

МИНИСТЕРСТВО  
ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН



ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ  
МӘГАРИФ ҺӘМ ФӘН  
МИНИСТРЛЫГЫ

ул.Кремлевская, д.9, г.Казань, 420111

Кремль ур., 9 нчы йорт, Казан шәһәре,  
420111

Тел.: (843) 294-95-90, факс: (843) 292-93-51, e-mail: Minobr.Priemnaya@tatar.ru, сайт: mon.tatarstan.ru

№ \_\_\_\_\_

На № \_\_\_\_\_

от \_\_\_\_\_

**Начальникам  
отделов (управлений) образования  
исполнительных комитетов  
муниципальных образований  
Республики Татарстан**

**Руководителям государственных  
общеобразовательных  
организаций**

О направлении единого  
регионального стандарта  
оказания услуги по обеспечению  
горячим питанием обучающихся  
1-4 классов

**Уважаемые коллеги!**

Министерством совместно со специалистами Казанского кооперативного института (филиал) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» разработан единый региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Республики Татарстан (далее – Стандарт). Указанный стандарт утвержден приказом Министерства от 20.07.2022 №под-1266/22 «Об утверждении единого регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Республики Татарстан» и зарегистрирован распоряжением Министерства юстиции Республики Татарстан от 01.09.2022 №9397.

Направляю Стандарт для использования в работе.

Приложение на 123 л. в 1 экз.

**Заместитель министра**

**А.М.Асадуллина**

Г.Н.Галиева  
(843) 294-95-70



**ПРИКАЗ**

20.07.2022

г. Казань

**БОЕРЫК**

№ ног-1266/22

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

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

1. Утвердить прилагаемый единый региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Республики Татарстан (далее – региональный стандарт).

2. Руководителям государственных общеобразовательных учреждений Республики Татарстан руководствоваться региональным стандартом.

3. Рекомендовать отделам (управлениям) образования исполнительных комитетов муниципальных образований Республики Татарстан и руководителям государственных общеобразовательных учреждений руководствоваться региональным стандартом.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя министра А.М.Асадуллину.

И.о. министра

А.И.Поминов

Утвержден  
приказом Министерства  
образования и науки Республики  
Татарстан  
от 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





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-пюре, зелень, г	280
8	Фрукты свежие	185
9	Сухофрукты	15
10	Соки плодовоовощные, 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







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 ХАССП;

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

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

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

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



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

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

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

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

соответствие реализуемых блюд и масса порций утвержденному меню;

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



условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

9.13. В соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 20 октября 2021 г. № 1802 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов правительства Российской Федерации» государственные и муниципальные общеобразовательные организации при размещении информации об условиях питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования размещают в том числе:

меню ежедневного горячего питания,

информацию о наличии диетического меню в образовательной организации,

перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательных организациях,

перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательные организации,

формы обратной связи для родителей обучающихся и ответы на вопросы родителей по питанию.



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

Сохранение и улучшение здоровья детей является важнейшей государственной задачей. Важным фактором сохранения здоровья обучающихся является организация правильного питания. Методические рекомендации по созданию условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях утверждены Министерством просвещения Российской Федерации 25.11.2021 года.

### Общие положения

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

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

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



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

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

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

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

Формирование общественных комиссий по контролю за качеством организации питания при Управляющих советах общеобразовательных организаций или Советах родителей на основании и в соответствии с локально-нормативными актами



образовательной организации. Состав комиссии предпочтительно формировать по рекомендациям совета родителей, классных руководителей, знающих этих родителей и понимающих, что контроль с их стороны будет осуществляться объективно, конструктивно, на благо детей и общеобразовательной организации. Совместно с родителями в состав этих комиссий могут входить представители образовательной организации, организаторов питания, независимых экспертов. Работа данных комиссий в организованных детских коллективах должна быть построена с соблюдением санитарных условий.

Обучение комиссий их общественным компетенциям.

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

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

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

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

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

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

Проведение мониторинга.

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

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

задавать ответственному представителю общеобразовательной организации и представителю организатора питания вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий комиссии;

запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;

лично оценить органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств. При проведении дегустации использовать одноразовую посуду. Одноразовая посуда предоставляется образовательной организацией;

запрашивать сведения о результатах лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля;

участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания;

руководствоваться МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года.

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

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



проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;

отвлекать обучающихся во время приема пищи;

находиться в столовой вне графика, утвержденного руководителем образовательной организации;

производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27 июля 2006 года № 152-ФЗ «О персональных данных» как «персональные данные». Фото- и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы комиссии по контролю за качеством организации питания.

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

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

Порядок допуска родителей (законных представителей)

несовершеннолетних обучающихся в образовательные организации для проведения мониторинга качества питания

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

заблаговременно уведомить об этом письменно или в форме электронного обращения руководителя общеобразовательной организации;

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

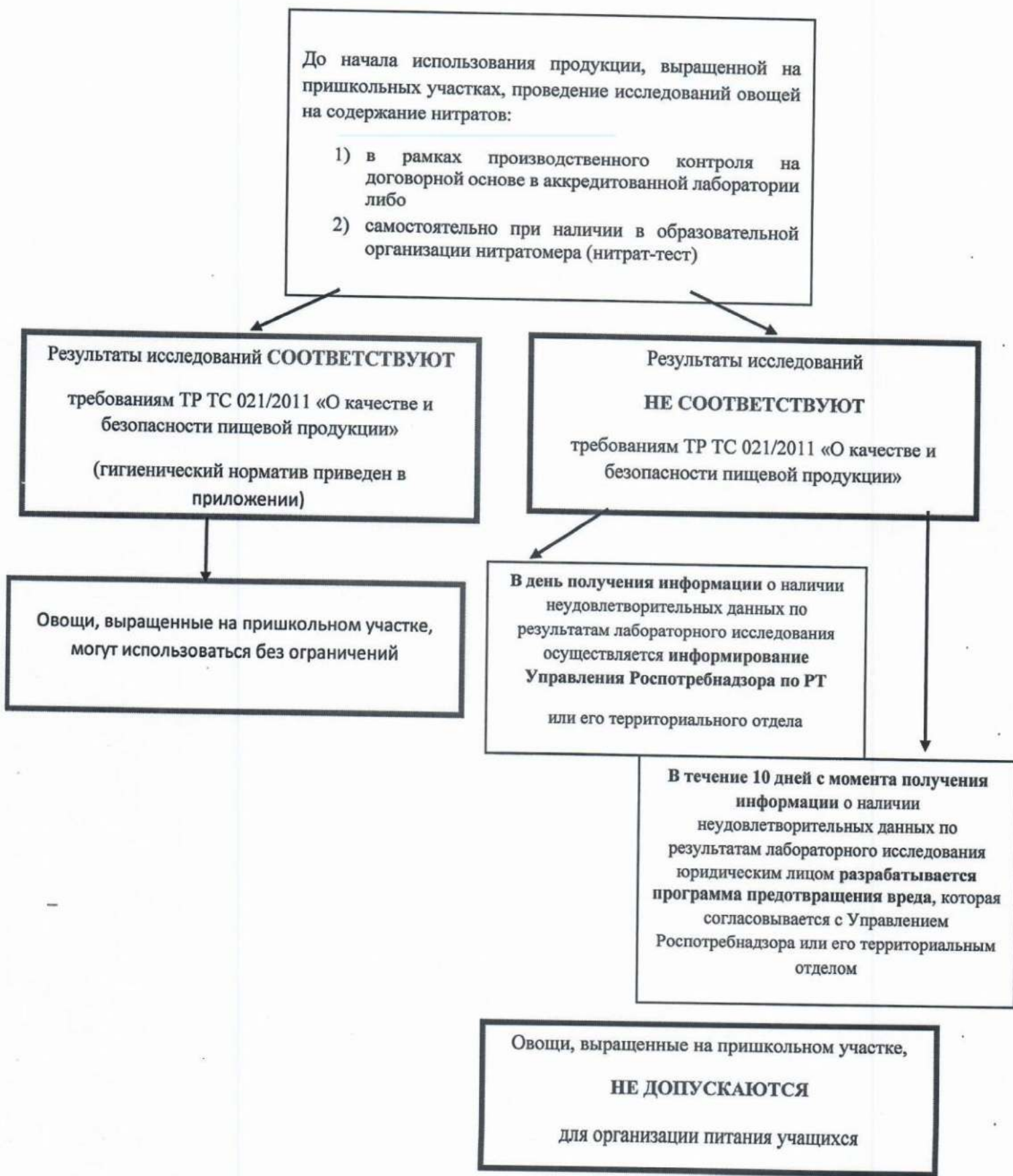
или согласовать индивидуальное посещение помещения для приема пищи по вопросу, относящемуся к питанию своего ребенка;

в соответствии с временными методическими рекомендациями «Профилактика, диагностика и лечение новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», при каждом посещении в составе комиссии по контролю за организацией питания или при индивидуальном посещении соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекции, в соответствии с нормативными и методическими документами по борьбе с новой коронавирусной инфекцией, в соответствии с требованиями территориального органа Роспотребнадзора в зависимости от эпидемиологической обстановки в регионе Российской Федерации в определенный период.

применять при проведении мероприятий контроля за качеством питания в помещениях приема пищи санитарную одежду, сменную обувь (или бахилы) и медицинские средства индивидуальной защиты (маска, перчатки). Специальная одежда и средства индивидуальной защиты предоставляются образовательной организацией.



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



**Структура технологического паспорта пищеблока  
образовательной организации**

**ПАСПОРТ**

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

Адрес месторасположения \_\_\_\_\_

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

**Содержание**



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

#### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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

## 7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

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

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



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

### 8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

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

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

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

### 9. Характеристика бытовых помещений

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

### 10. Штатное расписание работников пищеблока

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

4	Рабочие кухни (помощники повара)						

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

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разуба мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для 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
	<b>Приказы и планы, принимаемые в ОУ</b>		
17	Приказ об организации питания обучающихся образовательного учреждения на текущий период	ежегодно	руководитель образовательной организации,
18	Приказ о создании бракеражных комиссий	ежегодно	руководитель образовательной организации,
19	Приказ об организации питьевого режима и обеспеченности экологически чистой питьевой водой (диспансеры, спенсеры, кипяченая вода).	ежегодно	руководитель образовательной организации,
20	Приказ по утверждению графика приема пищи	ежегодно	руководитель образовательной организации,
21	Приказ по организации бесплатного горячего питания (списки детей на бесплатное питание, подтверждающие документы)	ежегодно	руководитель образовательной организации,
22	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока и столовой	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
23	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
24	План проведения метрологических работ по поверке измерительного оборудования	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
25	План технологического переоснащения пищеблока столовых с учетом модели предоставления питания	на три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, зав. производством
26	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством

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



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

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Особые условия реализации
1.	Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы, киви и др.) и овощи (помидоры, огурцы)	–	поштучно, мытые, в ассортименте не менее 2-х наименований, в том числе в упаковке из ПМ-материалов
2.	Вода питьевая высшей категории, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная	0,2 – 0,5 л	в бутылках указанной емкости и в розлив из бутылей без ограничения емкости
3.	Чай, какао-напиток или кофейный напиток (витаминизированные) с сахаром, в том числе с молоком, напиток шиповника, фиточай из различных видов растительного сырья (кроме лекарственного)	200 мл	горячие напитки (2-3 наименования) готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3-х часов с момента приготовления (на мармите)
4.	Напитки витаминизированные промышленного производства готовые или сухие «инстантные» (быстрорастворимые) витаминизированные напитки из концентрата <sup>1</sup>	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 охлаждаемого 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 малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-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	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин В1, мг	Витамин С, мг	Витамин А, мг	Витамин Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
<b>1-ая неделя</b>														
<b>1 день</b>														
71/2015, ДеЛи	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	8,200	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
	<b>Итого:</b>		<b>19,820</b>	<b>18,130</b>	<b>84,250</b>	<b>569,000</b>	<b>0,631</b>	<b>16,38</b>	<b>43,08</b>	<b>5,553</b>	<b>130,652</b>	<b>381,753</b>	<b>182,1</b>	<b>8,681</b>
<b>2 день</b>														
338/2015, ДеЛи	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, ДеЛи	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
	<b>Итого:</b>		<b>20,13</b>	<b>19,740</b>	<b>81,310</b>	<b>585</b>	<b>0,325</b>	<b>93,025</b>	<b>28,5</b>	<b>3,069</b>	<b>81,055</b>	<b>262,19</b>	<b>79,428</b>	<b>5,817</b>
<b>3 день</b>														
43/2004, Сб.шк	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	0,933	3,051	5,641	54	0,018	21,684	-	1,392	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	4,469	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
	<b>Итого:</b>		<b>19,465</b>	<b>20,36</b>	<b>79,6</b>	<b>581</b>	<b>0,216</b>	<b>87,874</b>	<b>21</b>	<b>3,225</b>	<b>99,664</b>	<b>244,286</b>	<b>59,639</b>	<b>3,942</b>



4 день															
338/2015, ДеЛи	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, ДеЛи	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	
	<b>Итого:</b>		<b>19,874</b>	<b>20,21</b>	<b>86,428</b>	<b>609</b>	<b>0,294</b>	<b>28,501</b>	<b>33,5</b>	<b>7,235</b>	<b>97,788</b>	<b>257,282</b>	<b>76,886</b>	<b>2,765</b>	
5 день															
338/2015, ДеЛи	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, ДеЛи	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	
	<b>Итого:</b>		<b>19,620</b>	<b>19,740</b>	<b>85,646</b>	<b>602</b>	<b>0,243</b>	<b>33,888</b>	<b>77,681</b>	<b>5,676</b>	<b>64,414</b>	<b>284,268</b>	<b>75,793</b>	<b>6,374</b>	
6 день															
338/2015, ДеЛи	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, ДеЛи	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	
685/2004 Сб.шк	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	0,200		13,70	56	0,008	3,750	-	0,075	9,970	7,500	6,500	0,197	
	ХЛЕБ СЕЛЬСКИЙ 1 сорт	20	1,3	0,2	7	35	0,02	0	0	0,2	4,7	21,1	6,3	0,52	
	ХЛЕБ БЕЛЫЙ 1 сорт	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330	
	<b>Итого:</b>		<b>19,656</b>	<b>19,324</b>	<b>80,808</b>	<b>577</b>	<b>0,232</b>	<b>23,951</b>	<b>21,855</b>	<b>4,373</b>	<b>71,468</b>	<b>233,686</b>	<b>48,686</b>	<b>5,175</b>	

