

Приложение № 1  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Основные обязательные требования к качеству питания обучающихся  
общеобразовательных организаций (в части технического регулирования)

1. «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции» (Главы 2, 3).
2. «ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».
3. «ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию» (Главы 4, 5).
4. «ТР ТС 027/2012. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (Главы 2, 3, 4).
5. «ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции» (разделы VII, IX, XI, XII);
6. «ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции» (Главы V, VI, VIII, IX).
7. «ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции» (Разделы V, VIII, IX).
8. «ТР ТС 029/2012. Технический регламент Таможенного союза. Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
9. «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки».
10. «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки».

Приложение № 2  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Требования к содержанию  
и производству пищевой продукции для детского питания  
(выкопировка из статьи 8 ТР ТС 021/2011)

Пищевая продукция для детского питания должна отвечать следующим требованиям:

- печенье для детского питания не должно содержать добавленного сахара более 25 процентов;
- хлебобулочные изделия для детского питания должны содержать соли не более 0,5 процентов.

Пищевая продукция для детского питания не должна содержать:

- этилового спирта более 0,2 процента;
- кофе натурального;
- ядер абрикосовой косточки;
- уксуса;
- подсластителей, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания.

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания запрещено использование бензойной, сорбиновой кислот и их солей.

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья:

- 1) продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;
- 2) сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию;
- 3) мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;
- 4) коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- 5) блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;
- 6) говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20 процентов;
- 7) свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 70 процентов;
- 8) баранина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 9 процентов;
- 9) мясо быков, хряков и тощих животных;

10) субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;

11) яйца и мясо водоплавающих птиц;

12) соки концентрированные диффузионные;

13) растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла);

оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;

14) растительные масла: хлопковое;

15) гидрогенизированные масла и жиры;

16) жгучие специи (перец, хрен, горчица).

При производстве (изготовлении) биологически активных добавок к пище для детей от 3 до 14 лет и детских травяных напитков (травяных чаев) для детей раннего возраста допускается использование только растительного сырья, указанного в Приложении 8 к ТР ТС 021/2011.

Приложение № 3  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Специализированная пищевая продукция для детского питания для детей  
дошкольного и школьного возраста

Пищевая продукция для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста:

- колбасные изделия, паштеты, кулинарные изделия из мяса, хлебобулочные изделия, галеты, крекеры;
- пряники, коврижки с начинкой и без начинки;
- кексы с сахарной пудрой, глазированные, с орехами, цукатами, с пропиткой фруктовой, ромовой; кексы и рулеты в герметичной упаковке; вафли без начинки, с начинками фруктовой, помадной, жировой;
- рулеты бисквитные с начинкой фруктовой, с цукатами, маком, орехами;
- печенье сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное, с кремовой прослойкой, начинкой;
- кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла с термической обработкой: рыба и фаршевые изделия, запеченные, отварные, в т.ч. замороженные; без тепловой обработки: салаты из рыбы и морепродуктов без заправки; полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла - изделия структурированные («крабовые палочки» и др.)
- полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла - быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, в т.ч. упакованные под вакуумом;
- макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной и растительной основе;
- мясные полуфабрикаты натуральные и рубленые сырые;
- колбасные изделия, в том числе со сроками годности более 5 суток; паштеты и кулинарные изделия из мяса, в том числе со сроками годности более 72 час;
- обогащенные молочные продукты, предназначенные для непосредственно употребления в пищу;
- специализированные напитки для детей дошкольного и школьного возраста.

Приложение № 4  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Суточная физиологическая потребность обучающихся в энергии, в  
макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины,  
минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества)

№ п/п	Наименование веществ		Потребность в сутки по МР 2.3.1.2432-08 (с учетом потерь при тепловой обработке)		Потребность в сутки по СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (без учета потерь белков, жиров и углеводов при тепловой обработке)	
			7-11 лет (1-4 классы)	более 12 лет (5 - 11 классы)	7-11 лет (1-4 классы)	более 12 лет (5 - 11 классы)
1	Пищевые вещества (г)	Белки	63	81	77	90
2		Белки жив.происх.	38	48		
3		Жиры	70	85	79	92
4		Углеводы	305	370	335	383
5	Энергетическая ценность (ккал)		2100	2 700	2350	2720
6	Холестерин (мг)		300	300		
7	Витамины (мг)	В1	1,1	1,4	1,2	1,4
8		В2	1,2	1,6	1,4	1,6
9		С	60	80	60	70
10		А (мкг)	700	900	700	900
11		В-каротин	5	5		
12		Д	10	10	10	10
13		Е	10	15		
14	Минеральные вещества (мг)	Са	1100	1200	1100	1200
15		Р	1100	1200	1100	1200
16		Мg	250	350	250	300
17		К	2500	2500	1100	1200
18		Fe	12	16,5	12	18
19	Пищевые волокна (г)		15	20		
20	Флавоноиды		150	150		
21	Микроэлементы (мг)	І	1,2	1,5	0,1	0,1
22		Se	0,04	0,05	0,03	0,05
23		F	1,0	4,0	3,0	4,0
24		Zn	10	12		
25	ПНЖК (г)	Омега 3	1,9	1,9		
26		Омега 6	9,3	9,3		

Приложение № 5  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Перечень пищевой продукции,  
которая не допускается при организации питания детей  
(Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – выкопировка)

- 1) Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества,
- 2) Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза,
- 3) Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу,
- 4) Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
- 5) Непотрошенная птица,
- 6) Мясо диких животных,
- 7) Яйца и мясо водоплавающих птиц,
- 8) Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам,
- 9) Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные,
- 10) Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями,
- 11) Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления,
- 12) Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты),
- 13) Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди,
- 14) Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
- 15) Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки,
- 16) Простокваша - «самоквас»,
- 17) Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные,
- 18) Квас,
- 19) Соки концентрированные диффузионные,
- 20) Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию,
- 21) Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы,
- 22) Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку,
- 23) Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
- 24) Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания,

- 25) Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный),
- 26) Острые соусы, кетчупы, майонез,
- 27) Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус,
- 28) Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические),
- 29) Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки),
- 30) Ядро абрикосовой косточки, арахис,
- 31) Газированные напитки; газированная вода питьевая,
- 32) Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
- 33) Жевательная резинка,
- 34) Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%),
- 35) Карамель, в том числе леденцовая,
- 36) Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья,
- 37) Окрошки и холодные супы,
- 38) Яичница-глазунья,
- 39) Паштеты, блинчики с мясом и с творогом,
- 40) Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления,
- 41) Картофельные и кукурузные чипсы, снеки,
- 42) Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря,
- 43) Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности,
- 44) Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности,
- 45) Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение № 6  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов, применяемых для организации  
питания в образовательных организациях  
(применим в части, не противоречащим установленным согласно Приложению № 6  
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 требованиям)

№ п/п	Наименование пищевого продукта
1	Мясо, субпродукты, полуфабрикаты из мяса Мясо жилованное, замороженное в блоках - говядина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14 %; - свинина с массовой долей жировой ткани не более 20 %; - баранина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %; - конина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14 %; - оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14 %;
2	Отрубы из говядины бескостные
3	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из говядины охлажденные: вырезка, лопаточная, тазобедренная и спиннопочасничная части, подлопаточная часть, котлетное мясо
4	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из говядины замороженные: вырезка, лопаточная, тазобедренная и спиннопочасничная части, подлопаточная часть, котлетное мясо
5	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из свинины охлажденные: лопаточная, тазобедренная и спинно-почасничная части, котлетное мясо
6	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из свинины замороженные: лопаточная, тазобедренная и спинно-почасничная части, котлетное мясо
7	Субпродукты замороженные в блоках Печень говяжья замороженная в блоках Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжьей (класс Б, группа 1), для детского питания – печень
8	Тушки кроликов потрошенные, и их части
9	Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты из мяса птицы
10	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные первого сорта охлажденные Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса кур, мяса цыплят-бройлеров, мяса индеек охлажденные (замороженные): - грудка - окорочок - бедро - голень - филе - филе большое - филе малое - кусковое мясо бедра - кусковое мясо голени - рагу - азу - гуляш
11	Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени) охлажденное (замороженное)
13	Колбасные изделия, полуфабрикаты Изделия колбасные вареные для детского питания: колбаски (сосиски), сардельки
14	Колбаса полукопченая для детского питания
15	Полуфабрикаты мясные рубленые (котлеты, биточки, фрикадельки, зразы) замороженные для



