	15,608	15,873	87,834	576
ОБЕД						
№ 338 День 2015г	ФРУКТ (Яблоко красное)	120	0,480	0,480	6,760	52
№ 62 День 2015г	САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ	60	0,931	3,051	9,051	68
№88 2015г. День	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ (без томатной пасты)	200	1,950	2,950	9,120	71
№288 2015г. День	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	90	14,397	14,554	6,480	214
№107 2015г. День	КАША ГРЕЧЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	0,622	8,700	40,871	239
№ 631 Сбор 2004г День 2015г	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК	200	0,480	0,020	31,760	137
	ХЛЕБЦЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	Итого:	845	26,320	26,704	121,396	856
	Всего:	1350	41,928	42,877	209,230	1431
6. ДЕНЬ						
ЗАВТРАК						
№ 338 День 2015г	ФРУКТ (груша)	120	0,480	0,480	11,760	56
№29 2015г. День	Яично-отпарное	1 001	0,155	5,018	0,28	69
№ 365 Сбор 2004г 2004г	КАША МОЛОЧНАЯ "ЛИТАРНАЯ" с МАСЛОМ	150/5	0,860	10,277	31,396	243
№378 2015г. День	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЦЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	Итого:	668	18,205	16,975	75,906	518
ОБЕД						
№47 2015г. День	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	0,931	3,051	9,107	68
№ 97 2015г. День	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200/10	4,270	4,462	20,083	137
№ 268 2015г. День	КОТЛЕТЫ ИЗ ОБИДЕННЫ (без томатной пасты, сала, сушарей)	90	14,831	11,350	6,624	188

№ 541 2004 г.	РАТУ ОБЩЕГО	150	3,630	4,016	29,400	100
№ 500 1/2004 г.	ОАДИТОК ИТ САМОНКРЕТНОН КЛУБОВЫ	700	9,123	0,205	24,857	100
	Н.Э.БЫГУУНОВЫ	40	1,92	1,96	0,0	100
	Итого:	755	25,707	24,928	98,807	721
	Итого:	1423	40,912	41,903	174,795	1239

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 12 лет и старше, нуждающихся в специализированном питании («Целиакия»)

Министерство образования и науки Республики Татарстан

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

№ рецеп	Наименование блюда	Выход	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1 неделя						
1 ДЕНЬ						
ЗАВТРАК						
№349 Сбор 2004 210 Дети 2015	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	80	7,610	8,849	5,744	132
№173 2015г Дети	КАША ВЯЖКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕННОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ	250г	9,437	11,717	44,097	756
№376 Дети 2015	ЧАЙ С САХАРОМ	200г 15г	0,273	0,037	15,246	63
	ХЛЕБЦЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	Итого:	582	18,820	20,864	82,316	893
ОБЕД						
№338 2015г Дети	ФРУКТ (Яблоко)	120	0,480	0,480	11,760	43
№47 2015г Дети	САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ	100	1,531	5,080	15,173	113
№111 сб рецептур 2004 г	БОРЩ СЫВАНСКИЙ (без томатной пасты)	250	3,750	2,350	71,460	162
№266 2015г Дети	БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ	100г	15,285	11,827	9,367	234
№302 2015г Дети	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	7,940	6,470	53,054	202
№ 705 Сбор рецеп 2004 г	НАНДОК ИЗ ПШЕНОВИСКА	200	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЦЫ ГРЕЧНЕВЫЕ 40г	40	1,92	1,96	8,8	39
	Итого:	990	31,114	31,217	149,700	384
	ВСЕГО	1572	49,934	52,081	223,016	1277
2 ДЕНЬ						
ЗАВТРАК						
№ 330 Дети 2015 г	ФРУКТ (Манго)	90	0,480	0,480	4,760	36
№14 2015г Дети	Масло сливочное (Поршенок)	10	7,30	7,55	0,8	100
№175 2015г Дети	КАША ВЯЖКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ (с маслом)	250 г	8,464	9,937	36,176	547
№377 2015г Дети	ЧАЙ С ДИМНОМ	200г 15г	0,320	0,140	20,440	84
	ХЛЕБЦЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	Итого:	595	18,185	17,96	99,428	662
ОБЕД						
№57 2015г Дети	САЛАТ ИЗ СЫВКЛЫ ОТВАРНОЙ (с маслом)	100	0,798	1,068	8,360	46
№99 2015г Дети	СУП ОВОЩНОЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛКАМИ	250 г	3,278	4,332	27,047	152
№291 2015г Дети	ПЛОД ИЗ ПИЦЦЫ (без томатной пасты)	50 г 120	20,200	22,195	70,166	442
№348 2015г Дети	КОМБОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0,440	0,020	29,760	121
	ХЛЕБЦЫ ГРЕЧНЕВЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	39
	Итого:	830	26,893	29,598	111,131	820
	ВСЕГО	1425	44,778	47,582	210,859	1482
3 ДЕНЬ						
ЗАВТРАК						
№ 338 2015 г Дети	ФРУКТ (Банан)	120	0,480	0,480	11,760	43
№29 2015г Дети	Яично отварное	1 шт	6,255	3,918	0,28	79
№303 2015г Дети	КАША ВЯЖКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА с маслом	200г 5г	0,181	11,940	50,109	246
№378 2015г Дети	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЦЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	Итого:	598	17,626	18,628	94,719	616
ОБЕД						
№ 338 2015 г Дети	ФРУКТ (Груша)	120	0,480	0,480	11,760	43
№ 99 2015 г Дети	САЛАТ ИЗ УМОРОКОВ С БЕЛКАМИ	100	0,990	0,140	8,780	40
№88 2015г Дети	ЩИ ИЗ СЫВЖЕН КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ (без томатной пасты)	250	2,430	3,680	10,400	88