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

№ Сборника рецептов	Наименование блюд	Выход	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин В1, мг	Витамин С, мг	Витамин А, мг	Витамин Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
<b>2-ая неделя</b>														
<b>1 день</b>														
338/2015Дели	ФРУКТЫ (АПЕЛЬСИНЫ)	150	1,350	0,300	12,150	57	0,080	90,000	-	0,300	51,000	34,500	19,500	0,450
71/2015Дели	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.ш	ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ	60/30	7,200	11,800	1,925	143	0,068	1,155	-	3,624	12,989	192,851	24,257	2,801
508/2004Сб.ш	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
693/2004, Сб.ш	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,780	0,670	21,000	105	0,200	1,330	0	0,000	133,330	111,110	25,560	2,000
	ХЛЕБ БЕЛЫЙ 1 сорт	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
	ХЛЕБ СЕЛЬСКИЙ	20	1,3	0,2	7	35	0,02	-	-	0,2	4,7	21,1	6,3	0,52
	<b>Итого:</b>		<b>19,930</b>	<b>20,270</b>	<b>86,975</b>	<b>611,000</b>	<b>0,422</b>	<b>9,355</b>	<b>21</b>	<b>4,562</b>	<b>56,941</b>	<b>412,679</b>	<b>144,677</b>	<b>7,831</b>
<b>2 день</b>														
71/2015Дели	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
291/2015Дели	ПЛОВ С ПТИЦЕЙ	50/150	14,000	19,500	42,000	400	0,064	0,620	34,270	5,799	22,000	204,000	40,600	1,870
686/2004, Сб.ш	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
	<b>Итого:</b>		<b>18,44</b>	<b>20,16</b>	<b>79,940</b>	<b>577</b>	<b>0,13</b>	<b>65,62</b>	<b>34,27</b>	<b>6,614</b>	<b>44,12</b>	<b>240,85</b>	<b>63,15</b>	<b>3,027</b>
<b>3 день</b>														
338/2015Дели	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.ш	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	0,933	3,051	5,641	54	0,018	21,684	-	1,392	25,624	18,318	9,949	0,345
234/2015Дели	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
312/2015Дели	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.ш	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
	<b>Итого:</b>		<b>19,20</b>	<b>20,25</b>	<b>79,93</b>	<b>581,00</b>	<b>0,308</b>	<b>56,505</b>	<b>33,5</b>	<b>6,443</b>	<b>132,73</b>	<b>267,498</b>	<b>84,117</b>	<b>5,214</b>



	<b>4 день</b>														
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	18,468	0,358	
ТТК/2019	ПТИЦА ЗАПЕЧЕННАЯ	120	6,700	7,100	4,000	107	0,113	3,750	48,000	0,830	21,080	194,810	24,520	1,658	
202/2015Дель	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	150	5,652	4,469	28,000	175	0,087	-	21,000	0,818	16,470	47,070	8,490	0,870	
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	
	<b>Итого:</b>		<b>19,364</b>	<b>20,252</b>	<b>86,660</b>	<b>610</b>	<b>0,337</b>	<b>129,969</b>	<b>48</b>	<b>7,704</b>	<b>134,049</b>	<b>343,069</b>	<b>99,653</b>	<b>3,957</b>	
	<b>5 день</b>														
338/2015Дель	ФРУКТЫ (БАНАНЫ)	150	2,250	0,750	31,500	144	0,060	15,000	-	0,600	12,000	42,000	63,000	0,900	
таб24/1996Сб	СВЕКЛА ОТВАРНАЯ (ДОЛЬКАМИ) С МАСЛОМ	60	0,819	6,049	4,807	77	0,011	5,462	-	2,695	20,209	23,607	12,016	0,765	
478/2004Сбш	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ, МАСЛОМ	180/5	12,600	13,000	9,200	204	0,213	35,556	20,000	5,026	27,951	109,806	41,551	1,700	
685/2004, 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 БЕЛЫЙ 1 сорт	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330	
	ХЛЕБ СЕЛЬСКИЙ	20	1,3	0,2	7	35	0,02	-	-	0,2	4,7	21,1	6,3	0,52	
	<b>Итого:</b>		<b>19,449</b>	<b>20,339</b>	<b>81,167</b>	<b>588,000</b>	<b>0,306</b>	<b>56,018</b>	<b>20</b>	<b>8,541</b>	<b>64,76</b>	<b>188,413</b>	<b>119,367</b>	<b>3,645</b>	
	<b>6 день</b>														
20/2015Дель	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ С МАСЛОМ	60	0,382	6,049	1,037	60	0,016	3,822	-	2,695	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	182,800	19,780	2,400	
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	
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 БЕЛЫЙ 1 сорт	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330	
	ХЛЕБ СЕЛЬСКИЙ	20	1,3	0,2	7	35	0,02	-	-	0,2	4,7	21,1	6,3	0,52	
	<b>Итого:</b>		<b>19,832</b>	<b>18,989</b>	<b>80,797</b>	<b>574</b>	<b>0,485</b>	<b>18,822</b>	<b>21</b>	<b>4,833</b>	<b>75,752</b>	<b>301,37</b>	<b>101,714</b>	<b>4,723</b>	

Согласовано  
Руководитель Управления Роспотребнадзора  
по Республике Татарстан



М.А.Патяшина

Заместитель Премьер-министра  
Татарстан министр образования и науки  
Республики Татарстан



Р.Т.Бурганов

## Примерное десятидневное меню

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

Министерство образования и науки Республики Татарстан



**М Е Н Ю**

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

**1 неделя**

№ Сб.рец	Наименование продуктов	Выход	Белки	Жиры	Угл-ды	Ккал	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>													
	<b>Завтрак (младшие)</b>													
№ 97/2004	Сыр (порционно)	30	3,95	4,99		110	0,15	0,15	0	0,3	6,8	4,8	0,9	0,45
табл 4/302/2004	Каша манная молочная с маслом	150/10	9,9	9,80	41,8	294	0,1			1,65	28,5	105	43,5	1,2
№ 692/2004	Кофейный напиток с молоком	200	3,9	3,8	31	103	0,01	0,26	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
			<b>19,25</b>	<b>19,17</b>	<b>83,08</b>	<b>560</b>								
	<b>Обед (младшие)</b>													
№ 111/2004	Борщ Сибирский со сметаной, с мясом	200/10/11	7,88	6,99	13,06	119	0,03	9,6	1,3	0,8	50,3	170,9	23,5	1
№ 492/2004	Плов из филе грудок индейки (крупа полба)	50/150	13,9	19,8	53	372	0,03	0,74			9,7	73,3	27,9	0,7
табл 24/1996	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
			<b>26,54</b>	<b>27,71</b>	<b>117,9</b>	<b>791</b>								
		<b>Итого:</b>	<b>45,79</b>	<b>46,88</b>	<b>201,02</b>	<b>1351</b>								
	<b>Горячий завтрак (младшие)</b>													
Таб.628/2004	Фрукты (груши)	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10		0,2	16	11	9	2,2
Акт 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
		<b>Итого:</b>	<b>19,46</b>	<b>19,12</b>	<b>84,98</b>	<b>582</b>								







<b>СРЕДА</b>																
<b>Завтрак (младшие)</b>																
№ 96/2004	Масло сливочное (порциями)		10	0,08	7,25	0,13	66			59	0,1	1	2			
табл 4/302/2004	Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным		150/5	11,9	6,1	35,6	230	0,1	0,17	54,6	0,5	69,8	130	37,1	0,87	
№ 693/2004	Какао с молоком		200	4,9	5	32,5	190	0,03	0,52	18	0,1	110	101,1	27	0,9	
	Батон высший сорт		30	2,25	0,87	15,42	79	0,02			0,2	4,7	21,1	6,3	0,52	
				<b>19,13</b>	<b>19,22</b>	<b>83,65</b>	<b>565</b>									
<b>Обед (младшие)</b>																
№ 7 Пермь01	Салат из свежей капусты с перцем болгарским		70	0,91	2,8	7,98	59	0,02	9,4		1,2	21,1	13,6	7,4	0,54	
№ 243/2004	Суп гороховый с гречками с мясными фрикадельками		200/10/22	5,9	6,5	20,9	232	0,12	0,8		0,8	66	262	38	1,8	
№ 489/2004	Рагу с курицей		50/150	15,1	16,6	37,9	256	0,04	7,16	9,7	2,8	32,6	43,8	22,5	0,71	
Акт 2016	Компот из замороженной вишни		200	0,2		24,8	102	0,04	0,6		0,4	17	16,6	20,4	0,6	
	Хлеб сельский/ белый		30/30	4,3	1,3	25,4	136	0,06			0,6	14,1	63	18	1,56	
				<b>26,41</b>	<b>27,2</b>	<b>117</b>	<b>785</b>									
				<b>Итого:</b>	<b>45,54</b>	<b>46,42</b>	<b>200,63</b>	<b>1350</b>								
<b>Горячий завтрак (младшие)</b>																
Таб.628/2004	Фрукты (апельсины)		100	0,4	0,4	9,8	50	0,03	10		0,2	16	11	9	2,2	
№ 43/2004	Салат из белокачанной капусты		60	1,14	2,7	5,52	48	0,01	4,67		1,2	25,5	14,4	7,6	0,31	
№ 437/2004	Гуляш из говядины		50/50	9,8	7,9	3,2	100,1	0,03	0,33		0,4	7,6	128,9	17,5	1,91	
№332/516/2004	Макаронные изделия отварные		150	3,8	6,9	26	181	0,04	0,06	52	0,9	43,8	76,2	9,3	0,9	
№ 685/2004	Чай с яблоками		200/10	0,2		13,7	53					0,4			0,4	
	Хлеб сельский/ белый		30/30	4,3	1,3	25,4	136	0,06			0,6	14,1	63	18	1,56	
				<b>19,64</b>	<b>19,20</b>	<b>83,62</b>	<b>568</b>									

<b>ЧЕТВЕРГ</b>																
<b>Завтрак (младшие)</b>																
№ 97/2004	Сыр (порционно)		15	3,95	4,99		55	0,15	0,15		0,3	6,8	4,8	0,9	0,45	
№ 366/2004	Запеканка из творога со сгущенным молоком		150/15	14,1	14,0	59,1	412	0,06	0,2	75,8		141	182,7	22,1	0,53	
№ 686/2004	Чай с сахаром, лимоном		200/15/7	0,2	0,1	13,9	55		1,12			2,9	1,3	0,7	0,08	
	Батон высший сорт		25	1,5	0,58	10,28	53	0,02			0,2	4,7	21,1	6,3	0,52	
				19,75	19,67	83,28	575									
<b>Обед (младшие)</b>																
№ 64Саратов	Салат "Изюминка" (морковь, изюм, сахар, масло растит		60	0,66	0,1	8,63	38	0,02	1,05		0,2	9,2	16,5	11,5	0,39	
№ 124/2004	Щи из свежей капусты с картофелем, сметаной, мясом		200/10/11	3,1	4,16	9,2	96	0,02	8	14,7	0,3	23,9	39	13	0,54	
Акт 2018 г	Бифштекс рубленный по - домашнему (п/ф)		80	19,6	19,8	28	280	0,11			0,6	16	225,6	27,2	2,88	
№ 510/2004	Каша гречневая вязкая		150	3,1	6,75	20	171	0,09	0,1	14,7	0,3	59,1	102,6	51,8	1,66	
№ 639/2004	Напиток из сухофруктов		200	0,85	0,03	34,8	143	0,06			0,1	16,5	25,8	8,4	0,7	
	Хлеб сельский/ белый		20/20	2,9	0,8	17	90	0,04			0,4	9,4	42	12	1,04	
				26,45	27,38	117,6	818									
				<b>Итого:</b>												
				49,96	51,31	200,91	1393									
<b>Горячий завтрак (младшие)</b>																
№ 64Саратов	Салат "Изюминка" (морковь, изюм, сахар, масло растит		60	0,66	0,1	8,63	38	0,02	1,05		0,2	9,2	16,5	11,5	0,39	
Акт 2019 г	Рыбная запеканка		180	15,8	18,8	25,7	225	0,07	0,6	8,1	0,9	13,1	77,9	18	0,46	
№ 686/2004	Чай с черносливом		200/10	0,2	0,1	32,6	263		1,12			2,9	1,3	0,7	0,08	
	Хлеб сельский/ белый		20/20	2,9	0,8	17	90	0,04			0,4	9,4	42	12	1,04	
				<b>Итого:</b>												
				19,56	19,80	83,93	616									



	<b>ПЯТНИЦА</b>																
	<b>Завтрак (младшие)</b>																
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		
				<b>19,59</b>	<b>19,97</b>	<b>83,22</b>	<b>560,1</b>										
	<b>Обед (младшие)</b>																
№ 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		
				<b>27,46</b>	<b>28,62</b>	<b>117,5</b>	<b>804,6</b>										
				<b>Итого:</b>	<b>47,05</b>	<b>48,59</b>	<b>200,70</b>	<b>1365</b>									
	<b>Горячий завтрак (младшие)</b>																
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		
				<b>Итого:</b>	<b>19,39</b>	<b>19,95</b>	<b>84,18</b>	<b>564</b>									