16	детского (школьного) питания Полуфабрикаты из мяса птицы рубленные (котлеты, биточки, тефтели, зразы) замороженные для детского (школьного) питания
17	Пельмени замороженные для детского (школьного) питания
18	Ветчина вареная для детского питания
19	Рыба, рыбопродукты, морепродукты Филе или филе-кусочек рыбное мороженое с кожей (категория А) или без кожи (высшая категория) в ассортименте (треска, хек, горбуша, минтай, сайда, пикша, судак с кожей и др.)
20	Филе рыбное мороженое с кожей или без кожи для детского (дошкольного и школьного) питания в ассортименте (треска, пикша, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, горбуша, кета, нерка, сёмга, форель)
21	Тушка или филе кальмара мороженые
22	Рыбы лососевые (атлантического бассейна) соленые первого сорта филе, филе-кусочек (семга, форель)
23	Рыбы лососевые (тихоокеанского бассейна) соленые первого сорта филе, филе-кусочек (кета, горбуша)
24	Рыбы тресковые, осетровые, сиговые, хек, мороженые потрошенные обезглавленные, спинки, стейки
23	Филе из сельди малосоленой или слабосоленой
24	Консервы рыбные натуральные в ассортименте
25	Консервы рыбные натуральные, изготавливаемые из тихоокеанских (дальневосточных) лососевых рыб - горбуша, кета, кижуч, и.т.д.
26	Консервы рыбные натуральные с добавлением масла
27	Икра лососевая зернистая баночная первого сорта
28	Молоко и молокопродукты Молоко питьевое стерилизованное, ультрапастеризованное с массовой долей жира 2,5 %, 3,2 %, 3,5 % (для приготовления блюд и кулинарных изделий)
29	Молоко питьевое ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 2,5 %, 3,2% или 3,5 %
30	Кефир для детского питания с массовой долей жира 3,2 %
31	Простокваша для детского питания с массовой долей жира 3,2 %
32	Ряженка для детского питания с массовой долей жира 2,5% - 3,2 %
33	Варенец для детского питания с массовой долей жира 3,2 % (для реализации в буфете)
34	Ацидофилин для детского питания с массовой долей жира 3,2 %
35	Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум - кефир, простокваша, йогурт и др. с массовой долей жира 2,5 % - 3,2 % (для реализации в буфете)
36	Кефир для питания детей дошкольного и школьного возраста, обогащенный бифидобактериями, с массовой долей жира 3,2 %, в упаковках массой нетто 0,2 кг
37	Йогурт или биоюгурт без компонентов или с компонентами с массовой долей жира 2,5 % - 3,2 % в ассортименте
38	Творог с массовой долей жира 9 %
39	Продукт творожный для детского (дошкольного и школьного) питания с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или овощными) или без компонентов с массовой долей жира от 3,5 до 5,0 % в ассортименте
40	Сметана с массовой долей жира 15 %
41	Сыры полутвердые с массовой долей жира 45 % - 50 % в пересчете на сухое вещество, в том числе импортные в ассортименте
42	Сыр мягкий для детского (дошкольного и школьного) питания
43	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0 %, 82,5 %
44	Молоко цельное сгущенное с сахаром
45	Молоко сухое
46	Консервы молочные «Какао со сгущенным молоком и сахаром».
47	Консервы молочные «Кофе (натуральный) со сгущенным молоком».
48	Яйца и яйцепродукты Яйца куриные пищевые первой категории Диетические
49	Яйца куриные пищевые мытые первой Категории

49	Меланж яичный сухой
50	Белок яичный сухой
51	Желток яичный сухой
52	Меланж яичный жидкий
53	Белок яичный жидкий
54	Желток яичный жидкий
55	Хлеб и изделия хлебобулочные Изделия булочные, в том числе батоны нарезные, из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта в нарезке
56	Хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, в том числе в нарезке
57	Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами, для детского питания формовой, в том числе в нарезке
58	Хлеб дарницкий из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной первого сорта в нарезке
59	Хлеб зерновой
60	Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами, для детского питания формовой в нарезке
61	Хлеб белый из пшеничной муки высшего или первого сорта в нарезке
62	Хлеб белый из пшеничной муки высшего или первого сорта в нарезке обогащенный витаминами и минералами, для детского питания
53	Изделия хлебобулочные сдобные
64	Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта
65	Продукция масложировая Масло подсолнечное: - рафинированное дезодорированное
66	Масло кукурузное марки Д Масло соевое
67	Мука, крупы, крупяные изделия, макаронные изделия Хлопья овсяные «Экстра» или «Геркулес»
68	Крупа овсяная высшего сорта
69	Горох шлифованный первого сорта: целый или колотый
70	Крупа гречневая ядрица быстрорастворимая первого сорта
71	Крахмал картофельный высшего сорта
72	Крахмал кукурузный высшего сорта
73	Крупа кукурузная шлифованная № 1 или № 2
74	Крупа манная марки М
75	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта
76	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта
77	Крупа ячменная перловая № 1 или № 2
78	Крупа пшеничная: Полтавская № 2 и № 3 средняя или «Артек»
79	Крупа пшено шлифованное высшего сорта
80	Крупа рис шлифованный первого сорта
81	Фасоль продовольственная белая или красная
82	Макаронные изделия группы А (вермишель, солонья, рожки, перья, лапша и др.) высшего сорта
83	Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) высшего сорта яичные
84	Изделия фигурные (готовые завтраки) из кукурузной, гречневой и других видов круп сладкие, в том числе обогащенные микронутриентами
85	Хлопья (готовые завтраки) кукурузные или Пшеничные
86	Мюсли (завтраки сухие мюсли)
87	Фруктовоовощная продукция свежая, замороженная, консервированная, полуфабрикаты плодовоовощные Картофель продовольственный свежий: ранний - картофель урожая текущего года, реализуемый до 1 сентября; поздний - картофель урожая текущего года, реализуемый с 1 сентября
88	Морковь столовая свежая не ниже первого сорта
89	Свекла столовая свежая не ниже первого сорта
90	Лук репчатый свежий первого сорта
91	Капуста белокочанная свежая первого класса раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая
92	Капуста китайская (пекинская) свежая первого сорта
93	Капуста цветная свежая высшего или первого сорта

94	Огурцы свежие не ниже первого сорта
95	Репа столовая свежая
96	Томаты свежие, сорт не ниже первого
97	Перец сладкий свежий сорт не ниже первого
98	Редис свежий первого сорта
99	Дайкон свежий
100	Редька свежая
101	Баклажаны свежие первого сорта
102	Кабачки свежие не ниже первого сорта
103	Чеснок свежий сорт не ниже первого
104	Петрушка свежая зелень обрезная
105	Укроп свежий
106	Сельдерей свежий корнеплод обрезной
107	Лук зеленый свежий, сорт первого
108	Лук порей свежий первого сорта
109	Щавель свежий
110	Шпинат свежий
111	Сельдерей черешковый свежий
112	Салат - латук свежий первого сорта
113	Салат свежий (листовой и кочанный)
114	Тыква продовольственная свежая
115	Апельсины свежие не ниже первого сорта
116	Лимоны свежие не ниже первого сорта
117	Мандарины свежие не ниже первого сорта
118	Бананы свежие не ниже первого класса
119	Персики и нектарины свежие не ниже первого сорта
120	Абрикосы свежие первого сорта
121	Виноград свежий столовый не ниже первого сорта
122	Киви свежие не ниже 1 сорта
123	Грейпфруты не ниже первого сорта
124	Груши свежие не ниже первого сорта
125	Яблоки свежие не ниже первого сорта
126	Слива крупноплодная или средних размеров свежая не ниже первого Сорта
127	Черешня свежая первого сорта
128	Дыни свежие
129	Арбузы продовольственные свежие
130	Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке
131	Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная ил и краснокочанная)
132	Морковь свежая очищенная в вакуумной упаковке
133	Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке
134	Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке
135	Горошек зеленый консервированный высшего сорта
136	Кукуруза сахарная в зернах, консервированная высшего сорт
137	Икра овощная, в том числе из кабачков, из баклажанов
138	Фасоль стручковая консервированная
139	Томатная паста или томатное пюре без соли
140	Капуста квашеная
141	Огурцы с зеленью в заливке (залитые раствором лимонной кислоты и поваренной соли)
142	Огурцы соленые
143	Фасоль натуральная
144	Цветная капуста быстрозамороженная
145	Капуста брокколи быстрозамороженная
146	Щавель быстрозамороженный
147	Шпинат быстрозамороженный
148	Фасоль зеленая быстрозамороженная (стручковая)
149	Тыква быстрозамороженная
150	Горошек зеленый быстрозамороженный
151	Смесь овощей резаных быстрозамороженных (кабачки, цукини, баклажаны, тыква, патиссоны, морковь столовая, перец сладкий и др.)
152	Свекла столовая очищенная резаная быстрозамороженная
153	Кабачки (цукини) резаные быстрозамороженные
154	Капуста Брюссельская быстрозамороженная
155	Кукуруза быстрозамороженная (зерна)