№200 2015/Дети	ГУЛИВ (без томатной пасты, панировочной)	50,50	13,194	17,678	10,845	263
№156 2015/Дети	ОБСОН ПИЩЕВЫЕ	180	6,42	6,340	78,5	230
№671 Сбор. рацион 2004 г.	Каша из ячменя	200/15,7	0,440	0,020	20,700	121
	ХЛЕБЫ ГРЕЧНЕВЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	59
	Итого:	1012	27,074	30,098	119,145	860
	ВСЕГО	1610	45,200	48,736	213,864	1476
4 ДЕНЬ						
ЗАВТРАК						
№540 сбор 2004 210 Дети 2015	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	80	7,610	8,810	5,741	133
№173 2015/Дети	КАША ВЯЖКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНИНОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ	250/5	9,437	11,717	44,092	320
№376 Дети 2015	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15,7	0,273	0,087	15,230	63
	ХЛЕБЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,75	77
	Итого:	582	18,820	20,864	82,316	493
ОБЕД						
№45 2015/Дети	САЛАТ ИЗ БЕЛОКАПАННОЙ КАПУСТЫ	100	1,351	4,085	15,175	104
№102 2015/Дети	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ С ЛЯГЬНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	3,816	3,475	26,965	156
№209 2015/Дети	РАСУ ИЗ ПШЕНИЦЫ (без томатной пасты, панировочной)	180/300	20,772	19,854	49,180	459
№ 704 2004 г.	НАПИТОК ИЗ КУРАГИ	200/15	0,210	0,050	15,050	61
	ХЛЕБЫ ГРЕЧНЕВЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	59
	Итого:	835	28,269	29,425	115,140	839
	ВСЕГО	1417	47,089	50,289	197,456	1432
5 ДЕНЬ						
ЗАВТРАК						
№ 338 Дети 2015 г.	ФРУКТ (Апельсин)	90	0,480	0,480	4,700	50
№14 2015/Дети	Масло Сангоносе (Порингия)	10	7,30	7,35	0,3	97
№173 2015/Дети	КАША ВЯЖКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ (с маслом)	250/5	8,585	9,537	36,178	315
№377 2015/Дети	ЧАЙ С ЛИМОННОМ	200	0,520	0,180	20,440	84
	ХЛЕБЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	Итого:	580	18,185	17,957	99,428	689
ОБЕД						
№ 338 2015 г Дети	ФРУКТ (апельсин зеленое)	120	0,480	0,480	26,74	113
№62 Дети 2015 г.	САЛАТ ИЗ АВОКАДО	100	1,430	3,051	9,105	68
№88 2015/Дети	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ (без томатной пасты)	250	2,470	5,680	10,400	84
№ 104 Сбор. рацион 2004 г.	ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОМОЦИНЫ (без панировочной)	100	12,270	12,280	1,700	172
С.М. Дети рацион 2015 рен. №199	ЦОРЕ ИЗ БОБОВЫХ	180	9,114	6,260	42,056	265
№ 705 Сбор. рацион 2004 г.	НАПИТОК ИЗ ПИТЕЛОВНИКА	200	0,210	0,090	15,020	61
	ХЛЕБЫ ГРЕЧНЕВЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	59
	Итого:	990	27,854	27,761	114,781	822
	ВСЕГО	1370	46,039	45,718	214,209	1451
6 ДЕНЬ						
ЗАВТРАК						
№ 338 2015 г Дети	ФРУКТ (Груша)	120	0,480	0,480	11,760	51
№29 2015/Дети	Масло стандартное	1000	6,255	5,918	0,28	79
№ 305, Сбор. рацион 2004 г.	КАША МОЛОЧНАЯ "ЯГТАРНАГ" С МАСЛОМ	200/5	9,146	13,700	42,128	328
№378 2015/Дети	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200/15	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	Итого:	615	17,891	20,168	86,438	498
ОБЕД						
№47 2015/Дети	САЛАТ ИЗ КРАШЕНОЙ КАПУСТЫ	100	1,551	4,080	15,175	104