## 2 неделя

№ Сб.рец	Наименование продуктов	Выход	Белки	Жиры	Угл-ды	Ккал	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>													
	<b>Завтрак (младшие)</b>													
№ 97/2004	Сыр (порционно)	15	3,95	4,99		55	0,15	0,15		0,3	6,8	4,8	0,9	0,45
Акт 2018 г	Блинчики (п/ф) со сгущенным молоком	3шт/135/15	12,8	13,9	53,8	369	0,09			1,7	7	63	25	1,4
686/2004	Чай с сахаром	200/15	0,2	0,1	13,9	55		1,12			2,9	1,3	0,7	0,08
	Батон высший сорт	30	2,25	0,87	15,42	79	0,02			0,2	4,7	21,1	6,3	0,52
			<b>19,2</b>	<b>19,86</b>	<b>83,12</b>	<b>558</b>								
	<b>Обед (младшие)</b>													
табл 24/1996	Огурцы свежие (доп. гарнир)	60	0,42	0,06	1,14	7	0,01	4,67		1,2	25,5	14,4	7,6	0,31
№ 111/2004	Борщ со св.капустой,картофелем, с п/ф птица со сметаной	200/11/10	2	7,02	11	149	0,03	9,6	1,3	0,8	50,3	170,9	23,5	1
ТТК 2019г	Котлеты "Школьные" (п/ф)	80	13,9	11,3	8,9	196	0,03	0,03	1,3	1,6	17,4	70,1	13,8	0,72
№ 508/2004	Каша гречневая рассыпчатая	150	5,00	7,8	38	180	0,1	0,11	51,6	0,4	89,2	155	77,7	2,49
№ 638/2004	Компот из урюка	200	1,2		32,6	196	0,02	0,8		1,1	32,6	29,2	21	1,2
	Хлеб сельский/ белый	30/30	4,3	1,3	25,4	136	0,06			0,6	14,1	63	18	1,56
			<b>26,82</b>	<b>27,48</b>	<b>117</b>	<b>864</b>								
	<b>Итого:</b>		<b>46,02</b>	<b>47,34</b>	<b>200,2</b>	<b>1422</b>								
	<b>Горячий завтрак (младшие)</b>													
табл 24/1 996	Огурцы свежие (доп. гарнир)с маслом растительным	60	0,42	0,06	1,14	17	0,01	4,67		1,2	25,5	14,4	7,6	0,31
433/2004	Мясо тушёное в соусе	60/30	9,9	9,9	4,8	172	0,03	0,33		0,4	7,6	128,9	17,5	1,91
№ 508/2004	Каша гречневая рассыпчатая	150	5,00	7,8	38	180	0,1	0,11	51,6	0,4	89,2	155	77,7	2,49
№ 685/2004	Чай с яблоками	200/10	0,2		13,7	53					0,4			0,4
	Хлеб сельский/ белый	30/30	4,3	1,3	25,4	136	0,06			0,6	14,1	63	18	1,56
	<b>Итого:</b>		<b>19,82</b>	<b>19,06</b>	<b>83,04</b>	<b>558</b>								



<b>ВТОРНИК</b>																		
<b>Завтрак (младшие)</b>																		
Таб.628/2004	Фрукты (яблоки)					100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10		0,2	16	11	9	2,2
№ 96/2004	Масло сливочное (порционно)					10	0,08	7,26	0,14	66		59	0,1	1	2			
табл 4/302/2004	Каша рисовая молочная с маслом сливочным					150/5	9,8	8,8	36,8	209,9	0,04	0,17	53,8	0,2	91,6	92,3	20,4	0,32
№ 693/2004	Какао с молоком					200	4,90	5,00	32,5	190	0,03	0,52	18	0,1	111	101,1	27	0,9
	Батон высший сорт					30	2,25	0,87	15,42	79	0,02		0,2	4,7	21,1	6,3	0,52	
							<b>19,1</b>	<b>19,9</b>	<b>84,5</b>	<b>591,9</b>								
<b>Обед (младшие)</b>																		
Т.24/1996	Помидоры свежие (доп.гарнир) с маслом растительным					100	0,66	0,12	2,28	50	0,01	4,67		1,2	25,5	14,4	7,6	0,31
№ 140/2004	Суп из овощей с фрикадельками мясными (п/ф)					200/11	3,1	7,6	36,5	198	0,02	8	14,7	0,3	23,9	39	13	0,54
ТТК 2019 г	Грудка по - французски					180	19,5	18,7	19,9	301	0,07	7,54	29,9	0,8	34,5	135,9	27,3	1,82
Акт 2016г	Компот из замороженной чёрной смородины					200	0,2		34,6	102	0,04	0,6		0,4	17	16,6	20,4	0,6
	Хлеб сельский/ белый					30/30	4,3	1,3	25,4	136	0,06		0,6	14,1	63	18	1,56	
							<b>27,76</b>	<b>27,72</b>	<b>118,7</b>	<b>787</b>								
							<b>Итого:</b>		<b>46,86</b>	<b>47,62</b>	<b>201,0</b>	<b>1379</b>						
<b>Горячий завтрак (младшие)</b>																		
Т.24/1996	Помидоры свежие (доп.гарнир)					60	0,66	0,12	2,28	14	0,01	4,67		1,2	25,5	14,4	7,6	0,31
Акт 2018 г	Гуляш из филе грудок индейки					50/50	9,0	5,0	8,1	175	0,03	0,33		0,4	7,6	128,9	17,5	1,91
ТТК 2019 г	Картофель запечённый с паприкой					150	2,00	9,00	24,0	146	0,08	3,3	30	4,3	20	80	21	2
№ 693/2004	Чай из урюка					200/10	4,9	5	32,5	190	0,03	0,52	18	0,1	111	101,1	27	0,9
	Хлеб сельский/ белый					20/20	2,9	0,8	17	90	0,04		0,4	9,4	42	12	1,04	
							<b>Итого:</b>		<b>19,46</b>	<b>19,92</b>	<b>83,88</b>	<b>615</b>						







<b>ЧЕТВЕРГ</b>																
<b>Завтрак (младшие)</b>																
№ 97/2004	Сыр (порционно)			15	3,95	4,99		55	0,15	0,15		0,3	6,8	4,8	0,9	0,45
Акт 2019 г	Сырники из творога со сгущенным молоком		3 шт/150/15	14	14,1	54,2	425	0,03	0,08	46,9			103	149	16,9	0,51
№ 685/2004	Чай с сахаром		200/15	0,2		13,7	53						0,4			0,4
	Батон высший сорт		30	2,25	0,87	15,42	79	0,02				0,2	4,7	21,1	6,3	0,52
				<b>20,4</b>	<b>19,96</b>	<b>83,32</b>	<b>612</b>									
<b>Обед (младшие)</b>																
№ 64Саратов	Салат "Изюминка" (морковь, изюм, сахар, масло растит		60	0,66	0,1	8,63	38	0,02	1,05			0,2	9,2	16,5	11,5	0,39
№ 124/2004	Щи из свежей капусты с картофелем, сметаной мясом		200/10/11	3,1	4,16	9,2	96	0,02	8	14,7	0,3		23,9	39	13	0,54
Приказ 2013 г	Фрикассе из куриных грудок		50/50	11,1	9,52	26,9	291	0,04		3,5	0,6		22	89	11	0,95
№ 510/2004	Каша гречневая вязкая		150	3,1	6,75	20	171	0,1	0,11	51,6	0,4		89,2	155	77,7	2,49
Акт 2016	Компот из замороженной компотной смеси		200	0,2		24,8	102	0,04	0,6			0,4	17	16,6	20,4	0,6
	Хлеб сельский/ белый		20/20	2,9	0,8	17	90	0,04				0,4	9,4	42	12	1,04
				<b>26,2</b>	<b>27,3</b>	<b>116,9</b>	<b>788</b>									
			<b>Итого:</b>	<b>46,6</b>	<b>47,26</b>	<b>200,2</b>	<b>1400</b>									
<b>Горячий завтрак (младшие)</b>																
Таб.628/2004	Фрукты (апельсины)		150	0,6	0,6	14,7	71	0,1	10			0,5	17	12	11	3,2
№ 64Саратов	Салат "Изюминка" (морковь, изюм, сахар, масло растит		60	0,66	0,1	8,63	38	0,02	1,05			0,2	9,2	16,5	11,5	0,39
Акт 2019 г	Голень запеченная		120	13,1	13,5	0,5	165,4	0,08		7	1,2		44	178	22	1,9
№ 539/2004	Рагу овощное		150	2	4,8	28	139	0,04	7,16	9,7	2,8		32,6	43,8	22,5	0,71
№ 666/2004	Чай с курагой		200/10	0,2	0,1	13,9	55		1,12				2,9	1,3	0,7	0,08
	Хлеб сельский/ белый		20/20	2,9	0,8	17	90	0,04				0,4	9,4	42	12	1,04
			<b>Итого:</b>	<b>19,46</b>	<b>19,90</b>	<b>82,73</b>	<b>558</b>									













3 день														
№ 52 Сбор.реп. 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.реп. 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.реп. 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
№ 377 Сбор.реп. 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
	<b>Итого:</b>		<b>19,819</b>	<b>19,603</b>	<b>82,209</b>	<b>616</b>	<b>0,288</b>	<b>14,39</b>	<b>0,1</b>	<b>2,27</b>	<b>216,363</b>	<b>390,53</b>	<b>59,223</b>	<b>3,286</b>
4 день														
№ 56 Сбор.реп. 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.реп. 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.реп. 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.реп. 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
	<b>Итого:</b>		<b>20,640</b>	<b>20,202</b>	<b>84,557</b>	<b>610</b>	<b>0,30</b>	<b>15,523</b>	<b>0,1</b>	<b>3,100</b>	<b>286,475</b>	<b>431,595</b>	<b>65,900</b>	<b>3,002</b>

5 день															
№ 59 Сбор. рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ. учреж- Дели 2015	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ	60	0,660	0,120	2,280	14	0,036	10,000	-	0,420	8,400	15,600	12,000	0,340	
№ 268 Сбор. рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ. учреж- Дели 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. 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	
№ 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 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	
	<b>Итого:</b>		<b>18,954</b>	<b>19,756</b>	<b>80,990</b>	<b>602</b>	<b>0,3</b>	<b>15,191</b>	<b>0,34</b>	<b>2,526</b>	<b>220,194</b>	<b>379,796</b>	<b>59,86</b>	<b>2,840</b>	



6 день															
№ 338 Сбор.рец. На прод-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	
№ 47 Сбор.рец. На прод-ию 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.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	
№ 379 Сбор.рец. На прод-ию 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	
	<b>Итого:</b>		<b>20,220</b>	<b>20,743</b>	<b>85,594</b>	<b>610</b>	<b>0,279</b>	<b>15,141</b>	<b>0,180</b>	<b>3</b>	<b>288,161</b>	<b>432,844</b>	<b>64,725</b>	<b>3,152</b>	

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

№ РЕЦЕПТУР	Наименование блюд	Выход	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калори йность,	Витамин В1, мг	Витамин С, мг	Витамин н А, мг	Витамин н Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
<b>2-ая неделя</b>														
<b>1 день</b>														
№ 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	0,292	-	-	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
	<b>Итого:</b>		<b>19,982</b>	<b>19,547</b>	<b>81,644</b>	<b>583</b>	<b>0,41</b>	<b>15,170</b>	<b>0,1</b>	<b>2,472</b>	<b>223,222</b>	<b>392,954</b>	<b>65,7</b>	<b>3,17</b>



2 день														
№ 52 Сбор.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
№ 291 Сбор.рец. На прод-ию 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-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
	<b>Итого:</b>		<b>18,729</b>	<b>18,815</b>	<b>78,865</b>	<b>597</b>	<b>0,27</b>	<b>15,4</b>	<b>0,1</b>	<b>2,293</b>	<b>216,17</b>	<b>391,34</b>	<b>61,03</b>	<b>2,887</b>
3 день														
№ 47 Сбор.рец. На прод-ию 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-ию 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-ию 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-ию 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 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
	<b>Итого:</b>		<b>19,020</b>	<b>20,690</b>	<b>87,461</b>	<b>614</b>	<b>0,304</b>	<b>15,073</b>	<b>0,18</b>	<b>2,696</b>	<b>284,533</b>	<b>418,721</b>	<b>65,146</b>	<b>3,112</b>

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
	<b>Итого:</b>		<b>20,076</b>	<b>18,610</b>	<b>83,510</b>	<b>585</b>	<b>0,213</b>	<b>14,76</b>	<b>0,1</b>	<b>2,5</b>	<b>216,849</b>	<b>350,19</b>	<b>59,707</b>	<b>3,7</b>
5 день														
№ 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
	<b>Итого:</b>		<b>20,149</b>	<b>20,283</b>	<b>86,042</b>	<b>585</b>	<b>0,27</b>	<b>14,296</b>	<b>0,18</b>	<b>2,319</b>	<b>240,095</b>	<b>386,28</b>	<b>60,516</b>	<b>2,810</b>



6 день														
№ 338 Сбор.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
№ 56 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
	<b>Итого:</b>		<b>17,20</b>	<b>18,737</b>	<b>69,185</b>	<b>538</b>	<b>0,219</b>	<b>14,601</b>	<b>0,180</b>	<b>2,135</b>	<b>218,343</b>	<b>393,188</b>	<b>59,949</b>	<b>3</b>

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

Орган инспекции

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

Аттестат аккредитации RA.RU.710067 от 15.06.2015

УТВЕРЖДАЮ



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

Стр. 1 из 3




**Заключение:**

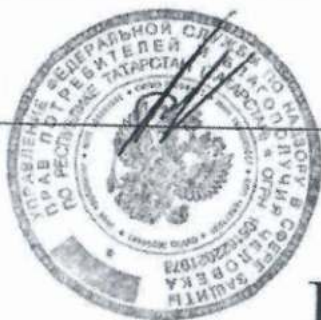
На основании проведенной Федеральным бюджетным учреждением здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)» санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено: примерное двухнедельное меню (12 дней, сезон - зимний) для организации питания (горячие завтраки) учащихся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

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

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

 Т.С. Гаврилова

Согласовано  
Руководитель Управления Роспотребнадзора  
по Республике Татарстан



М.А.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
<b>1-ая неделя</b>														
<b>1 день</b>														
№ 338 Сбор.рец. На прод.ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели 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
№ 45 Сбор.рец. На прод.ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели 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	18,260	9,920	0,344
ТТК	КОТЛЕТЫ "ПЮЖАРСКИЕ" , п/ф	80	8,800	7,700	8,836	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 прод.ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели 2015	ЧАЙ ЧЕРНЫЙ С САХАРОМ, ЛИМОНОМ	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
	<b>Итого:</b>		<b>20,237</b>	<b>20,707</b>	<b>89,931</b>	<b>625</b>	<b>0,449</b>	<b>34,803</b>		<b>3,855</b>	<b>98,351</b>	<b>354,856</b>	<b>147,952</b>	<b>8,88</b>