156	Баклажаны быстрозамороженные
157	Лук репчатый быстрозамороженный
158	Морковь быстрозамороженная
159	Перец сладкий быстрозамороженный
160	Свекла быстрозамороженная
161	Ягоды быстрозамороженные не ниже первого сорта (брусника, вишня, земляника (клубника), клюква, черная и красная смородина, малина, ежевика и др.).
162	Чернослив, целые плоды без косточки высшего сорта
163	Абрикосы сушеные без косточки (курага) высшего сорта
164	Фрукты сушеные и их смеси (компотная смесь) не ниже высшего сорта
165	Виноград сушеный высшего сорта видов изюм и кишмиш
166	Варенье фруктовое или овощное, стерилизованное или нестерилизованное (без консерванта), витаминизированное или не витаминизированное
167	Джемы фруктовые и овощные, в т.ч. фасованные по 20 г, стерилизованные или нестерилизованные (без консерванта), витаминизированные или не витаминизированные
168	Повидло плодовое, ягодное, овощное или купажированное высшего сорта (без консерванта), стерилизованное или нестерилизованное
169	Соус ягодный (фруктовый)
170	Плоды шиповника сушеные
171	Ядро ореха грецкого
172	Ядро миндаля сладкого сухое, не ниже первого сорта
173	Ядра орехов лещины высшего сорта
174	Сушеная зелень петрушки и укропа первого сорта
175	Белые корни петрушки и сельдерея сушеные первого сорта
176	Сиропа на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте
177	Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные в ассортименте
178	Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания в ассортименте
179	Соки фруктовые прямого отжима в ассортименте
180	Соки овощные и овощефруктовые прямого отжима в ассортименте
181	Нектары фруктовые, овощные, овощефруктовые, фруктово-овощные для питания детей раннего возраста в ассортименте
182	Фрукты консервированные
183	Фрукты консервированные в собственном соку
184	Фрукты консервированные в сиропе
185	Компот консервированный
186	Сахар белый кристаллический категории ТС1 или ТС2
187	Сахарная пудра
	Изделия кондитерские
188	Печенье из пшеничной муки не ниже первого сорта - в том числе витаминизированное
189	Галеты в ассортименте
190	Вафли с начинкой фруктовой или жировой, в том числе витаминизированные
191	Пряники в ассортименте
192	Бублики или сушки в ассортименте
193	Печенье овсяное
194	Кексы
195	Шоколад молочный, в том числе пористый, с крупными и тонкоизмельченными добавлениями, и шоколад молочный с начинками
196	Мармелад формовой или резной неглазированный
187	Пастила и зефир, в том числе витаминизированные
188	Конфеты (конфеты укрупненного размера или батончик кондитерский) в шоколадной глазури или без нее, обогащенные очищенным гемоглобином (гемобином), для детского (дошкольного и школьного) питания.
189	Батончик фруктово-ореховый, в том числе обогащенный
190	Батончик мюсли прессованный (для реализации в буфете)
191	Паста молочно-шоколадная (для реализации в буфете)
192	Мармелад из ламинарии для детского питания
	Чай, какао, напитки растворимые
193	Чай зеленый крупный листовой, фасованный в пакетиках для разовой заварки
194	Чай черный крупный листовой, фасованный в пакетиках для разовой заварки
195	Фиточай цветочный для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста),

196	фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки Фиточай травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки
199	Какао-порошок
200	Какао-напиток быстрорастворимый для детского (дошкольного и школьного) питания
201	Кисели на плодовых или ягодных экстрактах, концентрированных соках в брикетированном или насыпном виде в ассортименте
202	Кофейный напиток злаковый для детского питания
203	Напиток кофейный из цикория (концентрат или сухой растворимый)
	Прочие продукты, специи
197	Соль поваренная пищевая выварочная йодированная сортов экстра или высший
198	Натрий двууглекислый (сода пищевая)
204	Дрожжи хлебопекарные сушеные
205	Дрожжи хлебопекарные прессованные
206	Пряность - душистый перец молотый
207	Паприка молотая
208	Гвоздика
209	Лист лавровый сухой
210	Желатин пищевой
211	Мак пищевой
212	Корица молотая
213	Ванилин
214	Кислота лимонная
215	Мед натуральный, в т. ч. фасованный по 20 г
216	Семена кунжута
217	Ламинария

Приложение № 7  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Среднесуточные наборы пищевой продукции  
для организации питания детей от 7 до 18 лет  
(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)  
(таблица 2 Приложения 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – выкопировка)

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7 - 11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Приложение № 8  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Таблицы замены пищевых продуктов  
Таблица № 1 - Замена пищевой продукции в граммах (нетто)  
с учетом их пищевой ценности  
(Приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Выкопировка)

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
Консервы мясные	120		
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133

	Сухофрукты:	
	Яблоки	12
	Чернослив	17
	Курага	8
	Изюм	22

Таблица № 2 – Замена продуктов по белкам и углеводам  
(Приложение № 6 к СанПиН 2.4.5.2409-08, Выкопировка), применима в части, не противоречащей СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
Замена мяса (по белку)					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло +6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло +4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло -9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло +13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					



Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло -11 г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло -6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло -8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло -20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло -13 г
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло -3 г
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло +9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло -5 г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

Таблица № 3 - Взаимозаменяемость продуктов при приготовлении блюд<sup>1</sup>

Наименование заменяемых продуктов	Масса продуктов брутто, кг	Наименование заменяющих продуктов	Эквивалентная масса продуктов брутто, кг	Кулинарное использование
Яйца без скорлупы	1,00	Яичный меланж мороженый	1,00	В блюдах из яиц, запеканках, мучных изделиях
Яйца без скорлупы	1,00	Яичный порошок	0,28	В блюдах из яиц, запеканках, мучных изделиях
Масло коровье несоленое, «Вологодское»	1,00	Масло крестьянское	1,13	В кулинарных изделиях и блюдах (кроме заправки блюд при отпуске)
Масло коровье несоленое, «Вологодское»	1	Масло коровье любительское	1,06	В кулинарных изделиях и блюдах (кроме заправки блюд при отпуске)
Масло коровье несоленое, «Вологодское»	1	Масло коровье соленое (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,02 кг)	1	В фаршах, блинах, оладьях
Масло коровье несоленое, «Вологодское»	1,00	Масло коровье топленое	0,84	В фаршах, блинах, оладьях и для заправки кулинарных изделий
Масло подсолнечное	1,00	Масло арахисовое, кукурузное, соевое, хлопковое,	1,00	В холодных блюдах, мучных изделиях,

<sup>1</sup> Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. П.М. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи.

Наименование заменяемых продуктов	Масса продук-тов брутто, кг	Наименование заменяющих продуктов	Эквива-лентная масса продуктов бру-тто, кг	Кулинарное использование
		оливковое		маринадах, блюдах из рыбы и др.
Масло подсолнечное рафинированное	1,00	Масло подсолнечное нерафинированное	1,00	В маринадах, некоторых соусах, холодных, овощных, рыбных блюдах, мучных изделиях
Молоко коровье пастеризованное цельное	1,00	Молоко коровье цельное сухое	0,12	В супах, соусах, блюдах из яиц, мучных изделиях, овощных, сладких блюдах, напитках и др.
Молоко коровье пастеризованное цельное	1,00	Молоко коровье обезжиренное сухое (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,04. кг)	0,09	В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах, мучных изделиях, <sup>5</sup> кашах
Молоко коровье пастеризованное цельное,	1,00	Сливки сухие с уменьшением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,042 кг	0,16	В молочных кашах
Молоко коровье пастеризованное цельное	1	Молоко цельное сгущенное с сахаром (с уменьшением закладки в рецептуре сахара на 0,17 кг)	0,38	В сладких блюдах, напитках
Молоко коровье пастеризованное цельное	1,00	Молоко сгущенное стерилизованное в банках	0,46	В супах, соусах, сладких блюдах, мучных изделиях и напитках
Молоко коровье пастеризованное, цельное	1,00	Сливки сгущенные с сахаром (с уменьшением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,07 кг и сахара на 0,18 кг	0,48	В молочных кашах, мучных изделиях
Сахар-песок	1,00	Мед натуральный	1,25	В напитках, киселях, муссах, желе
Сахар-песок	1	Рафинадная пудра	1	В сладких блюдах, запеканках, пудингах
Повидло, джем	1,00	Мармелад фруктово-ягодный (резной)	0,84	В сладких блюдах
Повидло, джем	1,00	Варенье без косточек	1,00	В сладких блюдах

Наименование заменяемых продуктов	Масса продуктов брутто, кг	Наименование заменяющих продуктов	Эквивалентная масса продуктов брутто, кг	Кулинарное использование
Крахмал картофельный сухой (20% влажности)	1,00	Крахмал картофельный (сырец 50% влажности)	1,60	В киселях, сладких супах
Крахмал картофельный	1,00	Крахмал кукурузный	1,50	В молочных киселях, желе
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1,00	Дрожжи хлебопекарные сухие	0,25	Для приготовления напитков, мучных изделий
Чай черный байховый нерасфасованный	1,00	Чай плиточный черный	1	Для приготовления напитков
Кофе натуральный жареный	1,00	Кофе натуральный растворимый	0,35	Для приготовления напитков
Ванилин	1,00	Ванильный сахар	20,0	В сладких блюдах
Ванилин	1,00	Ванильная эссенция	12,7	В сладких блюдах
Желатин	1	Агароид	0,70	В сладких желированных блюдах
Горошек зеленый (консервированный)	1	Горох овощной (лопатка) свежий	0,82	В холодных блюдах, супах, овощных блюдах, гарнирах.
Горошек зеленый (консервированный).	1,00	Фасоль овощная (лопатка) свежая	0,82	В холодных блюдах, супах, овощных блюдах, гарнирах
Горошек зеленый (консервированный)	1	Зеленый горошек свежий быстрозамороженный	0,71	В холодных блюдах, супах, овощных блюдах, гарнирах
Зелень укропа, петрушки, сельдерея свежая	1	Зелень укропа, петрушки, сельдерея веточками соленая (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,29 кг)	1,00	Для ароматизации бульонов, супов, соусов
Зелень укропа, петрушки, сельдерея свежая	1,00	Зелень укропа, петрушки, сельдерея измельченная соленая (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,22 кг)	0,76	Для ароматизации бульонов, супов, соусов
Зелень укропа, петрушки, сельдерея свежая	1,00	Зелень укропа, петрушки, сельдерея веточками быстрозамороженная	0,76	Для ароматизации бульонов, супов, соусов
Пастернак, петрушка, сельдерей корневые свежие	1,00	Белые корни петрушки, сельдерея и пастернака сушеные	0,15	В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей

Наименование заменяемых продуктов	Масса продуктов брутто, кг	Наименование заменяющих продуктов	Эквивалентная масса продуктов брутто, кг	Кулинарное использование
Щавель свежий	1,00	Пюре из щавеля (консервы)	0,40	В супах с использованием щавеля
Шпинат свежий	1,00	Пюре из шпината (консервы)	0,40	в супах с использованием шпината в овощных блюдах
Помидоры (томаты) свежие	1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%	0,46	В супах, соусах и при тушении овощей
Помидоры (томаты) свежие	1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 15%	0,37	В супах, соусах и при тушении овощей
Помидоры (томаты), свежие	1,00	Сок томатный натуральный	1,22	В супах, соусах и при тушении овощей
Помидоры (томаты) свежие	1,00	Консервы. Томаты натуральные целые (округлые плоды)	1,70	В холодных блюдах и гарнирах
Помидоры (томаты) свежие	1,00	Консервы. Томаты натуральные целые (сливовидные плоды)	1,42	В холодных блюдах и гарнирах
Лук-порей свежий	1,00	Лук зеленый свежий	0,95	В супах, холодных блюдах, гарнирах, блюдах из овощей
Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%	1,00	Сок томатный натуральный	2,66	В супах, соусах и при тушении мяса, рыбы, овощей и т.д.
Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%	1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 15%	0,80	В супах, соусах и при тушении мяса, рыбы, овощей и т.д.
Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%	1,00	Томатная паста с содержанием сухих веществ 25-30%	0,40	В супах, соусах и при тушении мяса, рыбы, овощей и т.д.
Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%	1,00	Томатная паста с содержанием сухих веществ 35-40%	0,30	В супах, соусах и при тушении мяса, рыбы, овощей и т.д.
Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%	1,00	Томатная паста соленая с содержанием сухих веществ 37% (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,03 кг)	0,30	В супах, соусах и при тушении мяса, рыбы, овощей и т.д.
Яблоки свежие	1,00	Яблоки целые, половинками, четвертушками (бланшированные в сахарном сиропе) быстрозамороженные	0,8/0,735	В сладких блюдах
Брусника свежая	1,00	Клюква свежая	1,00	В салатах из

Наименование заменяемых продуктов	Масса продук-тов брутто, кг	Наименование заменяющих продуктов	Эквива-лентная масса продуктов бру-тто, кг	Кулинарное использование
				капусты и в сладких блюдах
Урюк	1,00	Курага, кайса	0,75	В пудингах, сладких соусах, блюдах
Виноград, сушеный (изюм, сабза)	1,00	Цукаты, кайса, курага	1,00	В пудингах, сладких соусах, блюдах
Ядро ореха, миндаля сладкого	1,00	Ядро грецких орехов, фундука, арахиса	1,00	В сладких блюдах, пудингах
Кислота лимонная пищевая	1,00	Кислота винная пищевая	1,00	В блюдах, где используется лимонная кислота
Кислота лимонная пищевая	1,00	Сок лимона	8,00	В блюдах, где используется лимонная кислота

Приложение № 9  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Примерные размеры обеспечения питанием детей на приемы пищи (в школе и дома) для обучающихся 7-10 лет Амурской области

№ п/п	Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов для питания детей	Норма, нетто, г.								
		Завтрак дома	Завтрак в школе	Обед в школе	Полдник в школе	Ужин	Второй ужин	ВСЕГО в школе	ВСЕГО за сутки	За сутки СанПин 2.3.2.4.3590-20
1	Хлеб ржаной из обойной муки	10	10	35		20		45	75	80
2	Хлеб пшеничный обогащенный	20	25	40		20	25	65	130	150
3	Мука пшеничная обогащенная		10	4	12	4		26	30	15
4	Крупы	6	10	20		14		30	50	45
5	Макаронные изделия		5	8		2		13	15	15
6	Картофель очищенный		20	100		50		120	170	187
7	Овощи очищенные		20	105	5	45		130	175	280
8	Овощи и зелень свежие закрытого грунта, морская капуста	15	15	5		10		20	45	
9	Фрукты свежие, орехи	50	50	10	50	50		110	210	185
10	Сухофрукты, шиповник, мак, кунжут для выпечки	2	2	8	3			13	15	15
11	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные		30	30	100	50		160	210	200
12	Мясо жилованное	5	15	25		15		40	60	70
13	Субпродукты 1			15				15	15	30

	категории									
14	Птица I категории потрошенная		10	45		10		55	65	35
15	Рыба (филе)	4	10	20		20		30	54	58
16	Молоко	60,0	80,0	20,0	15,0	20,0	50,0	115	245,0	300,0
17	Кисломолочные продукты				60,0		150,0	60,0	210,0	150,0
18	Творог		25,0	0,0	5,0	20,0		30,0	50,0	50,0
19	Сыр	3,0	6,0	2,0	5,0	2,0		13,0	18,0	10,0
20	Сметана		2,0	5,0	2,0	2,0		9,0	11,0	10,0
21	Масло сливочное	7,0	9,0	4,0	3,0	7,0		16,0	30,0	30,0
22	Масло Растительное		3,0	10,0	1,0	3,0		14,0	17,0	15,0
23	Яйцо (шт/г)	8,0	8,0	2,0	2,0	8,0		12,0	28,0	40,0
24	Сахар	3,0	9,0	9,0	4,0	5,0		22,0	30,0	30,0
25	Кондитерские изделия в инд.упаковке		5,0		5,0			10,0	10,0	10,0
26	Чай	0,2	0,5			0,3		0,5	1,0	1,0
27	Какао-порошок/коф.напиток	1,0	1,0			1,0		1,0	3,0	3,0
28	Дрожжи хлебопекарные		0,5		0,5			1,0	1,0	0,2
29	Соль пищевая поваренная		0,7	1,6		0,7		2,3	3,0	3,0
30	Крахмал			3,0	1,0			4,0	4,0	3,0
31	Специи (для питания детей)		0,5	1,0		0,5		1,5	2,0	2,0

Химический состав проекта размера (завтрак дома) обеспечения питанием детей,  
обучающихся по программам начального образования  
(в возрасте 7-10 лет)

Наименование веществ		Итого(без учета потерь)	Потребность по СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Доля от СанПиН 2.3/2.4.3590-20, %
Пищевые вещества (г)	Белки, г	8,6	77,0	11,1%
	Белки жив., г	5,0	46,2	10,8%
	Жиры, г	11,4	79,0	14,4%
	Углеводы, г	30,9	335,0	9,2%
Энергосодержание (ккал)		259,95	2350,0	11,1%
Витамины (мг)	B1	0,1	1,2	10,0%
	B2	0,2	1,4	12,2%
	C	22,4	60,0	37,4%
	A (мкг)	62,4	700,0	8,9%
	D (мкг)	1,3	10,0	12,8%
Минеральные вещества (мг)	Ca	143,9	1100,0	13,1%
	P	170,3	1100,0	15,5%
	Mg	43,9	250,0	17,6%
	K	391,4	1100,0	35,6%
	Fe	2,6	12,0	22,0%
Микро-элементы (мкг)	I	14,8	100,0	14,8%
	Se	4,0	30,0	13,2%
	F	156,7	3000,0	5,2%

Наименование веществ		Итого(без учета потерь)	Потребность по МР 2.3.1.2432-08	Доля от МР 2.3.1.2432-08, %
Холестерин (мг)		70,1	375,0	18,7%
Витамины (мг)	В-каротин	1,1	6,3	18,3%
	Е	1,1	11,1	10,0%
Пищевые волокна (г)		2,8	15,0	18,5%
Микроэлементы	Zn(мкг)	1068,9	10000,0	10,7%
ПНЖК (г)	Омега 3	0,2	1,9	12,7%
	Омега 6	1,2	9,3	12,6%



**Химический состав проекта размера (завтрак в школе) обеспечения питанием  
детей, обучающихся по программам начального образования  
(в возрасте 7-10 лет)**

Наименование веществ		Итого(без учета потерь)	Потребность по СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Доля от СанПиН 2.3/2.4.3590-20, %
Пищевые вещества (г)	Белки, г	21,0	77,0	27,3%
	Белки жив., г	13,0	46,2	28,1%
	Жиры, г	19,5	79,0	24,7%
	Углеводы, г	74,5	335,0	22,2%
Энергосодержание (ккал)		557,54	2350,0	23,7%
Витамины (мг)	B1	0,4	1,2	29,4%
	B2	0,5	1,4	35,9%
	C	41,5	60,0	69,2%
	A (мкг)	502,4	700,0	71,8%
	D (мкг)	1,8	10,0	18,5%
Минеральные вещества (мг)	Ca	268,6	1100,0	24,4%
	P	384,4	1100,0	34,9%
	Mg	88,8	250,0	35,5%
	K	908,3	1100,0	82,6%
	Fe	5,6	12,0	46,8%
Микро-элементы (мкг)	I	44,6	100,0	44,6%
	Se	7,3	30,0	24,2%
	F	237,4	3000,0	7,9%