№97 2015, День	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ МЯСНЫМИ	250/10	4,900	4,900	37,40	300
№ 205 2015, День	КОТЛЕТЫ ИЗ ГОМЕДВЯНЫ (без панировки и хлеба/бугарей)	100	16,478	14,950	7,24	230
№139 2015, День	КАПУСТА ТУШЕНАЯ (без томатной пасты, пшено/мука)	100	4,300	4,550	28,900	172
№ 700 Сбор рощи 2004 г	НАВИТОК ИЗ ТАМОРОЖЕННОЙ КЛОБВЫ	200	0,125	0,050	24,877	100
	ХЛЕБЦЫ ГРЕЧЕННЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	59
	Итого:	850	29,274	30,610	110,137	831
	ВСЕГО	1463	46,862	51,008	190,575	1429
2 неделя						
1, ДЕНЬ						
ЗАВТРАК						
№340, Сбор 2004-210, День 2015	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	80	7,610	8,800	5,744	133
№173 2015, День	КАША ВЯЖКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНИЦЫ КРУПЫ С МАСЛОМ	250/5	0,437	11,717	44,092	317
№176, День 2015	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15/7	0,273	0,057	18,770	63
	ХЛЕБЦЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,23	77
	Итого:	582	10,820	20,864	82,516	500
ОБЕД						
№ 338 2015 г, День	ФРУКТ (банан)	120	0,48	0,48	11,70	53
№45 2015, День	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	1,551	4,087	15,175	104
№ 114 (сбор рощи 2004 г	БОРЩ СИБИРСКИЙ (без томатной пасты)	250	3,730	2,550	31,400	162
№ 281 2015, День	ВЫТОНКИ ПАРОВЫЕ (без хлеба)	100	16,750	13,300	8,400	220
№204 2015, День	РИС ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ	100/5	1,640	5,270	30,000	210
№ 673 (Сбор рощи 2004 г	КОММОТ ИЗ УРУССА	200/15	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЦЫ ГРЕЧЕННЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	59
	Итого:	1010	29,281	27,495	126,695	869
	ВСЕГО	1592	48,101	48,359	209,011	1459
2, ДЕНЬ						
ЗАВТРАК						
№ 338, День 2015 г	ФРУКТ (Мандарин)	90	0,480	0,480	4,760	50
№14 2015, День	Масло Сливочное (Порцини)	10	7,30	7,45	0,8	97
№175 2015, День	КАША ВЯЖКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ (с маслом)	250/5	0,585	0,857	56,170	347
№377 2015, День	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,320	0,140	20,440	81
	ХЛЕБЦЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,23	77
	Итого:	580	10,185	17,957	99,428	649
ОБЕД						
№72 2015, День	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ (с маслом)	100	0,758	1,080	8,560	40
№69 2015, День	СУП ОВОЩНОЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250/10	3,275	4,332	25,045	137
№288 2015, День	ГОТЦА ОТВАРНАЯ	100	15,000	16,170	7,320	238
№ 511 2004 г(г)	РАГУ ОВОЩНОЕ	100	4,360	4,850	33,300	203
№ 505 (Сбор рощи 2004 г	НАВИТОК ИЗ ПШЕНИЦЫ	200	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЦЫ ГРЕЧЕННЫЕ	40	1,920	1,96	8,8	59
	Итого:	880	26,813	28,450	109,85	302
	ВСЕГО	1460	44,698	46,407	209,278	1461
3, ДЕНЬ						
ЗАВТРАК						
№ 338 2015 г, День	ФРУКТ (Груша)	120	0,480	0,480	11,700	53
№29 2015, День	ЯЙЦО ОТВАРНОЕ	1шт	6,255	5,918	0,28	79
№303 2015, День	КАША ВЯЖКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА с маслом	200/5	0,181	11,940	50,409	346
№378 2015, День	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЦЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,23	77
	Итого:	598	17,626	18,638	94,719	616
ОБЕД						
№ 338, День 2015 г	ФРУКТ (Яблоко красное)	120	0,480	0,480	11,700	50
№67 2015, День	САЛАТ ИЗ КВАЩЕННОЙ КАПУСТЫ	100	1,551	4,080	15,175	104
№98 2015, День	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПЫ	250	2,550	1,400	12,900	74
№ 371, Сбор 2004г	ГОРБУНА ПРИПУЩЕННАЯ	100	17,070	18,650	2,020	244
№312 2015, День	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ	100/5	3,804	4,460	50,480	298