2 день															
Сбор.реци. На	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.реци. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж- дениях 2015	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ)	80	1,300	0,080	1,520	7	0,018	4,200	-	0,060	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.реци. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж- дениях 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	10,800	2,640
ТТК	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-ию для обуч. Во всех образ.учреж- Дели 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-ию для обуч. Во всех образ.учреж- Дели 2015	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,100	4,468	28,500	187	0,087	-	21,000	0,816	16,457	47,009	8,479	0,869
№ 377 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж- Дели 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
	<b>Итого:</b>		<b>19,339</b>	<b>20,589</b>	<b>87,900</b>	<b>611</b>	<b>0,224</b>	<b>4,87</b>	<b>21</b>	<b>6,686</b>	<b>53,859</b>	<b>265,145</b>	<b>55,067</b>	<b>4,314</b>

4 день														
№ 338 Сбор.рец. На прод.но для обуч. Во всех образ.учреж- Дели 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.рец. На прод.но для обуч. Во всех образ.учреж- Дели 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
ТТК	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.рец. На прод.но для обуч. Во всех образ.учреж- Дели 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.рец. На прод.но для обуч. Во всех образ.учреж- Дели 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-ию для обуч. Во всех образ. учреж- Дели 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-ию для обуч. Во всех образ. учреж- Дели 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-ию для обуч. Во всех образ. учреж- Дели 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	2,280	0,240	14,760	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







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
	<b>Итого:</b>		<b>19,977</b>	<b>19,877</b>	<b>81,546</b>	<b>572</b>	<b>0,321</b>	<b>33,96</b>	<b>45,5</b>	<b>2,787</b>	<b>204,081</b>	<b>371,246</b>	<b>97,758</b>	<b>4,804</b>



	3 день														
№ 338	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКИ)	120	0,480	0,400	7,350	47	0,030	10,000	-	0,200	16,000	11,000	9,000	2,200	
№ 338 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учре ж-Дели 2015	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКИ)	120	0,480	0,400	7,350	47	0,030	10,000	-	0,200	16,000	11,000	9,000	2,200	
№ 45 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учре ж-Дели 2015	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	0,931	3,051	5,645	54	0,018	21,603	-	1,391	25,537	18,260	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	
	<b>Итого:</b>		<b>20,292</b>	<b>21,2</b>	<b>88,126</b>	<b>617</b>	<b>0,464</b>	<b>35,573</b>	<b>49,4</b>	<b>5,694</b>	<b>88,545</b>	<b>362,154</b>	<b>148,614</b>	<b>7,876</b>	





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
ТК 701	МЯСО ПО-МИЛАНСКИ	180	15,990	16,640	29,500	384	0,164	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	0,084	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 СЕЛЬСКИЙ	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
	<b>Итого:</b>		<b>20,254</b>	<b>20,742</b>	<b>83,885</b>	<b>616</b>	<b>0,225</b>	<b>22,488</b>	<b>146,303</b>	<b>3,904</b>	<b>186,602</b>	<b>368,409</b>	<b>64,342</b>	<b>5,047</b>

6 день														
№ 71 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учре ж-Дели 2015	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (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	0,800	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	8,068	28,540	220	0,087	-	21,000	0,816	16,457	47,009	8,479	0,869
№ 379 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учре ж-Дели 2015	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3,300	1,510	29,060	152	0,115	1,300	20,250	0,750	170,600	130,000	34,000	1,060
	ХЛЕБ СЕЛЬСКИЙ	20	1,000	0,200	9,000	44	0,014	-	-	0,108	2,760	12,720	3,000	0,372
	ХЛЕБ БЕЛЫЙ	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	-	-	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
	<b>Итого:</b>		<b>20,000</b>	<b>19,628</b>	<b>85,200</b>	<b>614</b>	<b>0,315</b>	<b>1,3</b>	<b>41,25</b>	<b>2,924</b>	<b>229,217</b>	<b>363,83</b>	<b>41,200</b>	<b>4,971</b>



Согласовано  
Руководитель Управления  
Роспотребнадзора  
по Республике Татарстан

М.А.Патяшина



Согласовано  
Министр здравоохранения  
Республики Татарстан

М.Н.Салтыков



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**

№ рецепта	Наименование блюда	Выход	Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
<b>1 ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 329 Десн 2014 г	ФРУКТ (бананы)	120	0,480	0,480	11,760	52
№ 142015 Десн	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (порция)	10	7,300	7,550	0,000	97
№ 1722015 Десн	КАША ВЯЖАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ (без сахара)	150,5	3,903	7,042	52,886	202
№ 756 Десн 2014 г	ЧАЙ БЕЗ САХАРА	200	0,000	0,250	0,020	3
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,250	0,250	11,250	52
<b>Итого:</b>		<b>510</b>	<b>15,11</b>	<b>16,142</b>	<b>75,916</b>	<b>507</b>
<b>ОБЕД</b>						
№ 334 Десн 2015 г	ФРУКТ (сладкое яблоко)	120	0,480	0,480	11,760	52
№ 452015 Десн	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ (заправка: сметана без сахара, уксус)	40	0,971	0,051	0,105	16
№ 1022015 Десн	СУП БАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ, МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200/10	2,403	3,237	11,624	124
№ 3662015 Десн	ВАНИЛИНСКОЕ ПУШЕЦЫ	100	12,755	12,345	5,820	251
№ 5412004 дес	РАГУ ОВОЩНОЕ (без томатной пасты)	150	2,303	4,046	16,807	115
№ 705 Свар. десн 2004 г	НАПИТОК ИЗ ШИПОНИКА БЕЗ САХАРА	200	0,210	0,050	12,620	60
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,000	0,400	15,000	84
<b>Итого:</b>		<b>860</b>	<b>22,942</b>	<b>24,609</b>	<b>101,106</b>	<b>620</b>
<b>Всего:</b>		<b>1370</b>	<b>38,052</b>	<b>40,752</b>	<b>176,892</b>	<b>1127</b>
<b>2 ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 278 Десн 2015 г	ФРУКТ (апельсин)	120	0,480	0,480	11,760	52
№ 2015 Десн	СЫР ГОРГОЛЬЕНСКИЙ 30 г	10	0,330	0,200	0,4	37
№ 1722015 Десн	КАША ВЯЖАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ (без сахара)	150,5	0,702	3,765	31,061	228
№ 3732015 Десн	ЧАЙ С ЛИМОНОВОМ БЕЗ САХАРА	200	0,520	0,140	20,440	84
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,250	0,250	11,250	52
<b>Итого:</b>		<b>510</b>	<b>15,002</b>	<b>15,024</b>	<b>55,514</b>	<b>510</b>
<b>ОБЕД</b>						
№ 422015 Десн	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ (с сметаной)	40	0,455	0,672	5,016	28
№ 092015 Десн	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200/10	2,970	3,763	20,848	126
№ 2912015 Десн	ПЛОДЫ ИЗ ПИЦЦА	50/150	16,838	18,996	32,600	360
№ 4482015 Десн	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0,440	0,020	29,760	121
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,100	0,400	15,000	84
<b>Итого:</b>		<b>710</b>	<b>22,703</b>	<b>23,842</b>	<b>100,284</b>	<b>720</b>
<b>Всего:</b>		<b>1220</b>	<b>37,705</b>	<b>39,766</b>	<b>181,182</b>	<b>1230</b>
<b>3 ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 338 Десн 2015 г	ФРУКТ (банан)	120	0,480	0,480	11,760	52
№ 32015 Десн	БУТЕРБРОД С СЫРОМ, МАСЛОМ	25/10/10	0,940	0,160	11,350	117
№ 1732015 Десн	КАША ВЯЖАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГЕРКУЛЕСОВОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ	150,5	0,340	0,706	18,936	201
№ 7562015 Десн	ЧАЙ С ЛИМОНОВОМ БЕЗ САХАРА	200	0,440	0,020	19,000	76
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,250	0,250	11,250	52
<b>Итого:</b>		<b>710</b>	<b>15,450</b>	<b>15,706</b>	<b>61,925</b>	<b>511</b>
<b>ОБЕД</b>						
№ 358 Десн 2015 г	ФРУКТ (груша)	120	0,480	0,480	11,760	52
№ 49 Свар. десн 2004 г	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ	40	0,504	0,084	5,372	34
№ 062015 Десн	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПЫ	200г	1,800	4,208	11,944	84
№ 2512015 Десн	БЕЗСЛАДНЫЙ	50/50	15,700	15,155	5,620	140
№ 1362015 Десн	ОБЕДЫ ПРИПУЩЕННЫЕ	150	3,105	4,000	70,2	200
№ 001 Свар. десн 2004 г	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК	200	0,420	0,020	29,760	121
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,100	0,400	15,000	84
<b>Итого:</b>		<b>870</b>	<b>26,209</b>	<b>26,247</b>	<b>118,856</b>	<b>814</b>
<b>Всего:</b>		<b>1415</b>	<b>41,668</b>	<b>43,953</b>	<b>200,781</b>	<b>1365</b>
<b>4 ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 338 Десн 2015 г	ФРУКТ (яблоко)	120	0,480	0,480	11,760	52
№ 142015 Десн	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (порция)	10	7,300	7,550	0,000	97



№170/2015/Дом	КАША ВЯЖКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ (без сахара)	150,5	5,945	7,617	52,866	362
№170/2015/Дом	ЧАЙ без сахара	200	0,100	0,250	0,520	36
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,250	0,250	11,250	52
<b>Итого:</b>		<b>375</b>	<b>7,295</b>	<b>8,117</b>	<b>64,636</b>	<b>450</b>
№171/2015/Дом	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЛОННОЙ КАПУСТЫ (без соли/сахара)	60	0,921	3,051	0,105	68
№171/2015/Дом	РАСТОПЯВЕННЫЕ ЛИМОНАДСКОЕ (содержит сахар)	200	2,285	2,785	16,105	98
№171/2015/Дом	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	90	14,397	14,551	0,700	713
№171/2015/Дом	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	75	1,705	1,907	12,040	72
№171/2015/Дом	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ	75	1,027	1,520	12,225	69
№171/2015/Дом	НАПИТОК ИЗ ЗАМОРОЖЕННОЙ КЛУБНИКИ без сахара	200	0,125	0,050	24,877	100
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,000	0,400	18,000	34
<b>Итого:</b>		<b>760</b>	<b>23,453</b>	<b>33,877</b>	<b>90,562</b>	<b>507</b>
<b>Весов:</b>		<b>1260</b>	<b>38,233</b>	<b>40,020</b>	<b>174,458</b>	<b>1244</b>
<b>2 ДЕНЬ</b>						
<b>ТАВТРАК</b>						
№172/2015/Дом	ФРУКТ (ананас)	120	0,480	0,480	11,700	63
№172/2015/Дом	СЫР ПОРЦИОННЫЙ	10	0,750	0,200	0,4	63
№172/2015/Дом	КАША ВЯЖКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ (без сахара)	150,5	0,702	8,708	53,069	230
№172/2015/Дом	ЧАЙ С ЛИМОНОМ без сахара	200	0,320	0,040	20,440	84
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,250	0,250	11,250	52
<b>Итого:</b>		<b>510</b>	<b>3,502</b>	<b>19,924</b>	<b>96,919</b>	<b>510</b>
№173/2015/Дом	ФРУКТ (ЯБЛОКО зеленое)	120	0,480	0,480	11,700	63
№173/2015/Дом	САЛАТ ИЗ МОРОЖИИ (без сахара)	60	0,961	3,051	0,105	68
№173/2015/Дом	ПТИЦА ИЗ БЕЛОКОЛОННОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	200,5	1,050	2,650	9,120	71
№173/2015/Дом	ПЕЧЕНЬ ИЗ ГОВЯДИНЫ (сваренная, без масла/сахара)	90	11,043	11,053	1,590	158
№173/2015/Дом	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	0,022	5,309	40,878	230
№173/2015/Дом	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА без сахара	200	0,230	0,050	12,020	61
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,000	0,400	18,000	34
<b>Итого:</b>		<b>865</b>	<b>23,176</b>	<b>34,283</b>	<b>108,470</b>	<b>533</b>
<b>Весов:</b>		<b>1370</b>	<b>38,281</b>	<b>40,207</b>	<b>182,489</b>	<b>1243</b>
<b>2 ДЕНЬ</b>						
<b>ТАВТРАК</b>						
№174/2015/Дом	ФРУКТ (груша)	120	0,480	0,480	11,700	63
№174/2015/Дом	БУТЕРБРОД С СЫРОМ, МАСЛОМ (слабо соленый)	25/10/10	0,940	8,160	11,230	147
№174/2015/Дом	КАША ВЯЖКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ (без сахара)	150,5	0,740	0,700	20,525	201
№174/2015/Дом	ЧАЙ С ЛИМОНОМ без сахара	200/15	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,250	0,250	11,250	52
<b>Итого:</b>		<b>560</b>	<b>3,620</b>	<b>19,716</b>	<b>77,885</b>	<b>614</b>
№175/2015/Дом	САЛАТ ИЗ КАВАШЕВОЙ КАПУСТЫ (без сахара)	60	0,921	3,051	0,105	68
№175/2015/Дом	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200/10	2,970	3,707	20,648	120
№175/2015/Дом	КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ (без масла/сахара)	90	14,331	14,350	6,024	214
№175/2015/Дом	КАША ПЕРЛОВАЯ ВЯЖКА С МАСЛОМ	150,5	3,000	2,787	21,091	124
№175/2015/Дом	КОМПОТ ИЗ ЯГОД ИЛИ ЯГОД СУШЕНЫХ	200	0,440	0,020	29,700	121
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,000	0,400	18,000	34
<b>Итого:</b>		<b>755</b>	<b>23,358</b>	<b>34,309</b>	<b>106,028</b>	<b>537</b>
<b>Весов:</b>		<b>1215</b>	<b>39,487</b>	<b>40,116</b>	<b>183,913</b>	<b>1251</b>
<b>2 недели</b>						
<b>1 ДЕНЬ</b>						
<b>ТАВТРАК</b>						
№176/2015/Дом	ФРУКТ (банан)	120	0,480	0,480	11,700	63
№176/2015/Дом	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИОННО)	10	2,300	2,300	0,000	67
№176/2015/Дом	КАША ВЯЖКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ (без сахара)	150,5	5,983	7,617	52,866	362
№176/2015/Дом	ЧАЙ без сахара	200	0,100	0,250	0,520	36
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,250	0,250	11,250	52
<b>Итого:</b>		<b>510</b>	<b>15,113</b>	<b>16,314</b>	<b>76,696</b>	<b>507</b>