Наименование веществ		Итого(без учета потерь)	Потребность по МР 2.3.1.2432-08	Доля от МР 2.3.1.2432-08, %
Холестерин (мг)		106,6	375,0	28,4%
Витамины (мг)	В-каротин	1,8	6,3	28,4%
	E	2,2	11,1	19,5%
Пищевые волокна (г)		4,6	15,0	30,5%
Микроэлементы	Zn(мкг)	1936,1	10000,0	19,4%
ПНЖК (г)	Омега 3	0,3	1,9	18,3%
	Омега 6	2,1	9,3	22,4%

**Химический состав проекта размера (обед) обеспечения питанием детей,  
обучающихся по программам начального образования  
(в возрасте 7-10 лет)**

Наименование веществ		Итого(без учета потерь)	Потребность по СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Доля от СанПиН 2.3/2.4.3590-20, %
Пищевые вещества (г)	Белки, г	26,5	77,0	34,4%
	Белки жив., г	14,1	46,2	30,5%
	Жиры, г	24,4	79,0	30,9%
	Углеводы, г	96,5	335,0	28,8%
Энергосодержание (ккал)		711,52	2350,0	30,3%
Витамины (мг)	B1	0,5	1,2	42,5%
	B2	0,4	1,4	31,1%
	C	56,3	60,0	93,8%
	A (мкг)	478,4	700,0	68,3%

	D (мкг)	3,7	10,0	37,4%
Минеральные вещества (мг)	Ca	197,7	1100,0	18,0%
	P	451,0	1100,0	41,0%
	Mg	119,0	250,0	47,6%
	K	1306,4	1100,0	118,8%
	Fe	7,5	12,0	62,5%
Микро-элементы (мкг)	I	76,1	100,0	76,1%
	Se	9,6	30,0	32,1%
	F	267,9	3000,0	8,9%

Наименование веществ		Итого(без учета потерь)	Потребность по МР 2.3.1.2432-08	Доля от МР 2.3.1.2432-08, %
Холестерин (мг)		102,3	375,0	27,3%
Витамины (мг)	В-каротин	3,8	6,3	60,6%
	Е	5,5	11,1	49,2%
Пищевые волокна (г)		6,9	15,0	45,7%
Микроэлементы	Zn(мкг)	2917,2	10000,0	29,2%
ПНЖК (г)	Омега 3	0,4	1,9	21,2%
	Омега 6	4,8	9,3	51,2%

Химический состав проекта размера (полдник) обеспечения питанием детей,  
обучающихся по программам начального образования  
(в возрасте 7-10 лет)

Наименование веществ		Итого(без учета потерь)	Потребность по СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Доля от СанПиН 2.3/2.4.3590-20, %
Пищевые вещества (г)	Белки, г	8,2	77,0	10,6%
	Белки жив., г	5,0	46,2	10,9%
	Жиры, г	10,1	79,0	12,8%
	Углеводы, г	39,8	335,0	11,9%
Энергосодержание (ккал)		283,05	2350,0	12,0%
Витамины (мг)	B1	0,2	1,2	14,6%
	B2	0,2	1,4	17,4%
	C	30,4	60,0	50,7%
	A (мкг)	47,5	700,0	6,8%
	D (мкг)	0,6	10,0	6,4%
Минеральные вещества (мг)	Ca	181,7	1100,0	16,5%
	P	166,0	1100,0	15,1%
	Mg	35,2	250,0	14,1%
	K	464,8	1100,0	42,3%
	Fe	2,8	12,0	23,0%
Микро-элементы (мкг)	I	10,8	100,0	10,8%
	Se	5,3	30,0	17,6%
	F	64,2	3000,0	2,1%

Наименование веществ		Итого(без учета потерь)	Потребность по МР 2.3.1.2432-08	Доля от МР 2.3.1.2432-08, %
Холестерин (мг)		32,5	375,0	8,7%
Витамины (мг)	B-каротин	1,7	6,3	27,0%
	E	1,6	11,1	14,8%
Пищевые волокна (г)		2,0	15,0	13,5%
Микроэлементы	Zn(мкг)	802,9	10000,0	8,0%
ПНЖК (г)	Омега 3	0,3	1,9	14,4%
	Омега 6	1,6	9,3	17,5%

Химический состав проекта размера (ужин) обеспечения питанием детей,  
обучающихся по программам начального образования  
(в возрасте 7-10 лет)

Наименование веществ		Итого(без учета потерь)	Потребность по СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Доля от СанПиН 2.3/2.4.3590-20, %
Пищевые вещества (г)	Белки, г	21,6	77,0	28,0%
	Белки жив., г	13,8	46,2	29,8%
	Жиры, г	22,9	79,0	28,9%
	Углеводы, г	59,8	335,0	17,9%
Энергосодержание (ккал)		531,32	2350,0	22,6%
Витамины (мг)	B1	0,3	1,2	28,6%
	B2	0,3	1,4	20,7%
	C	34,3	60,0	57,2%
	A (мкг)	78,1	700,0	11,2%
	D (мкг)	3,9	10,0	38,6%

Минеральные вещества (мг)	Ca	154,6	1100,0	14,1%
	P	343,5	1100,0	31,2%
	Mg	88,9	250,0	35,6%
	K	806,0	1100,0	73,3%
	Fe	5,0	12,0	41,7%
Микро-элементы (мкг)	I	48,8	100,0	48,8%
	Se	10,9	30,0	36,5%
	F	313,8	3000,0	10,5%

Наименование веществ		Итого(без учета потерь)	Потребность по МР 2.3.1.2432-08	Доля от МР 2.3.1.2432-08, %
Холестерин (мг)		97,2	375,0	25,9%
Витамины (мг)	В-каротин	2,9	6,3	46,0%
	Е	4,2	11,1	37,8%
Пищевые волокна (г)		4,7	15,0	31,2%
Микроэлементы	Zn(мкг)	1911,4	10000,0	19,1%
ПНЖК (г)	Омега 3	0,6	1,9	31,5%
	Омега 6	4,3	9,3	46,0%

Химический состав проекта размера (2-й ужин) обеспечения питанием детей,  
обучающихся по программам начального образования  
(в возрасте 7-10 лет)

Наименование веществ		Итого(без учета потерь)	Потребность по СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Доля от СанПиН 2.3/2.4.3590-20, %
Пищевые вещества (г)	Белки, г	7,7	77,0	10,1%
	Белки жив., г	5,8	46,2	12,6%
	Жиры, г	5,4	79,0	6,9%
	Углеводы, г	23,0	335,0	6,9%
Энергосодержание (ккал)		172,06	2350,0	7,3%
Витамины (мг)	B1	0,1	1,2	8,5%
	B2	0,3	1,4	23,8%
	C	1,5	60,0	2,4%
	A (мкг)	35,8	700,0	5,1%
	D (мкг)	0,1	10,0	1,0%
Минеральные вещества (мг)	Ca	255,9	1100,0	23,3%
	P	201,7	1100,0	18,3%
	Mg	31,7	250,0	12,7%
	K	317,3	1100,0	28,8%
	Fe	0,5	12,0	4,2%
Микро-элементы (мкг)	I	19,2	100,0	19,2%
	Se	0,0	30,0	0,0%
	F	44,1	3000,0	1,5%

Наименование веществ		Итого(без учета потерь)	Потребность по МР 2.3.1.2432-08	Доля от МР 2.3.1.2432-08, %
Холестерин (мг)		16,1	375,0	4,3%
Витамины (мг)	В-каротин	0,02	6,3	0,3%
	Е	0,2	11,1	1,9%
Пищевые волокна (г)		0,7	15,0	4,8%
Микроэлементы	Zn(мкг)	1066,2	10000,0	10,7%
ПНЖК (г)	Омега 3	0,1	1,9	4,1%
	Омега 6	0,2	9,3	2,2%

**Химический состав проекта размера (завтрак в школе, обед полдник) обеспечения питанием детей, обучающихся по программам начального образования (в возрасте 7-10 лет)**

Наименование веществ		Итого (без учета потерь)	Соотношение Б:Ж:У по доле в Э,%	Потребность по СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Доля от СанПиН 2.3/2.4.3590-20, %
Пищевые вещества (г)	Белки, г	55,7	14%	77,0	72,3%
	Белки жив., г	32,1	8%	46,2	69,5%
	Жиры, г	54,0	31%	79,0	68,4%
	Углеводы, г	210,8	54%	335,0	62,9%
Энергосодержание (ккал)		1 552,12		2350,0	66,0%
Витамины (мг)	В1	1,0		1,2	86,5%
	В2	1,2		1,4	84,4%
	С	128,2		60,0	213,7%
	А (мкг)	1028,3		700,0	146,9%
	D (мкг)	6,2		10,0	62,3%
Минеральные вещества (мг)	Са	648,0		1100,0	58,9%
	Р	1001,5		1100,0	91,0%
	Mg	243,1		250,0	97,2%
	К	2679,5		1100,0	243,6%
	Fe	15,9		12,0	132,3%
Микро-элементы (мкг)	I	131,5		100,0	131,5%
	Se	22,2		30,0	73,9%
	F	569,5		3000,0	19,0%