№348 2015г. День	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0,210	0,050	15,25	61
	ХЛЕБЫ ГРЕЧНЕВЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	89,2
	Итого:	995	27,451	31,080	116,155	856
	ВСЕГО	1593	45,077	49,718	210,874	1472
4. ДЕНЬ						
ЗАВТРАК						
№349 Сб.р. 2015г. 210г. День 2015г.	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	80	7,610	8,820	8,744	133
№375 2015г. День	КАША ВЯСЯЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ	250 5	9,437	11,717	44,092	320
№376 2015г. День	ЧАЙ С САНАРОМ	200 15/7	0,273	0,057	15,290	63
	ХЛЕБЫ РИСОВЫЕ	25	1,8	0,25	17,25	77
	Итого:	582	18,320	20,864	82,316	493
ОБЕД						
№378 День 2015г.	ФРУКТ (Манго) (фрукт)	120	0,480	0,480	11,760	53
№45 2015г. День	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	1,551	4,085	15,175	104
№102 2015г. День	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	3,816	3,475	26,965	156
№291 2015г. День	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ (без томатной пасты)	50/180	20,200	22,195	39,365	437
№ 704 2004 г.	НАПИТОК ИЗ КУРАЖИ	200 15	0,210	0,050	15,050	61
	ХЛЕБЫ ГРЕЧНЕВЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	89,2
	Итого:	955	28,177	32,245	116,886	870
	ВСЕГО	1537	46,997	53,109	199,202	1463
5. ДЕНЬ						
ЗАВТРАК						
№ 358 День 2015 г.	ФРУКТ (Манго) (фрукт)	90	0,480	0,480	1,760	56
№11 2015г. День	Масло Сливочное (Пирожки)	10	7,30	7,48	6,8	97
№173 2015г. День	КАША ВЯСЯЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ (с маслом)	250 5	8,585	9,537	56,178	345
№377 2015г. День	ЧАЙ С ЛИМОНАМ	200	0,320	0,140	20,440	81
	ХЛЕБЫ РИСОВЫЕ	25	1,8	0,25	17,25	77
	Итого:	580	18,185	17,957	99,428	650
ОБЕД						
№ 358 День 2015 г.	ФРУКТ (Яблоко)	120	0,480	0,480	11,760	56
№62 День 2015 г.	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	100	1,430	3,051	9,105	68
№88 2015г. День	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ (без томатной пасты)	250	2,430	3,680	10,400	88
№288 2015г. День	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	100	15,990	16,170	7,320	238
№302 2015г. День	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	7,940	6,470	53,056	307
№ 671 Сб.р. рос.р. 2004 г.	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК	200	0,440	0,020	31,760	129
	ХЛЕБЫ РИСОВЫЕ	25	1,8	0,25	17,25	77
	Итого:	975	30,210	30,121	140,648	958
	ВСЕГО	1555	48,395	48,078	240,073	1617
6. ДЕНЬ						
ЗАВТРАК						
№ 338 2015 г. День	ФРУКТ (Апельсин)	120	0,480	0,480	11,760	53
№29 2015г. День	Вино виноград	100	6,255	5,918	0,28	79
№303 2015г. День	КАША ВЯСЯЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА с маслом	200 5	9,181	11,940	80,409	346
№378 2015г. День	ЧАЙ С МОЛИБОМ	200	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЫ РИСОВЫЕ	25	1,8	0,25	17,25	77
	Итого:	598	17,626	18,638	94,719	616
ОБЕД						
№47 2015г. День	САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ	100	1,551	4,080	15,175	104
№97 2015г. День	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250 10	4,900	5,000	27,045	156
№ 268 2015г. День	КОТЛЕТЫ ПОГОВЯДИНЫ (без панировки, мяса, хлеба, курицы)	100	16,478	14,050	7,340	250
№ 841 2004 год	РАГУ ОВОЩНОЕ	180	4,360	4,850	17,500	203
№ 700 Сб.р. рос.р. 2004 г.	НАПИТОК ИЗ ЗАМОРОЖЕННОЙ СЛОЖИНЫ	200	0,125	0,050	24,877	100
	ХЛЕБЫ ГРЕЧНЕВЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	89,2
	Итого:	885	29,334	30,890	116,537	862
	Всего	1483	48,960	49,528	211,256	1478