<b>Обед</b>						
М-702 Днев 2015 г	ФРУКТОВОЕ	120	0,400	0,400	11,700	53
М-45 2015 Днев	САЛАТ ИЗ БЕЛОВОСЫХ ОВОЩЕЙ КАПУСТЫ (без сахара, без соли)	60	0,971	3,051	9,105	68
М-96 2015 Днев	РАССОЛЕННЫЕ ЛЕВНИТРАДСКИЙ	200	2,205	2,205	10,920	90
М-404 Сбвр. ресто 2014 г	ТЮФЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ (парные, без масла, муки, соль, сахар)	90	11,305	11,305	1,500	150
М-120 2015 Днев	ОВОЩИ ПРИВУЩЕНЫЕ	150	5,105	4,900	50,5	200
М-613 Сбвр. ресто 2014 г	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0,210	0,630	13,620	61
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,000	0,400	18,000	82
	Итого:	800	22,016	27,110	100,200	701
	<b>Всего:</b>	<b>1270</b>	<b>37,109</b>	<b>39,262</b>	<b>184,396</b>	<b>1238</b>
<b>2 ДЕНЬ ЗАВТРАК</b>						
М-338 Днев 2015 г	ФРУКТОВОЕ	120	0,400	0,400	11,700	53
М-285 Днев	СЫРНОРИЗЫ	80	0,530	0,260	0,4	87
М-472 2015 Днев	КАША ЯГВЯСЯЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ	1500	6,707	6,700	53,000	254
М-577 2015 Днев	ЧАЙ С МЯДОВОМ без сахара	200	0,320	0,140	74,400	100
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,250	0,250	11,250	52
	Итого:	2100	15,007	17,924	140,910	476
<b>Обед</b>						
М-82 2015 Днев	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	0,455	0,655	7,910	27
М-97 2015 Днев	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИАДЕЛЬСКИМИ МЯСНЫМИ	200/10	4,270	4,620	20,000	177
М-204 2015 Днев	КОТЛЕТЫ РУБЕЖНЫЕ ИЗ ТВОРОГА (без хлеба, сахара)	90	12,182	15,440	6,520	215
М-262 2015 Днев	КАША ГРЕНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	0,622	5,300	40,875	230
М-700 Сбвр. ресто 2014 г	НАПИТОК ИЗ ЗАМОРОЖЕННОЙ КЛУБКИ БЕЗ САХАРА	200	0,125	0,050	24,877	100
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,000	0,400	18,000	84
	Итого:	700	20,624	26,862	118,202	500
	<b>Всего:</b>	<b>1260</b>	<b>40,707</b>	<b>42,486</b>	<b>190,400</b>	<b>1226</b>
<b>3 ДЕНЬ ЗАВТРАК</b>						
М-338 Днев 2015 г	ФРУКТОВОЕ	120	0,400	0,400	11,700	53
М-3 2015 Днев	ОТЛИВНОЕ С СЫРОМ, МАСЛОМ (соль ржаной)	25/10/10	0,940	8,100	11,320	147
М-172 2015 Днев	КАША ЯГВЯСЯЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГЕРКУЛЕСОВОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ (без сахара)	1500	6,749	6,700	53,720	250
М-378 2015 Днев	ЧАЙ С МЯДОВОМ без сахара	200	0,440	0,200	13,900	50
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,250	0,250	11,250	52
	Итого:	2100	15,480	18,700	140,920	511
<b>Обед</b>						
М-338 Днев 2015 г	ФРУКТОВОЕ	120	0,400	0,400	11,700	53
М-49 Сбвр 2014	САЛАТ ИЗ МОРОЗОВ С РЕБЛОКАМИ (без сахара)	60	0,904	0,004	8,272	24
М-98 2015 Днев	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПой	200	1,885	1,900	10,220	60
М-375 Сбвр 2014	ГОРБУША ПРИВУЩЕННАЯ (ФРИЕЗ)	90	15,704	10,157	0,205	208
М-199 2014 Днев	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	25	1,705	1,907	12,000	72
М-710 Сбвр 2014	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНый	25	1,627	1,830	12,200	69
М-700 Сбвр. ресто 2014 г	НАПИТОК ИЗ ЛЮБИМОНКИ без сахара	200	0,210	0,050	19,020	60
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,000	0,400	18,000	82
	Итого:	860	23,048	22,516	99,022	607
	<b>Всего:</b>	<b>1400</b>	<b>39,404</b>	<b>38,222</b>	<b>181,847</b>	<b>1226</b>
<b>4 ДЕНЬ ЗАВТРАК</b>						
М-338 Днев 2015 г	ФРУКТОВОЕ	120	0,400	0,400	11,700	53
М-14 2015 Днев	МАЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИОННО)	10	7,300	7,550	0,000	67
М-120 2015 Днев	КАША ЯГВЯСЯЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕНЕВОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ (без сахара)	1500	5,953	7,617	42,781	267
М-378 2015 Днев	ЧАЙ без сахара	200	0,100	0,250	0,020	2
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,250	0,250	11,250	52
	Итого:	2100	15,003	18,143	65,801	468



Х-47 2019/2020 Девис	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ (без сахара, без сахара, без сахара)	60	0,534	3,051	0,005	38
Х-49 2019/2020 Девис	СУЛГУКОВОЙДЕТТЭ МЫСЫМЫ ФРИКАДЕ ЛЬ-АМИ	240,00	2,070	7,527	2,000	3,29
Х-50 2019/2020 Девис	ПЕШЕНТОВИДЕТТЭ	80,150	18,715	193,70	20,005	332
Х-52 2019/2020 Девис	БАРМОТ ИТЭРМӨС	200	0,440	0,020	11,700	12
	ХЛЕБ РАЖАНОЙ	40	2,000	0,400	15,000	33
	Итого:	700	34,006	26,998	52,000	509
	Всего:	1220	40,170	43,047	168,000	1207
<b>ТАБРАК</b>						
Х-53 2019/2020 Девис	ФРУКТ (без сахара)	120	0,400	0,400	11,500	53
Х-54 2019/2020 Девис	САЛАТ КОРНЕЙ	30	0,330	0,200	0,4	3,3
Х-55 2019/2020 Девис	КАША ПИЛКАВ МЛЮЧНАЯ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ (без сахара)	150,5	0,302	8,708	33,000	508
Х-56 2019/2020 Девис	ПАЙС ПИМОНОМ (без сахара)	200	0,320	0,040	24,400	100
	ХЛЕБ РАЖАНОЙ	25	1,250	0,250	11,200	52
	Итого:	510	15,003	18,924	80,000	526
<b>ОБЕД</b>						
Х-57 2019/2020 Девис	ФРУКТ (без сахара)	120	0,400	0,400	11,500	53
Х-58 2019/2020 Девис	САЛАТ ИЗ БОРЩОЙ (без сахара)	60	0,807	3,031	0,105	68
Х-59 2019/2020 Девис	ВИННИСВЕЖИЙ КИУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЯТОЙ	240,5	1,050	2,500	0,120	71
Х-60 2019/2020 Девис	ПИЦЦА ОТВАРАЯ	90	14,307	14,554	0,980	214
Х-61 2019/2020 Девис	КАША ПИЛКАВ ВЯЖА С МАСЛОМ	150,5	3,000	2,707	21,000	120
Х-62 2019/2020 Девис	КОМБОТ ИТЭ СУХОМЫСЫТОЙ	200	0,210	0,000	15,000	69
	ХЛЕБ РАЖАНОЙ	40	2,000	0,400	15,000	33
	Итого:	867	27,006	34,377	97,000	544
	Всего:	1370	38,000	40,190	170,500	1271
<b>ТАБРАК</b>						
Х-63 2019/2020 Девис	ФРУКТ (Гранат)	120	0,400	0,400	11,500	53
Х-64 2019/2020 Девис	БУТЕРБРОД С СЫРОМ, МАСЛОМ (сладкий)	25,0010	0,940	8,100	11,320	147
Х-65 2019/2020 Девис	КАША ПИЛКАВ МЛЮЧНАЯ ИЗ ГЕРКУЛЕСОВОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ (без сахара)	150,5	0,349	0,700	28,525	201
Х-66 2019/2020 Девис	ПАЙС МОЛОКОМ (без сахара)	200	0,140	0,020	19,000	70
	ХЛЕБ РАЖАНОЙ	25	1,250	0,250	11,200	52
	Итого:	542	15,459	18,706	80,925	534
<b>ОБЕД</b>						
Х-67 2019/2020 Девис	САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ КАПУСТЫ (без сахара)	60	0,534	3,031	0,105	68
Х-68 2019/2020 Девис	СУЛГУКОВОЙДЕТТЭ С БОЮВЫМЫ МЫСЫМЫ ФРИКАДЕ ЛЬ-АМИ	240,00	3,407	3,235	21,070	139
Х-69 2019/2020 Девис	КОМБОТ ИТЭ СУХОМЫСЫТОЙ (без сахара, без сахара)	90	14,371	14,770	0,324	214
Х-70 2019/2020 Девис	СОВОШИ ПИШУЩЕ-ОМЫ	150	5,105	4,800	1,1	209
Х-71 2019/2020 Девис	ПАЙСЫТОК ИТЭ ПИМОНОЙДЕТТЭЙ КИУСТЫ БЕЗ САРА	200	0,125	0,050	23,377	100
	ХЛЕБ РАЖАНОЙ	40	2,000	0,400	15,000	33
	Итого:	522	26,395	28,897	116,731	504
	Всего:	1300	41,054	41,603	198,656	1308

Согласовано  
Руководитель Управления  
Роспотребнадзора  
по Республике Татарстан

М.А.Патяшин



Согласовано  
Министр здравоохранения  
Республики Татарстан

М.Н.Сальков



Утверждаю  
Министр образования и науки  
Республики Татарстан

И.Г.Хадиуллин



## 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









№ 700 Сбор рацион 2004 г	НАПИТОК ИЗ ШИШОБИВНИСА без сахара	200	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	2,500	0,500	22,500	103
	<b>Итого:</b>	<b>1005</b>	<b>27,260</b>	<b>28,510</b>	<b>124,660</b>	<b>804</b>
<b>6 ДЕНЬ</b>	<b>Итого:</b>	<b>1570</b>	<b>45,327</b>	<b>47,413</b>	<b>214,852</b>	<b>1466</b>
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 339 Днев 2015 г	ФРУКТ (Груша)	120	0,480	0,480	11,760	53
№ 342 2015 г Днев	БУТЕРБРОД С СЫРОМ И МАСЛОМ (соей сметаны)	25/10/10	0,940	8,100	41,230	147
№ 173 2015 г Днев	КАША ВЯЖКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПЕРУЛЕСОВОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ	200/5	8,805	9,000	38,035	209
№ 578 2015 г Днев	ЧАЙ С МОЛОКОМ без сахара	200/15	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,500	0,300	13,500	62
	<b>Итого:</b>	<b>615</b>	<b>19,025</b>	<b>18,851</b>	<b>89,643</b>	<b>392</b>
№ 47 2015 г Днев	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	100	1,550	5,080	18,175	113
№ 091 2015 г Днев	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ФРИКАДЕЛКАМИ МЯСНЫМИ	250/10	3,275	4,132	25,045	182
№ 208 2015 г Днев	КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ (без панировки, муки, сахара)	100г	16,478	14,950	7,340	225
№ 510 2015 г Днев	КАША ПЕРЛОВАЯ ВЯЖКАЯ С МАСЛОМ	100/5	2,700	5,340	20,620	140
№ 348 2015 г Днев	КОМПОТ ИЗ УРЮКА	200	0,440	0,020	20,760	121
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	2,500	0,500	22,500	103
	<b>Итого:</b>	<b>890</b>	<b>27,943</b>	<b>28,222</b>	<b>125,840</b>	<b>863</b>
	<b>Итого:</b>	<b>1505</b>	<b>45,968</b>	<b>46,273</b>	<b>215,483</b>	<b>1487</b>
<b>2 недели</b>						
<b>1 ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 338 Днев 2015 г	ФРУКТ (Банан)	120	0,480	0,480	11,760	53
№ 14 2015 г Днев	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИОН)	10	7,300	7,550	0,080	97
№ 173 2015 г Днев	КАША ВЯЖКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ (без сахара)	200/5	8,937	10,150	68,110	306
№ 376 Днев 2015 г	ЧАЙ без сахара	200	0,100	0,250	0,020	3
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,500	0,300	13,500	62
	<b>Итого:</b>	<b>568</b>	<b>18,317</b>	<b>18,730</b>	<b>93,470</b>	<b>614</b>
№ 338 Днев 2015 г	ФРУКТ (Апельсин)	120	0,480	0,480	11,760	53
№ 43 2015 г Днев	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ (без сметаны, моркови, без сахара, масла)	100	1,551	5,085	18,175	113
№ 06 2015 г Днев	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (картофель ошпарен)	250	2,856	2,981	21,156	123
№ 404 Сбор рацион 2004 г	ТЕФТЕЛНИ ИЗ ГОВЯДИНЫ (паровые, без панировки, муки, хлеба, сахара)	100	12,270	12,280	1,700	167
№ 136 2015 г Днев	ОНОЦЫ ПРИПУЩЕННЫЕ	180	0,42	8,240	38,8	237
№ 631 Сбор рацион 2004 г	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	2,500	0,500	22,500	103
	<b>Итого:</b>	<b>1000</b>	<b>26,287</b>	<b>27,616</b>	<b>126,47</b>	<b>859</b>
	<b>Итого:</b>	<b>1568</b>	<b>44,604</b>	<b>46,346</b>	<b>219,94</b>	<b>1473</b>
<b>2 ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 338 Днев 2015 г	ФРУКТ (Мандарин)	120	0,480	0,480	11,760	53
18/2015 г Днев	СЫР ПОРЦИОН	10	8,330	6,200	0,4	83
№ 173 2015 г Днев	КАША ВЯЖКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕННОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ (без сахара)	200/5	9,437	11,713	44,092	320
№ 377 2015 г Днев	ЧАЙ С ЛИМОННОМ без сахара	200	0,320	0,100	24,480	109