Наименование веществ		Итого(без учета потерь)	Потребность по МР 2.3.1.2432-08	Доля от МР 2.3.1.2432-08, %
Холестерин (мг)		241,4	375,0	64,4%
Витамины (мг)	В-каротин	7,3	6,3	116,0%
	Е	9,3	11,1	83,5%
Пищевые волокна (г)		13,5	15,0	89,7%
Микроэлементы	Zn (мкг)	5656,2	10000,0	56,6%
ПНЖК (г)	Омега 3	1,0	1,9	53,9%
	Омега 6	8,5	9,3	91,1%

**Химический состав проекта суточного размера обеспечения питанием детей, обучающихся по программам начального образования (в возрасте 7-10 лет)**

Наименование веществ		Итого(без учета потерь)	Соотношение Б:Ж:У по доле в Э,%	Потребность по СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Доля от СанПиН 2.3/2.4.3590-20, %
Пищевые вещества (г)	Белки, г	93,5	13%	77,0	121,5%
	Белки жив., г	56,7	8%	46,2	122,7%
	Жиры, г	93,7	33%	79,0	118,6%
	Углеводы, г	324,4	54%	335,0	96,8%
Энергосодержание (ккал)		2 515,44		2350,0	107,0%
Витамины (мг)	В1	1,6		1,2	133,5%
	В2	2,0		1,4	141,1%
	С	186,4		60,0	310,7%
	А (мкг)	1204,5		700,0	172,1%

	D (мкг)	11,5		10,0	114,6%
Минеральные вещества (мг)	Ca	1202,4		1100,0	109,3%
	P	1716,9		1100,0	156,1%
	Mg	407,5		250,0	163,0%
	K	4194,2		1100,0	381,3%
	Fe	24,0		12,0	200,1%
Микро-элементы (мкг)	I	214,3		100,0	214,3%
	Se	37,1		30,0	123,6%
	F	1084,0		3000,0	36,1%

Наименование веществ		Итого(без учета потерь)	Потребность по МР 2.3.1.2432-08	Доля от МР 2.3.1.2432-08, %
Холестерин (мг)		424,8	375,0	113,3%
Витамины (мг)	В-каротин	11,3	6,3	180,6%
	Е	14,8	11,1	133,1%
Пищевые волокна (г)		21,6	15,0	144,1%
Микроэлементы	Zn(мкг)	9702,7	10000,0	97,0%
ПНЖК (г)	Омега 3	1,9	1,9	102,2%
	Омега 6	14,1	9,3	151,8%

Приложение № 10  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием обучающихся  
государственных и муниципальных  
общеобразовательных организаций  
Амурской области

ФОРМА

Ведомость контроля за рационом питания  
(обязательное)

с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Режим питания: двухразовое (пример)

Смена обучения: первая (пример)

Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

№ п/п	Наимено- вание группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах (нетто) согласно установленных Правительством Амурской области размеров обеспечения питанием детей	Количество пищевой продукции в граммах (нетто) по дням на одного человека (по фактическому меню)					Итого за период действия меню (за 2-4 недели)	В среднем в день за неделю (10 дней, 2-4 недели)	Отклонение от нормы в граммах (+/-)	Прове-денные замены (продуктов перерасхода вместо продуктов недорасхода)	В среднем в день за неделю (10 дней, 2-4 недели) с учетом допустимых замен	Отклоне ние от нормы в % (+/-)
			1	2	3	4	<...>						
1													
2													

Рекомендации по корректировке меню: \_\_\_\_\_

Подпись медицинского работника и дата: \_\_\_\_\_

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата  
ознакомления: \_\_\_\_\_

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в  
соответствии с рекомендациями медицинского работника: \_\_\_\_\_

Отклонение от нормы с учетом допустимых замен не должно превышать 5 % (+/-)



Приложение № 11  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Вариант реализации типового десятидневного меню (примерное меню) для обучающихся общеобразовательных организаций  
(возраст 7-10 лет)

Возрастная категория 7-10 лет

Сезон осенне-зимний

Тип блюда	Выход (г), не менее	№ рец.	Наименован ие блюдо	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
					Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
День недели			<i>Понедельник-1</i>														
Прием пищи			Завтрак														
Блюда из мяса, порционные или мелкопорционн ые, в том числе с соусом	90	245 М	Бефстрогано в с отварной говядины 60/40	100,0	16,2	15,3	5,0	222,5	0,1	0,9	15,0	0,5	28,9	174,2	25,0	2,4	
Блюда (гарниры) из круп,бобовых, макаронных изделий (в том числе с подгарнировка й из свежих овощей, салатов или с соусом)	150	500	Рис отварной	150,0	3,7	6,1	1,9	77,3	0,0		100,0	0,3	16,4	86,0	28,2	0,6	
Напитки горячие (чай,	180	377 М	Чай с лимоном	207,0	0,1	0,0	11,2	45,1	0,0	2,9		0,0	7,8	9,8	5,2	0,9	

кофейный напиток, какао) с молоком (сахар не более 12 г)																
Щи, борщи, супы овощные	200	82 М	Борщ из свежей капусты с картофелем	200,0	1,4	3,1	7,8	64,9	0,0	15,7		1,5	33,5	40,0	18,9	0,9
Итого за завтрак				657	21	25	26	410	0	19	115	2	87	310	77	5
Прием пищи			Обед													
Блюда из рыбы (порционные и мелкопорционные), в том числе с соусом	90	233/328 М	Рыба, запеченная под молочным соусом	100,0	13,7	7,6	2,0	131,4	0,1	1,2	28,1	0,5	82,1	133,6	19,0	0,4
Блюда/гарниры из картофеля (в том числе с подгарнировкой и из свежих овощей, салатов)	150	125 М	Картофель отварной с зеленью	150,0	5,8	4,8	47,3	255,8	0,3	58,0	20,0	0,3	41,2	172,0	67,4	2,7
Компоты (напитки, кисели) из свежих плодов или ягод, из сухофруктов/сахар (не более)	180	349 М	компот из с/ф	200,0	0,8	0,1	21,4	89,3	0,0	0,8		1,1	32,0	29,2	21,0	0,7
Хлеб из муки пшеничной обогащенной			Хлеб пшеничный	40,0	3,2	0,4	19,3	93,5	0,1			0,5	9,2	34,8	13,2	0,8
Хлеб из муки ржаной, ржано-	20		Хлеб ржано-пшеничный	25,0	1,7	0,3	8,4	42,7	0,1			0,3	8,3	48,5	14,3	1,1

пшеничной																
Соус, сметана	10		Сметана	10,0	0,3	1,5	0,4	16,0	0,0	0,0	10,0	0,0	8,8	6,1	0,9	0,0
		<i>Итого за Обед</i>		525	48	41	132	1087	1	95	163	6	293	768	231	11
			полдник													
		<i>Итого за полдник</i>														
		Всего за понедельник-1		1182,0	69,2	65,4	157,9	1496,8	1,0	114,6	278,1	8,6	379,5	1077,8	308,3	16,3
и так далее																
		Всего по меню		12771	529,3	480,1	1768,4	13511,5	8,8	1093,1	1038,0,9	91,6	4154,2	8496,3	2143,3	117,4
		в том числе														
		Итого за завтраки			244,4	211,1	736,4	5823,3	2,8	241,5	1024,0	18,8	2814,5	3948,4	797,9	37,5
		Среднее значение за завтраки в день			24,4	21,1	73,6	582,3	0,3	24,1	102,4	1,9	281,5	394,8	79,8	3,7
		Выполнение СанПиН от суточной нормы, %			32	27	22	25	26	40	15	19	26	36	32	31
		Итого за обеды			284,9	269,0	1032,0	7688,2	6,0	851,6	9357,0	72,7	1339,7	4547,9	1345,4	80,0
		Среднее значение за обеды 1С			28,5	26,9	103,2	768,8	0,6	85,2	935,7	7,3	134,0	454,8	134,5	8,0
		Среднее значение за обеды в день			26,4	26,1	83,2	673,0	0,5	76,5	745,3	6,5	241,2	452,8	119,5	7,7
		Выполнение СанПиН от суточной нормы, %			37	34	31	33	55	142	134	73	12	41	54	67
		Итого за день			529,3	480,1	1768,4	13511,5	8,8	1093,1	1038,0,9	91,6	4154,2	8496,3	2143,3	117,4
		Среднее значение за день			52,9	48,0	176,8	1351,2	0,9	109,3	1038,1	9,2	415,4	849,6	214,3	11,7
		Выполнение СанПиН от суточной нормы, %			69	61	53	57	80	182	148	92	38	77	86	98
		Усредненная суточная потребность в пищевых веществах			77	79	335	2350	1,1	60	700	10	1100	1100	250	12





Приложение № 13  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Распределение фруктов по дням цикличного меню