	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,500	0,300	13,500	62
<b>Итого:</b>		<b>365</b>	<b>18,067</b>	<b>18,003</b>	<b>94,192</b>	<b>618</b>
<b>ОБЕД</b>						
№52 2015г. День	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОТВАРИНОЙ	100	0,758	1,088	8,360	46
№97 2015г. День	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ МЯСНЫМИ	250/10	4,900	5,206	25,048	166
№294 2015г. День	КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ (без хлеба, сахара)	100	13,500	17,155	9,855	248
№102 2015г. День	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	7,940	6,470	48,050	282
№ 300 с сахаром 2004г	НАПИТОК ИЗ ЗАМОРОЖЕННОЙ СЛОЕНЫ без сахара	200	0,123	0,050	17,877	100
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	2,500	0,500	22,500	105
<b>Итого:</b>		<b>890</b>	<b>29,723</b>	<b>30,469</b>	<b>151,690</b>	<b>947</b>
<b>Всего:</b>		<b>1455</b>	<b>47,790</b>	<b>49,372</b>	<b>225,882</b>	<b>1565</b>
<b>3 ДЕНЬ</b>						
<b>ТАВТАРК</b>						
№ 238 День 2015г	ФРУКТ (Яблоко)	120	0,480	0,480	11,760	52
№ 293 День 2015г	БУТЕРБРОД С СЫРОМ, МАСЛОМ (сладкий вариант)	25/10/10	0,940	8,100	11,330	147
№173 2015г. День	КАША ВЯЖАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ	200/5	8,895	9,061	38,033	260
№378 2015г. День	ЧАЙ С МОЛОКОМ без сахара	200	0,440	0,020	19,060	78
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,500	0,300	13,500	62
<b>Итого:</b>		<b>600</b>	<b>18,255</b>	<b>18,021</b>	<b>93,683</b>	<b>609</b>
<b>ОБЕД</b>						
№ 238 День 2015г	ФРУКТ (Груша)	120	0,480	0,480	26,740	113
№ 493 без сахара 2004г	САЛАТ ИЗ МОРОЖЕН С ЯБЛОКАМИ (без сахара)	100	0,990	0,140	8,740	60
№98 2015г. День	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПЮЙ	250	2,350	2,485	12,900	83
№ 370 Стор 2004г	ГОРБУША ПРОПУЩЕННАЯ (ФРИЛЕ)	100	17,070	18,650	2,027	244
№139 2015г. День	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	90	2,142	2,298	14,400	86
№ 216 Стор 2004	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ	90	1,940	1,830	14,080	85
№ 305 С сахаром 2004г	НАПИТОК ИЗ ШИШОНИКА без сахара	200	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	2,500	0,500	22,500	105
<b>Итого:</b>		<b>1000</b>	<b>27,698</b>	<b>26,423</b>	<b>117,047</b>	<b>815</b>
<b>Всего:</b>		<b>1600</b>	<b>45,953</b>	<b>44,444</b>	<b>210,730</b>	<b>1424</b>
<b>4 ДЕНЬ</b>						
<b>ТАВТАРК</b>						
№ 330 День 2015г	ФРУКТ (Апельсин)	120	0,480	0,480	11,760	51
№ 14 2015г. День	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)	10	7,300	7,550	0,080	97
№173 2015г. День	КАША ВЯЖАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ (без сахара)	200/5	8,937	10,180	68,110	280
№370 2015г. День	ЧАЙ без сахара	200	0,160	0,290	0,020	3
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,500	0,300	13,500	62
<b>Итого:</b>		<b>565</b>	<b>18,317</b>	<b>18,730</b>	<b>93,470</b>	<b>615</b>
<b>ОБЕД</b>						
№47 2015г. День	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАВНОЙ КАПУСТЫ (огурцы, морковь без сахара, уксус)	100	1,531	4,085	15,175	103
№99 2015г. День	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ МЯСНЫМИ	250/10	3,275	4,332	25,045	152
Реш №201 с Стор 2015г. День	ПЛОД ИЗ ГОВЯДИНЫ	50/180	22,105	20,640	22,110	300
№348 2015г. День	КОМПОТ ИЗ СЫРОКА	200	0,440	0,020	31,760	129
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	2,260	0,500	22,500	105



	Итого:	300	29,6	29,577	118,590	388
5. ДЕНЬ		1365	47,9	48,367	212,060	1503
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 338 День 2015 г	ФРУКТ (Мандарин)	120	0,480	0,480	11,760	53
15.2015г. День	СЫР ПОРШНЯМИ	10	6,330	6,266	0,4	83
№173 2015г. День	КАША ВЯЖКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНИНОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ (без сахара)	200/5	0,427	11,717	44,052	150
№177 2015г. День	МАЙ С МОЛОКОМ без сахара	200	0,370	0,340	21,440	78
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,500	0,300	17,500	62
	Итого:	565	18,067	18,903	99,192	402
<b>ОБЕД</b>						
№ 338 День 2015 г	ФРУКТ (Яблоко красное)	120	0,480	0,480	11,760	53
№ 62 День 2015 г	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ (без сахара)	100	1,430	5,050	15,170	112
№88 2015г. День	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	250/5	2,430	3,080	10,490	94
№288 2015г. День	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	100	15,990	10,170	7,320	238
№ 510 2015г. День	КАША ПЕРЛОВАЯ ВЯЖКАЯ С МАСЛОМ	180/5	3,780	3,340	26,020	147
№ 631 Стор. рощи 2015г	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	2,500	0,500	22,500	105
	Итого:	1005	26,740	29,270	108,190	502
	Всего:	1570	44,807	48,173	198,382	1004
<b>6. ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 338 День 2015 г	ФРУКТ (Яблоко)	120	0,480	0,480	11,760	53
№3 2015г. День	БУТЕРБРОД С СЫРОМ, МАСЛОМ (слаб. ржаной)	25/10/10	0,940	8,360	11,330	147
№173 2015г. День	КАША ВЯЖКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГЕРКУЛЕСОВОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ	200/5	8,895	9,001	38,033	269
№178 2015г. День	МАЙ С МОЛОКОМ без сахара	200	0,440	0,020	19,060	78
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,500	0,300	13,500	62
	Итого:	688	18,255	18,921	93,683	409
<b>ОБЕД</b>						
№47 2015г. День	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ (без сахара)	100	1,540	5,080	15,175	113
№97 2015г. День	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ С ФОРКАДЕЛЬСАМИ МЯСНЫМИ	250/10	4,900	5,206	25,645	166
№ 208 2015г. День	КОТЛЕТЫ ИЗ СОВЯДИНЫ (без панировки, хлеба, соусов)	100г	16,478	14,950	7,240	255
№136 2015г. День	ОВОЩИ ПРИВУЩЕННЫЕ	180	0,42	0,240	38,8	217
№ 700 Стор. рощи 2015г	НАПИТОК ИЗ ЗАМОРОЖЕННОЙ КЛУКВЫ без сахара	200	0,125	0,050	24,877	100
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	2,500	0,500	22,500	84
	Итого:	895	31,973	32,026	133,737	925
	Всего:	1498	86,228	80,647	227,420	1534

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.Хадиуллин



## 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
<b>1 неделя</b>						
<b>1 ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 338 2015 г. Дети	ФРУКТ (яблоки)	120	0,480	0,480	11,760	53
№ 340 сбор 2004 210 Дети 2015	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	80	6,771	7,859	1,551	104
№173 2015г. Дети	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ	150/5	6,703	8,788	33,060	238
№576 Дети 2015	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15/7	0,273	0,057	15,230	63
	ХЛЕБЦЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	<b>Итого:</b>	<b>602</b>	<b>15,727</b>	<b>17,434</b>	<b>78,860</b>	<b>538</b>
<b>ОБЕД</b>						
№ 338 2015 г. Дети	ФРУКТ (Яблоко зеленое)	120	0,480	0,480	11,760	53
№47 2015г. Дети	САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ	60	6,931	3,051	9,105	68
№ 111 сбор рецептур 2004 г.	БОРЩ СИБИРСКИЙ (без томатной пасты)	200	2,184	1,880	25,185	126
№266 2015г. Дети	БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ	90г	13,758	13,345	8,879	211
№302 2015г. Дети	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	6,622	5,399	40,873	239
№ 705 Сбор рецепт. 2004 г.	НАПИТОК ИЗ ПШЕНОВИЯКА	200	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЦЫ ГРЕЧНЕВЫЕ 40 г	40	1,92	1,96	8,8	59
	<b>Итого:</b>	<b>860</b>	<b>26,102</b>	<b>26,165</b>	<b>119,624</b>	<b>817</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1462</b>	<b>41,829</b>	<b>43,599</b>	<b>198,484</b>	<b>1352</b>
<b>2 ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 338 2015 г. Дети	ФРУКТ (мандарин)	100	0,480	0,480	5,860	53
№14 2015г. Дети	Масло сливочное (Порцима)	10	7,30	7,55	0,8	97
№173 2015г. Дети	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ с маслом	150/5	6,008	7,453	43,484	265
№577 2015г. Дети	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/15	0,320	0,140	20,440	84
	ХЛЕБЦЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	<b>Итого:</b>	<b>505</b>	<b>15,608</b>	<b>15,873</b>	<b>87,834</b>	<b>576</b>
<b>ОБЕД</b>						
№52 2015г. Дети	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ (с маслом)	60	0,455	0,653	5,016	50
№99 2015г. Дети	СУПОВОЦНОЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200/10	2,970	3,763	20,083	126
№291 2015г. Дети	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ (без томатной пасты)	50/150	16,838	18,996	32,639	369
№348 2015г. Дети	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0,440	0,020	29,760	171
	ХЛЕБЦЫ ГРЕЧНЕВЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	59
	<b>Итого:</b>	<b>710</b>	<b>22,623</b>	<b>25,392</b>	<b>96,298</b>	<b>704</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1215</b>	<b>38,231</b>	<b>41,265</b>	<b>184,132</b>	<b>1280</b>
<b>3 ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 338 2015 г. Дети	ФРУКТ (Банан)	120	0,480	0,480	11,760	53
№29 2015г. Дети	Яичко отварное	1 шт	6,153	5,943	0,28	79
№303 2015г. Дети	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА с маслом	150/5	6,886	8,056	37,807	259
№378 2015г. Дети	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЦЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	<b>Итого:</b>	<b>548</b>	<b>15,231</b>	<b>15,654</b>	<b>82,117</b>	<b>529</b>
<b>ОБЕД</b>						
№338 2015 г. Дети	ФРУКТ (Груша)	120	0,480	0,480	11,760	53



№ 89 2015 г. День	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ	60	0,594	0,084	5,272	24
№ 88 2015 г. День	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ (без томатной пасты)	200	1,950	2,950	9,120	71
№ 260 2015 г. День	ГУЛЯШ (без томатной пасты, пшено+мука)	50/50	15,194	17,078	10,845	263
№ 130 2015 г. День	ОВОЩИ ПРИПУЩЕННЫЕ	150	5,105	5,800	36,5	219
№ 631 Сбор. рецепт 2004 г.	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК	200/15/7	0,440	0,020	29,760	124
	ХЛЕБЦЫ ГРЕЧНЕВЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	59
	<b>Итого:</b>	<b>892</b>	<b>25,683</b>	<b>28,97</b>	<b>112,057</b>	<b>810</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1440</b>	<b>40,914</b>	<b>44,63</b>	<b>194,174</b>	<b>1339</b>
<b>4 ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 338 2015 г. День	ФРУКТ (Апельсин)	120	0,480	0,480	11,760	53
№ 340 сбор 2004-210 День 2015	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	80	6,771	7,850	1,551	104
№ 173 2015 г. День	КАША ВЯЖКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕННОЙ 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	63
	ХЛЕБЦЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	<b>Итого:</b>	<b>602</b>	<b>15,727</b>	<b>17,434</b>	<b>78,869</b>	<b>535</b>
<b>ОБЕД</b>						
№ 15 2015 г. День	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	0,931	3,051	9,105	68
№ 092 2015 г. День	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200/10	3,403	3,237	21,625	129
№ 289 2015 г. День	РАГУ ИЗ ПШЕНИЦЫ (без томатной пасты, пшено+мука)	150/50г	17,310	16,546	40,984	382
№ 704 2004 г.	НАПИТОК ИЗ КУРАГИ	200/15	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЦЫ ГРЕЧНЕВЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	59
	<b>Итого:</b>	<b>725</b>	<b>23,774</b>	<b>24,844</b>	<b>95,534</b>	<b>699</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1327</b>	<b>39,501</b>	<b>42,278</b>	<b>174,394</b>	<b>1234</b>
<b>5 ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 338 2015 г. День	ФРУКТ (Мандарин)	100	0,480	0,480	5,860	53
№ 14 2015 г. День	Масло сливочное (Порция)	10	7,30	7,55	0,8	97
№ 173 2015 г. День	КАША ВЯЖКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ с маслом	150/5	6,008	7,453	43,485	265
№ 377 2015 г. День	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/15	0,320	0,140	20,440	84
	ХЛЕБЦЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	<b>Итого:</b>	<b>505</b>	<b>15,608</b>	<b>15,873</b>	<b>87,834</b>	<b>576</b>
<b>ОБЕД</b>						
№ 338 2015 г. День	ФРУКТ (Яблоко зеленое)	120	0,480	0,480	26,74	113
№ 62 День 2015 г.	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60	0,931	3,051	9,105	68
№ 88 2015 г. День	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ (без томатной пасты)	200	1,950	2,950	9,120	71
№ 464 Сбор. рецепт 2004 г.	ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ (без пшена+сдоба)	90	11,045	11,953	1,590	158
С.В. М. День 2015 рец. № 199	ПЮРЕ ИЗ БОБОВЫХ	150	7,565	5,224	31,797	216
№ 705 Сбор. рецепт 2004 г.	НАПИТОК ИЗ ИНЖИБОВНИКА	200	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЦЫ ГРЕЧНЕВЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	59
	<b>Итого:</b>	<b>860</b>	<b>24,131</b>	<b>25,668</b>	<b>105,172</b>	<b>746</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1365</b>	<b>39,739</b>	<b>41,541</b>	<b>193,006</b>	<b>1322</b>
<b>6 ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 338 2015 г. День	ФРУКТ (Груша)	120	0,480	0,480	11,760	53
№ 29 2015 г. День	Яичо отварное	1 шт	6,155	5,918	0,28	79
№ 305 Сбор. рец 2004 г.	КАША МОЛОЧНАЯ "ЯНТАРНАЯ" 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
	ХЛЕБЦЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	<b>Итого:</b>	<b>563</b>	<b>15,205</b>	<b>16,975</b>	<b>75,906</b>	<b>524</b>



№47 2015г. Дели	САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ	60	0,931	3,051	9,105	68
№97 2015г. Дели	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200/10	4,279	4,462	20,387	137
№ 268 2015г. Дели	КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ (без панировки хлеба, сахара)	90г	14,831	14,359	6,624	214
№130 2015г. Дели	КАПУСТА ТУШЕННАЯ (без томатной пасты, панировки)	150	3,570	3,814	26,800	148
№ 700 Сбор рецепта 2004 г.	НАВИТОК ИЗ ЗАМОРОЖЕННОЙ КЛОКВЫ	200	0,125	0,050	24,877	100
	ХЛЕБЫ ГРЕЧНЕВЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	59
	<b>Итого:</b>	<b>750</b>	<b>25,647</b>	<b>27,696</b>	<b>95,989</b>	<b>726</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1313</b>	<b>40,852</b>	<b>44,671</b>	<b>171,895</b>	<b>1251</b>
<b>2 неделя</b>						
<b>1 ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 338 2015 г. Дели	ФРУКТ (банан)	120	0,480	0,480	11,760	53
№340 сбор 2004/210 Дели 2015	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	80	6,771	7,859	1,551	104
№173 2015г. Дели	КАША ВЯЖКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕННОЙ КРУПЫ с маслом	150/5	6,703	8,788	33,069	238
№376 Дели 2015	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15/7	0,273	0,057	15,250	63
	ХЛЕБЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	<b>Итого:</b>	<b>602</b>	<b>15,727</b>	<b>17,434</b>	<b>78,860</b>	<b>535</b>
<b>ОБЕД</b>						
№ 338 2015 г. Дели	ФРУКТ (Апельсин)	120	0,48	0,48	11,76	53
№45 2015г. Дели	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	0,931	3,051	9,105	68
№ 111 сбор рецепта 2004 г.	БОРЩ СИБИРСКИЙ 250 г (без лимон. сока) картофельный	200	2,184	1,880	24,707	125
№ 281 2015г. Дели	БЫТОЧКИ ПАРОВЫЕ (без сахара)	90	15,083	11,991	7,565	198
№304 2015г. Дели	РИС ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ	150/5	3,874	6,059	30,054	190
№ 631 Сбор рецепта 2004 г.	КОМПОТ ИЗ УРОКА	200/15	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЫ ГРЕЧНЕВЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	59
	<b>Итого:</b>	<b>880</b>	<b>24,682</b>	<b>25,471</b>	<b>107,011</b>	<b>754</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1482</b>	<b>40,409</b>	<b>42,905</b>	<b>185,871</b>	<b>1289</b>
<b>2 ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 338 2015 г. Дели	ФРУКТ (мандарин)	100	0,480	0,480	5,860	53
№14 2015г. Дели	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (Португалия)	10	7,30	7,55	0,8	100
№173 2015г. Дели	КАША ВЯЖКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ с маслом	150/5	6,008	7,453	43,484	265
№377 2015г. Дели	ЧАЙ С ЛИМОННОМ	200/15	0,320	0,140	20,440	84
	ХЛЕБЫ ГРЕЧНЕВЫЕ	25	1,2	1,23	6	37
	<b>Итого:</b>	<b>505</b>	<b>15,308</b>	<b>16,853</b>	<b>76,584</b>	<b>539</b>
<b>ОБЕД</b>						
№52 2015г. Дели	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	0,455	0,653	5,010	29
№99 2015г. Дели	СУП ОВОЩНОЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200/10	2,970	3,763	20,083	126
№288 2015г. Дели	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	90	14,397	14,554	6,580	214
№ 541 2004 г.г.	РАГУ ОВОЩНОЕ	150	3,630	4,046	29,400	169
№ 705 Сбор рецепта 2004 г.	НАВИТОК ИЗ ПШЕНОВНИКА	200	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЫ РИСОВЫЕ	40	2,400	0,4	27,6	123,2
	<b>Итого:</b>	<b>750</b>	<b>24,062</b>	<b>23,466</b>	<b>103,70</b>	<b>722</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1255</b>	<b>39,370</b>	<b>40,319</b>	<b>180,28</b>	<b>1261</b>
<b>3 ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 338 Дели 2015 г.	ФРУКТ (Яблоко зеленое)	120	0,480	0,480	11,760	56
№29 2015г. Дели	ЯЙЦО ОТВАРНОЕ	100г	6,155	5,918	0,28	79
Сб. М Дели в сборе 2015 рец. №173	КАША ВЯЖКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСОВОЙ КРУПЫ с маслом	150/5	6,886	8,956	37,807	259
№378 2015г. Дели	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200/15	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	<b>Итого:</b>	<b>563</b>	<b>15,23</b>	<b>15,654</b>	<b>82,117</b>	<b>532</b>
<b>ОБЕД</b>						
№ 338 Дели 2015 г.	ФРУКТ (груша)	120	0,480	0,480	11,760	56



№47/2015г. День	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	0,931	3,051	9,105	68
№98/2015г. День	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПЮ	200г	1,885	1,120	10,320	69
№ 371 Сбор 2004г	ГОРБУША ПРИНУЖЕННАЯ	90	15,364	12,744	0,295	177
№212/2015г. День	ГОРЮС КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ	150/5	3,322	8,182	42,067	70
№348/2015г. День	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЦЫ ГРЕЧНЕВЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	59,2
	<b>Итого:</b>	<b>865</b>	<b>24,112</b>	<b>27,587</b>	<b>97,367</b>	<b>735</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1428</b>	<b>39,343</b>	<b>43,241</b>	<b>179,484</b>	<b>1267</b>
<b>4. ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 338 День 2015 г	ФРУКТ (Апельсин)	120	0,480	0,480	11,760	56
№340 сбор 2004 210 День 2015	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	80	6,771	7,850	1,551	175
№173/2015г. День	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНОЙ КРУПЫ с маслом	150/5	6,703	8,788	33,060	238
№376/2015г. День	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15/7	0,273	0,087	15,230	63
	ХЛЕБЦЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,24	77
	<b>Итого:</b>	<b>602</b>	<b>15,727</b>	<b>17,434</b>	<b>78,860</b>	<b>609</b>
<b>ОБЕД</b>						
№ 338/День 2015 г	ФРУКТ (банан)	120	0,480	0,480	11,760	56
№45/2015г. День	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	0,931	3,051	9,105	68
№102/2015г. День	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200/10	3,403	3,237	21,625	129
№291/2015г. День	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ (без томатной пасты)	50/150	16,838	18,750	32,639	369
№ 704 2004 г	НАПИТОК ИЗ КУРАГИ	200/13	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЦЫ ГРЕЧНЕВЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	59,2
	<b>Итого:</b>	<b>845</b>	<b>23,782</b>	<b>27,528</b>	<b>98,949</b>	<b>742</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1447</b>	<b>39,509</b>	<b>44,962</b>	<b>177,809</b>	<b>1351</b>
<b>5. ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 338/2015г. День	ФРУКТ (яблоко)	100	0,480	0,480	5,860	53
№14/2015г. День	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (Порингом)	10	7,30	7,55	0,8	97
№173/2015г. День	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ с маслом	150/5	6,008	7,453	45,481	265
№377/2015г. День	ЧАЙ С ЛИМОННОМ	200/15	0,320	0,140	20,440	84
	ХЛЕБЦЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	<b>Итого:</b>	<b>505</b>	<b>15,608</b>	<b>15,873</b>	<b>87,834</b>	<b>576</b>
<b>ОБЕД</b>						
№ 338/День 2015 г	ФРУКТ (Яблоко красное)	120	0,480	0,480	6,760	52
№ 62/ День 2015 г	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	6,580	214
№307/2015г. День	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	6,622	5,299	40,875	259
№ 631 С бор. ролон 2004 г	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК	200	0,440	0,020	31,760	137
	ХЛЕБЦЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	<b>Итого:</b>	<b>845</b>	<b>26,320</b>	<b>26,704</b>	<b>121,396</b>	<b>858</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1350</b>	<b>41,928</b>	<b>42,577</b>	<b>209,230</b>	<b>1434</b>
<b>6. ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 338/День 2015 г	ФРУКТ (Груша)	120	0,480	0,480	11,760	56
№29/2015г. День	Ябло отварное	100г	6,155	5,918	0,28	69
№ 365 Сбор ролон 2004 г	КАША МОЛОЧНАЯ "ЯНТАРНАЯ" с МАСЛОМ	150/5	6,860	10,277	31,596	255
№378/2015г. День	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЦЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	<b>Итого:</b>	<b>668</b>	<b>15,205</b>	<b>16,975</b>	<b>75,906</b>	<b>518</b>
<b>ОБЕД</b>						
№47/2015г. День	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	0,931	3,051	9,105	68
№97/2015г. День	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200/10	4,270	4,462	20,083	137
№ 268/2015г. День	КОТЛЕТЫ ИЗ ОБИДЫННЫ (без пшеницы, муки, хлеба, сухарей)	90г	14,831	11,350	6,624	188



№ 541 2004 год	РАГУ ОБЩНОЕ	150	3,630	4,046	29,460	169
№ 700 Сбор рецен 2004 г.	НАПИТОК ИЗ ЗАМОРОЖЕННОЙ КЛОКВЫ	200	0,125	0,050	24,877	100
	ХЛЕБЫ ГРЕНЕВЫЕ	40	1,92	1,96	3,3	60
	<b>Итого:</b>	<b>755</b>	<b>25,707</b>	<b>24,928</b>	<b>98,889</b>	<b>721</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1423</b>	<b>40,912</b>	<b>41,903</b>	<b>174,795</b>	<b>1239</b>

Согласовано  
Руководитель Управления  
Роспотребнадзора  
по Республике Татарстан

М.А.Патяшина



Согласовано  
Министр здравоохранения  
Республики Татарстан

М.Н.Садыков



Утверждаю  
Министр образования и науки  
Республики Татарстан

И.Г.Хадидуллин



## 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
<b>1 неделя</b>						
<b>1 ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№349 сбор 2004 210 Дели 2015	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	80	7,610	8,840	5,744	133
№173 2015г Дели	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕННОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ	250/5	9,437	11,717	44,095	176
№376 Дели 2015	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15/7	0,273	0,057	15,230	63
	ХЛЕБЦЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	<b>Итого:</b>	<b>582</b>	<b>18,820</b>	<b>20,864</b>	<b>82,316</b>	<b>593</b>
<b>ОБЕД</b>						
№ 338 2015 г Дели	ФРУКТ (Яблоко)	120	0,480	0,480	11,760	53
№47 2015г Дели	САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ	100	1,551	5,080	15,175	113
№ 111 сб рецептур 2004 г	БОРЩ СИБИРСКИЙ (без томатной пасты)	250	3,730	2,350	31,480	162
№266 2015г Дели	БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ	100г	15,283	14,827	9,803	234
№302 2015г Дели	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	7,940	6,470	53,050	202
№ 705 Сбор рецеп 2004 г	НАПИТОК ИЗ ПИЩЕВНИКА	200	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЦЫ ГРЕЧНЕВЫЕ 40 г	40	1,92	1,96	8,8	59
	<b>Итого:</b>	<b>990</b>	<b>31,114</b>	<b>31,217</b>	<b>140,700</b>	<b>984</b>
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>1572</b>	<b>49,934</b>	<b>52,081</b>	<b>223,016</b>	<b>1577</b>
<b>2 ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 338 Дели 2015 г	ФРУКТ (Мандарин)	90	0,480	0,480	4,760	56
№14/2015г Дели	Масло Сливочное (Поршенин)	10	7,30	7,55	0,8	100
№173/2015г Дели	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ (с маслом)	250/5	8,584	9,537	56,178	215
№377 2015г Дели	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/15	0,320	0,140	20,440	84
	ХЛЕБЦЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	<b>Итого:</b>	<b>595</b>	<b>18,185</b>	<b>17,96</b>	<b>99,428</b>	<b>662</b>
<b>ОБЕД</b>						
№52 2015г Дели	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ (с маслом)	100	0,758	1,088	8,360	46
№89 2015г Дели	СУП ОВОЩНОЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250/40	3,278	4,332	27,045	152
№261 2015г Дели	ПЕЛОВ ИЗ ПТИЦЫ (без томатной пасты)	50/180	20,200	22,195	50,166	442
№348 2015г Дели	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0,440	0,020	29,760	121
	ХЛЕБЦЫ ГРЕЧНЕВЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	59
	<b>Итого:</b>	<b>830</b>	<b>26,593</b>	<b>29,595</b>	<b>111,131</b>	<b>820</b>
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>1425</b>	<b>44,778</b>	<b>47,582</b>	<b>210,559</b>	<b>1482</b>
<b>3 ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 338 2015 г Дели	ФРУКТ (Банан)	120	0,480	0,480	11,760	53
№29 2015г Дели	Яичо отварное	1 шт	6,255	5,918	0,28	79
№303 2015г Дели	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА с маслом	200/5	9,181	11,940	50,109	246
№378 2015г Дели	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЦЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	<b>Итого:</b>	<b>598</b>	<b>17,626</b>	<b>18,638</b>	<b>94,719</b>	<b>616</b>
<b>ОБЕД</b>						
№ 338 2015 г Дели	ФРУКТ (Груша)	120	0,480	0,480	11,760	53
№ 89 2015 г Дели	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ	100	0,990	0,140	8,780	40
№88 2015г Дели	ПЦИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ (без томатной пасты)	250	2,430	3,680	10,400	88