Завтрак	Всего, г	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
Яблоко	100									100	
Банан	150			150							
Киви	0										
Апельсин	150							150			
Итого	500	0	0	150	0	0	0	150	0	100	0

Приложение № 14  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Сезонные замены салатов из сырых овощей на период после 1 марта

День по меню	Прием пищи	Заменяемое блюдо	№ рецепта	Замещающее блюдо	№ рецепта	Примечание
Среда 1	обед	Салат из моркови с яблоками и клюквой	60 М	Салат из отварной моркови с сыром	69 К	
Четверг 1	обед	Помидоры св. порционные	71 М	Салат «Мозаика»	94 К	
Понедельник 2	обед	Салат из моркови с курагой	63 М	Салат из отварной моркови с сыром	69 К	
Среда 2	обед	Салат фруктовый	109 К	Салат из свеклы с курагой и изюмом	51 М	

Приложение № 15  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Форма ежедневного меню основного (организованного) питания  
(обязательное)

Возрастная категория: 7 - 11 лет/12 лет и старше

Смена обучения: \_\_\_\_\_

Прием пищи	Наименование блюда, напитка	Масса порции (вес блюда, напитка)	Калорийность порции (блюда, напитка)	Пищевые вещества (с разбивкой БЖУ)	Энергетическая ценность	№ рецептуры	Соответствие утвержденному меню приготовляемых блюд
Завтрак							
итого за завтрак							
Обед							
итого за обед							
Полдник							
итого за полдник							
Ужин							
итого за ужин							
Итого за день							



Приложение № 16  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Требования к составлению меню в лечебном питании

В соответствии с Конституцией Российской Федерации дети имеют право на здоровую среду обитания и здоровое питание, в том числе с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания.

К таким заболеваниям относятся, прежде всего, сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия).

В меню для ребенка с сахарным диабетом рекомендуется включать продукты источники полноценного белка (творог, мясо, рыба, птица, яйца, сыр, гречка, рис, фасоль, овес) и продукты с низким гликемическим индексом (перец сладкий, баклажаны, брокколи, цветная капуста, спаржевая фасоль; свежая зелень, листовая зелень, фрукты, бобовые, макаронные изделия из муки твердых сортов).

Для предотвращения риска развития избыточной массы тела у детей с сахарным диабетом, общее потребление жиров рекомендуется сократить до 30 % от суточной калорийности рациона.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании детей и подростков с сахарным диабетом представлен в Таблице № 16.1 настоящего Приложения.

Рекомендуемые наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей с сахарным диабетом представлены в Таблице № 16.3 настоящего Приложения.

Режим питания детей с сахарным диабетом может соответствовать режиму питания остальных учеников (завтрак, обед, полдник и ужин).

Информацию о калорийности меню, содержании белков, жиров и углеводов, используемых продуктах для питания детей с сахарным диабетом, рекомендуется доводить до родителей (законных представителей детей) с использованием сайта образовательной (оздоровительной) организации.

При составлении меню для детей с целиакией рекомендуется учитывать, что самое высокое содержание глютена отмечается в пшенице и ржи (33-37%), умеренное - в ячмене и овсе (10 %). Соответственно, в список запрещенных к включению в меню продуктов попадают все продукты и блюда, содержащие пшеницу, рожь, ячмень и овес. В меню не включаются продукты промышленного изготовления, содержащие скрытый глютен, это - полуфабрикаты мясные и рыбные, колбасные изделия, мясные и рыбные консервы, молочные продукты (йогурты, творожки, сырки), кукурузные хлопья, овощные полуфабрикаты в панировке, а также блюда, приготовленные с использованием этих продуктов (Таблица № 16.2 настоящего Приложения). При составлении меню необходимо учитывать, что исключение из питания глютенсодержащих пищевых продуктов может приводить к снижению антиоксидантной защиты у детей, дефициту витаминов (В1, В2, В6, РР, пантотеновой кислоты) и минеральных веществ

(кальций, магний, селен), в связи с чем, рекомендуется предусмотреть обязательность восполнения потребности организма в витаминах и микроэлементах за счет иных продуктов. Природными поставщиками антиоксидантов и витаминов являются свежие фрукты, овощи и зелень, которые рекомендуется включать в меню в обязательном порядке. Высокий антиоксидантный потенциал имеют перец, томаты, капуста (белокочанная, брюссельская, брокколи), чеснок, лук, чернослив, изюм, цитрусовые, красный грейпфрут, ягоды (черника, клюква, брусника, черная смородина, клубника, земляника, малина).

Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании детей и подростков с целиакией представлен в Таблице № 16.1 настоящего Приложения.

Наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей с целиакией представлены в Таблице № 16.4 настоящего Приложения.

Режим питания детей с фенилкетонурией не имеет особенностей и соответствует основному режиму питания, принятому в организации (образовательной, оздоровительной).

Технология приготовления блюд предусматривает замену высокобелковых натуральных продуктов (мясо, рыба, творог) на специализированные смеси.

Наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей с фенилкетонурией представлены в Таблице № 16.5 настоящего Приложения.

Основной принцип в организации питания детей и подростков больных муковисцидозом - увеличение энергетической ценности рациона питания за счет увеличения потребления белка в 1,5 раза по сравнению с возрастной нормой и доведения жировой компоненты питания до 40-50 % от общей энергетической емкости рациона.

Для детей с муковисцидозом рекомендуется увеличивать энергетическую ценность суточного рациона питания в возрастной группе до трех лет на 200 ккал/сутки, 3-5 лет - на 400 ккал/сутки, 6-11 лет - на 600 ккал/сутки, старше 12 лет - на 800 ккал/сутки.

Наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей с муковисцидозом представлены в Таблице № 16.6 настоящего Приложения.

Необходимость в индивидуализации питания требуется для детей с пищевой аллергией или патологическими (побочными) реакциями на пищу.

К продуктам, наиболее часто вызывающим аллергические реакции, относятся: коровье молоко, куриное яйцо, соя, арахис, орехи, пшеница, морепродукты и рыба.

В питании данной группы детей должны быть исключены продукты, провоцирующие у них аллергическую реакцию и заменены на иные продукты, обеспечивающие физиологическую полноценность замен.

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

На основании полученных документов, руководитель образовательной организации должен обеспечить физиологически полноценное горячее питание

больному ребенку с учетом особенностей здоровья и физиологической потребности в пищевых и биологически ценных веществах.

Для обеспечения ребенка физиологически полноценным питанием по предварительному согласованию между руководителем образовательной (оздоровительной) организации и законным представителем ребенка заключается договор о порядке предоставления услуг по организации питания ребенка.

В договоре рекомендуется указать режим питания с учетом основных и дополнительных приемов пищи, порядок организации питания:

1. Приготовление блюд на пищеблоке школы и выдача их через линию раздачи

2. Доставка блюд из иной организации, осуществляющей приготовление блюд и полуфабрикатов с последующей доготовкой и (или) без нее и выдача их через линию раздачи в образовательной организации.

3. Питание детей из продуктов и блюд, принесенных из дома.

В случае принятия решения об организации питания непосредственно в самой общеобразовательной организации специалистом-диетологом образовательной организации разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии. Специализированное меню составляется на базе действующего типового цикличного меню для детей больных сахарным диабетом с заменой запрещенных блюд и продуктов; для детей с пищевыми аллергиями к основному меню для всех школьников прилагаются замены блюд и продуктов с учетом исключения из меню блюд и продуктов, провоцирующих у детей аллергическую реакцию; для детей с целиакией, муковисцидозом и фенилкетонурией составляется индивидуальное 10-ти дневное меню.

Разработанное меню согласовывается с врачом – аллергологом (педиатром) и родителями, что также рекомендуется указать в договоре. Планируемое (на цикл) и фактическое (на день) меню, вместе с технологическими картами рекомендуется размещать на сайте образовательной (оздоровительной) организации.

При этом следует учитывать, что приготовление нескольких рационов одновременно возможно только в столовых полного цикла и столовых – доготовочных с полным набором помещений, достаточным количеством оборудования, кухонной посуды и инвентаря, достаточным числом персонала. За состоянием здоровья детей, требующими специализированного питания, должно быть организовано медицинское наблюдение и сопровождение, а также контроль за организацией питания (с участием врача-диетолога или диетсестры) при приготовлении нескольких рационов на одном пищеблоке.

При организации питания детей с заболеванием целиакией, во избежание попадания примесей глютена в пищу ребенка, рекомендуется выделить в общеобразовательной организации отдельное помещение для хранения продуктов и приготовления блюд, оборудованное технологическими столами, разделочным инвентарем и моечной ванной, кухонной и столовой посудой. Столовая посуда, должна отличаться от иной столовой посуды цветом или рисунком. Допускается использовать посуду, принесенную ребенком из дома (в случае ее соответствия требованиям применимых технических регламентов Таможенного союза и действующему санитарному законодательству).

В случае если принимается решение об организации питания детей из продуктов, блюд, принесенных из дома:

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

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

- за 1 час до приема пищи, продукты, не требующие дополнительной термической обработки, перемещаются в шкаф (отдельное место) для достижения продуктами комнатной температуры и профилактики.