№260 2015г. Дети	ГУЛЯШ (без томатной пасты, пшенич. мука)	50,50	15,194	17,678	10,845	263
№156 2015г. Дети	ОВОЩИ ПРОДУЩИННЫЕ	180	6,42	6,140	38,8	286
№631 Сбор. рацион 2004г	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК	200/15,7	0,440	0,020	29,760	121
	ХЛЕБЦЫ ГРЕЧНЕВЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	59
	<b>Итого:</b>	<b>1012</b>	<b>27,874</b>	<b>30,098</b>	<b>119,145</b>	<b>860</b>
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1610</b>	<b>45,500</b>	<b>48,736</b>	<b>213,864</b>	<b>1476</b>
<b>4. ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№340 сбор 2004/210 Дети 2015	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	80	7,610	8,840	5,741	133
№173 2015г. Дети	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕННОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ	250/5	9,437	11,717	44,092	320
№376 Дети 2015	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15,7	0,273	0,057	15,230	63
	ХЛЕБЦЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	<b>Итого:</b>	<b>582</b>	<b>18,820</b>	<b>20,864</b>	<b>82,316</b>	<b>593</b>
<b>ОБЕД</b>						
№45 2015г. Дети	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАНОЙ КАПУСТЫ	100	1,551	4,085	15,175	104
№102 2015г. Дети	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	3,810	3,475	26,963	156
№289 2015г. Дети	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ (без томатной пасты, пшенич. мука)	180/50г	20,772	19,855	49,180	489
№ 704 2004 г	НАПИТОК ИЗ КУРАГИ	200/15	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЦЫ ГРЕЧНЕВЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	59
	<b>Итого:</b>	<b>835</b>	<b>28,269</b>	<b>29,425</b>	<b>115,140</b>	<b>839</b>
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1417</b>	<b>47,089</b>	<b>50,289</b>	<b>197,456</b>	<b>1432</b>
<b>5. ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№338 Дети 2015 г	ФРУКТ (Апельсин)	90	0,480	0,480	4,760	56
№14 2015г. Дети	Масло сливочное (Порция)	10	7,30	7,55	0,8	97
№173 2015г. Дети	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ (с маслом)	250, 5	8,585	9,537	36,178	345
№377 2015г. Дети	ЧАЙ С ЛИМОННОМ	200	0,520	0,140	29,440	84
	ХЛЕБЦЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	<b>Итого:</b>	<b>580</b>	<b>18,185</b>	<b>17,957</b>	<b>99,428</b>	<b>659</b>
<b>ОБЕД</b>						
№338 2015 г. Дети	ФРУКТ (абсолютное зеленое)	120	0,480	0,480	26,74	113
№62 Дети 2015 г	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	100	1,430	3,051	9,105	68
№88 2015г. Дети	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ (без томатной пасты)	250	2,470	5,680	10,400	84
№464 Сбор. рацион 2004г	ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ (без пшенич. хлеба)	100	12,270	12,280	1,760	172
С/Б, Дети (овощ. 2015г. рацион №199)	ПЮРЕ ИЗ БОБОВЫХ	180	9,114	6,260	42,956	265
№ 705 Сбор. рацион 2004г	НАПИТОК ИЗ ПИПЛОВНИКА	200	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЦЫ ГРЕЧНЕВЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	59
	<b>Итого:</b>	<b>990</b>	<b>27,884</b>	<b>27,761</b>	<b>114,781</b>	<b>822</b>
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1370</b>	<b>46,039</b>	<b>45,718</b>	<b>214,209</b>	<b>1481</b>
<b>6. ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№338 2015 г. Дети	ФРУКТ (Груша)	120	0,480	0,480	11,760	53
№29 2015г. Дети	Яично отварное	1шт	6,255	5,918	0,28	79
№305, Сбор. рацион 2004г	КАША МОЛОЧНАЯ "ЯНТАРНАЯ" с МАСЛОМ	200/5	9,146	13,700	42,128	328
№378 2015г. Дети	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200/15	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЦЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	<b>Итого:</b>	<b>613</b>	<b>17,891</b>	<b>20,398</b>	<b>86,438</b>	<b>508</b>
<b>ОБЕД</b>						
№47 2015г. Дети	САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ	100	1,551	4,080	15,175	104



№97 2015г. Дети	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ МЯСНЫМИ	250 /10	4,900	4,100	35,114	136
№ 268 2015г. Дети	КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ (без пшенич. муки, хлеба, сахара)	100г	16,478	14,950	7,340	230
№139 2015г. Дети	КАПУСТА ТУШЕНАЯ (без томатной пасты, пшенич. муки)	180	4,300	4,570	28,900	172
№ 700 Сбор. рецепт 2004 г	НАПИТОК ИЗ ЗАМОРОЖЕННОЙ КЛОКВЫ	200	0,125	0,050	24,877	100
	ХЛЕБЦЫ ГРЕЧНЕВЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	59
	<b>Итого:</b>	<b>850</b>	<b>29,274</b>	<b>30,610</b>	<b>110,137</b>	<b>831</b>
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1463</b>	<b>46,865</b>	<b>51,008</b>	<b>196,575</b>	<b>1429</b>
<b>2 неделя</b>						
<b>1 ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№340 Сбор 2004 210 Дети 2015	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	80	7,610	8,840	5,744	133
№173 2015г. Дети	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕННОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ	250-5	9,437	11,717	44,092	317
№376 Дети 2015	ЧАЙ С САХАРОМ	200-15-7	0,273	0,037	14,270	63
	ХЛЕБЦЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	<b>Итого:</b>	<b>582</b>	<b>18,820</b>	<b>20,864</b>	<b>82,316</b>	<b>590</b>
<b>ОБЕД</b>						
№ 338 2015 г. Дети	ФРУКТ (банан)	120	0,48	0,48	11,70	53
№45 2015г. Дети	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	1,551	4,085	15,175	104
№ 111 сб.рецептур 2004 г	БОРЩ СИБИРСКИЙ (без томатной пасты)	250	3,730	2,350	31,480	162
№ 281 2015г. Дети	ВЯЗКИ ПАРОВЫЕ (без хлеба)	100	16,750	13,300	8,400	220
№304 2015г. Дети	РИС ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ	180-5	4,640	5,270	36,060	210
№ 671 Сбор. рецепт 2004 г	КОМПОТ ИЗ УРЮКА	200-15	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЦЫ ГРЕЧНЕВЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	59
	<b>Итого:</b>	<b>1010</b>	<b>29,281</b>	<b>27,495</b>	<b>126,695</b>	<b>869</b>
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1592</b>	<b>48,101</b>	<b>48,359</b>	<b>209,011</b>	<b>1459</b>
<b>2 ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 338 Дети 2015 г	ФРУКТ (Мандарин)	90	0,480	0,480	4,760	56
№64 2015г. Дети	Масло Сливочное (Порцини)	10	7,30	7,55	0,8	97
№175 2015г. Дети	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ (с маслом)	250-5	8,585	9,537	56,178	345
№677 2015г. Дети	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,320	0,140	20,440	84
	ХЛЕБЦЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	<b>Итого:</b>	<b>580</b>	<b>18,185</b>	<b>17,957</b>	<b>99,428</b>	<b>659</b>
<b>ОБЕД</b>						
№52 2015г. Дети	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ (с маслом)	100	0,758	1,088	8,360	46
№99 2015г. Дети	СУП ОВОЩНОЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250 /10	3,275	4,332	25,045	152
№288 2015г. Дети	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	100	15,990	16,170	7,320	238
№ 541 2004 г. сб.	РАГУ ОВОЩНОЕ	180	4,360	4,850	33,300	203
№ 705 Сбор. рецепт 2004 г	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА	200	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЦЫ ГРЕЧНЕВЫЕ	40	1,920	1,96	8,8	59
	<b>Итого:</b>	<b>880</b>	<b>26,513</b>	<b>28,450</b>	<b>109,85</b>	<b>802</b>
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1460</b>	<b>44,698</b>	<b>46,407</b>	<b>209,278</b>	<b>1461</b>
<b>3 ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 338 2015 г. Дети	ФРУКТ (Груша)	120	0,480	0,480	11,760	53
№29 2015г. Дети	ЯЙЦО ОТВАРНОЕ	1 шт	6,255	5,918	0,28	79
№303 2015г. Дети	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА с маслом	200-5	9,181	11,940	50,409	346
№378 2015г. Дети	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЦЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	<b>Итого:</b>	<b>598</b>	<b>17,626</b>	<b>18,638</b>	<b>94,719</b>	<b>616</b>
<b>ОБЕД</b>						
№ 338 Дети 2015 г	ФРУКТ (Яблоко красное)	120	0,480	0,480	11,760	56
№17 2015г. Дети	САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ	100	1,551	4,080	15,175	104
№98 2015г. Дети	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПНОЙ	250г	2,356	1,400	12,900	74
№ 371 Сбор. 2004г	ГОРЕХИ ПРИПУШЕННАЯ	100	17,070	18,650	2,020	244
№312 2015г. Дети	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ	180-5	3,864	4,460	50,480	298



№348 2015г. Дети	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЫ ГРЕЧНЕВЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	59,2
	Итого:	995	27,451	31,080	116,155	856
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1593</b>	<b>45,077</b>	<b>49,718</b>	<b>210,874</b>	<b>1472</b>
<b>4. ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№346 сбор 2004 210 Дети 2015	ОМУЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	80	7,610	8,840	5,714	133
№973 2015г. Дети	КАША вязкая молочная из пшеничной крупы с маслом	250-5	9,437	11,717	44,092	320
№876 2015г. Дети	ЧАЙ С САХАРОМ	200-15-7	0,273	0,057	15,230	63
	ХЛЕБЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	Итого:	582	18,820	20,864	82,316	593
<b>ОБЕД</b>						
№ 338 Дети 2015 г	ФРУКТ (Мангостин)	120	0,480	0,480	11,760	53
№45 2015г. Дети	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	1,551	4,085	15,175	104
№102 2015г. Дети	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	3,816	3,475	26,965	156
№291 2015г. Дети	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ (без томатной пасты)	50-180	20,200	22,195	39,166	437
№ 704 2004 г	НАПИТОК ИЗ КУРАГИ	200-15	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЫ ГРЕЧНЕВЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	59,2
	Итого:	955	28,177	32,245	116,886	870
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1537</b>	<b>46,997</b>	<b>53,109</b>	<b>199,202</b>	<b>1463</b>
<b>5. ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 338 Дети 2015 г	ФРУКТ (Мангостин)	90	0,480	0,480	3,760	56
№14 2015г. Дети	Масло Сливочное (Персиями)	10	7,30	7,45	0,8	97
№173 2015г. Дети	КАША вязкая молочная из кукурузной крупы (с маслом)	250-5	8,585	9,537	56,178	345
№577 2015г. Дети	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,320	0,140	20,440	81
	ХЛЕБЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	Итого:	580	18,185	17,957	99,428	659
<b>ОБЕД</b>						
№ 338 Дети 2015 г	ФРУКТ (Банан)	120	0,480	0,480	11,760	56
№ 62 Дети 2015 г	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	100	1,430	3,051	9,105	68
№88 2015г. Дети	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ (без томатной пасты)	250	2,430	3,680	10,400	88
№288 2015г. Дети	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	100	15,990	16,170	7,320	238
№302 2015г. Дети	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	7,940	6,470	53,650	302
№ 671 Сбор расен 2004 г	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК	200	0,440	0,020	31,760	129
	ХЛЕБЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	Итого:	975	30,210	30,121	140,645	958
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1555</b>	<b>48,395</b>	<b>48,078</b>	<b>240,073</b>	<b>1617</b>
<b>6. ДЕНЬ</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
№ 338 2015 г. Дети	ФРУКТ (Апельсин)	120	0,480	0,480	11,760	53
№29 2015г. Дети	Ябло отварное	1 шт	6,255	5,918	0,28	79
№305 2015г. Дети	КАША вязкая молочная из риса с маслом	200-5	9,181	11,940	50,409	346
№378 2015г. Дети	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	0,210	0,050	15,020	61
	ХЛЕБЫ РИСОВЫЕ	25	1,5	0,25	17,25	77
	Итого:	598	17,626	18,638	94,719	616
<b>ОБЕД</b>						
№47 2015г. Дети	САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ	100	1,551	4,080	15,175	104
№97 2015г. Дети	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250-10	4,900	3,900	25,045	160
№ 268 2015г. Дети	КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ (без свиного мяса, хлеба, кураги)	100г	16,478	14,950	7,340	230
№ 441 2004 год	РАГУ ОВОЩНОЕ	180	4,360	4,850	33,500	203
№ 700 Сбор расен 2004 г	НАПИТОК ИЗ ЗАМОРОЖЕННОЙ КЛОКВЫ	200	0,125	0,050	24,877	100
	ХЛЕБЫ ГРЕЧНЕВЫЕ	40	1,92	1,96	8,8	59,2
	Итого:	885	29,334	30,890	116,537	862
	<b>Всего</b>	<b>1483</b>	<b>46,960</b>	<b>49,528</b>	<b>211,256</b>	<b>1478</b>




Лист согласования к документу № 12291/22 от 12.09.2022

Инициатор согласования: Галиева Г.Н. Заведующий сектором реализации программ внеурочной деятельности и здоровьесберегающей деятельности

Согласование инициировано: 12.09.2022 17:36

**Лист согласования**

Тип согласования: **последовательное**

№	ФИО	Срок согласования	Результат согласования	Замечания
1	Кашапова А.Р.		Согласовано 12.09.2022 - 20:57	-
2	Асадуллина А.М.		 Подписано 12.09.2022 - 22:27	-