В договоре рекомендуется указать кто принимает продукты в образовательной организации и следит за температурой их хранения, перемещения в условия комнатной температуры и осуществляет их последующий разогрев в соответствии с режимом питания ребенка).

Информация о детях, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющейся патологии, доводится до ответственных за организацию питания по школе и по отдельным классам должностных лиц общеобразовательной организации и исполнителя услуги питания.

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

Таблица № 16.1 - Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании детей и подростков

Заболевание/ состояние здоровья	Перечень недопустимой продукции
сахарный диабет	1) жирные виды рыбы; 2) мясные и рыбные консервы; 3) сливки, жирные молочные продукты, соленые сыры, сладкие сырки; 4) жиры животного происхождения отдельных пищевых продуктов; 5) яичные желтки; 6) молочные супы с добавлением манной крупы, риса, макарон; 7) жирные бульоны; 8) пшеничная мука, сдобное и слоеное тесто, рис, пшенная крупа манная крупа, макароны; 9) овощи соленые; 10) сахар, кулинарные изделия, приготовленные на сахаре, шоколад, виноград, финики, изюм, инжир, бананы, хурма и ананасы; 11) острые, жирные и соленые соусы; 12) сладкие соки и промышленные сахаросодержащие напитки
целиакия	1) продукты и блюда, содержащие пшеницу, рожь, просо, ячмень и овес; 2) мука пшеничная, овсяная и ржаная; 3) овсяные, пшеничные и ячменные хлопья, манная крупа; 4) продукты переработки пшеницы, овса, ржи; 5) колбасные изделия; 6) мясные и рыбные консервы; 7) йогурт; 8) кофейный и какао-напитки; 9) любые конфеты и шоколад, в составе которых содержится солод; 10) вафли, вафельная крошка;

	11) повидло; 12) томатная паста; 13) продукты промышленного производства, содержащие скрытый глютен: продукты, подвергшиеся обработке, содержащие скрытый глютен в виде крахмала и модифицированных крахмалов, которые входят в состав консервантов и загустителей и являются основой для различного рода пищевых добавок
Фенилкетонурия	1) мясо и мясные изделия; 2) рыба и рыбные продукты; 3) творог, творожки, творожные массы, творожные сырки, брынза, сыры твердые и мягкие, сыры и сырки плавленые; 4) мука (пшеничная, ржаная, овсяная, гречневая, рисовая, кукурузная), хлеб белый и черный, хлебные палочки, баранки, сушки, булочки, печенье, пирожные, торты; 5) крупы и хлопья: крупа гречневая, кукурузная, манная, перловая, ячневая, рис, толокно, хлопья овсяные; 6) все виды яиц; 7) все виды орехов; 8) подсластитель аспартам; 9) желатин; 10) молоко, кефир, ряженка, простокваша, йогурты; 11) соевые продукты
Пищевая аллергия	продукты с индивидуальной непереносимостью

Таблица № 16.2 - Перечень продукты промышленного производства, которые могут содержать «скрытый» глютен

Характеристика группы продуктов	Перечень
продукты, в составе которых глютен не декларирован	<ul style="list-style-type: none"> <li>- колбасы, сосиски*, полуфабрикаты из измельченного мяса и рыбы**, фарш, изготовленный на мясном производстве;</li> <li>- мясные и рыбные консервы**;</li> <li>- многие овощные и фруктовые консервы, в том числе для детского питания**;</li> <li>- томатные пасты, кетчупы**, некоторые салатные заправки, горчица, майонез**, соевые, устричные, рыбные соусы, готовые смеси тертых приправ и специй;</li> <li>- некоторые сорта мороженого, йогуртов, творожные сырки и пасты, плавленые сыры, маргарины с глютенсодержащими стабилизаторами;</li> <li>- бульонные кубики, концентрированные сухие супы, картофельное пюре быстрого приготовления;</li> <li>- картофельные и кукурузные чипсы***, замороженный картофель фри;</li> <li>- кукурузные хлопья (содержат солод), маринады, пасты;</li> <li>- кофе быстрорастворимый, какао-смеси «быстрого приготовления»;</li> <li>- «крабовые палочки» (и другие имитации морепродуктов);</li> <li>- карамель, соевые и шоколадные конфеты с начинкой, «чупа-чупс», восточные сладости, повидло промышленного производства;</li> <li>- пищевые добавки (краситель аннато E106Б, карамельные красители E150а-E150д, мальтол E636, изомальтол E953, мальтит и мальтитный сироп E965, моно- и тиглицериды жирных кислот E471).</li> </ul>

\* - исключая безглютеновые сорта

\*\* - есть безглютеновые варианты

\*\*\* - из-за содержания солода

Таблица № 16.3 - Рекомендуемые наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей с сахарным диабетом  
(нетто, в г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№ п/п	Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов / возраст	Завтрак			Второй завтрак			Обед			Полдник			Ужин			Второй ужин			Итого за сутки		
		3-6	7-11	12-18	3-6	7-11	12-18	3-6	7-11	12-18	3-6	7-11	12-18	3-6	7-11	12-18	3-6	7-11	12-18	3-6	7-11	12-18
1	Хлеб ржаной	30	50	70	0	0	0	25	50	60	0	0	0	15	50	70	0	0	0	80	150	200
2	Хлеб пшеничный	15	30	40	0	0	0	20	30	50	0	0	0	10	20	30	0	0	0	50	80	120
3	Мука пшеничная	3	3	4	0	0	0	3	3	4	6	6	6	3	3	6	0	0	0	15	15	20
4	Крупы, бобовые	13	15	17	0	0	0	14	15	16	0	0	0	13	15	17	0	0	0	40	45	50
5	Макаронные изделия	4	5	7	0	0	0	4	5	7	0	0	0	4	5	6	0	0	0	12	15	20
6	Картофель	19	22	22	0	0	0	80	100	100	9	12	12	32	53	53	0	0	0	140	187	187
7	Овощи	48	54	60	0	0	0	116	132	148	8	10	12	108	124	140	0	0	0	280	320	360
8	Фрукты свежие	15	20	20	20	30	30	25	30	30	20	20	20	0	0	0	0	0	0	80	100	100
9	Орехи, сухофрукты (чернослив, курага, яблоко, груша)	20	30	35	0	0	0	20	30	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40	60	70
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизирова нные (без сахара)	0	0	0	75	100	100	0	0	0	75	100	100	0	0	0	0	0	0	150	200	200
11	Мясо	0	0	0	0	0	0	28	37,5	42,5	0	0	0	27	37,5	42,5	0	0	0	55	75	85



	продуктов / возраст																						
1	Хлеб безглютеновы й*	50	70	90	0	0	0	50	60	70	0	0	0	50	70	90	0	0	0	150	200	250	
2	Мука картофельная (рисовая)	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	2	2	1	1	1	0	0	0	4	5	5	
3	Крупы (рис, греча, пшено)	15	17	18	0	0	0	15	16	19	0	0	0	15	17	18	0	0	0	45	50	55	
4	Картофель	20	25	25	0	0	0	80	100	100	10	12	12	40	53	53	0	0	0	150	190	190	
5	Овощи, зелень	48	60	63	0	0	0	116	136	138	8	16	19	108	128	130	0	0	0	280	340	350	
6	Фрукты свежие	30	30	42,5	100	100	120	0	0	0	40	40	55	30	30	42,5	0	0	0	200	200	260	
7	Соки фруктовые	0	0	0	110	115	115	0	0	0	110	115	115	0	0	0	0	0	0	220	230	230	
8	Сухофрукты	5	7,5	7,5	0	0	0	5	7,5	7,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	15	15	
9	Безглютенова я выпечка и кондитерские изделия**	3	6	6	0	0	0	0	0	0	4	8	8	3	6	6	0	0	0	10	20	20	
10	Сахар	15	18	18	0	0	0	5	7	7	15	18	18	5	7	7	0	0	0	40	50	50	
11	Мясо 1 категории	20	30	35	0	0	0	50	55	57,5	0	0	0	50	55	57,5	0	0	0	120	140	150	
12	Птица	0	0	0	0	0	0	15	20	22,5	0	0	0	15	20	22,5	0	0	0	30	40	45	
13	Рыба (филе)***	0	0	0	0	0	0	23	23	25	0	0	0	27	27	35	0	0	0	50	50	60	
15	Молоко, кефир***	80	100	120	0	0	0	15	20	30	110	130	140	15	20	30	230	230	230	450	500	550	
16	Творог детский безглютеновы й	20	20	20	0	0	0	0	0	0	10	10	10	20	20	20	0	0	0	50	50	50	
17	Сметана	2	3	4	0	0	0	5	4	5	2	3	3	1	2	3	0	0	0	10	12	15	
18	Масло сливочное	6	10	12	0	0	0	4	5	6	4	5	5	6	10	12	0	0	0	20	30	35	
19	Масло	1	1	1	0	0	0	5	5	7	1	1	2	3	3	5	0	0	0	10	10	15	



	растительное																						
20	Яйцо***	20	20	20	0	0	0	4	4	4	8	8	8	8	8	8	0	0	0	40	40	40	
21	Сыр безглютеновый	2	5	5	0	0	0	2	2,5	2,5	0	0	0	1	2,5	2,5	0	0	0	5	10	10	
22	Чай	0,3	0,3	0,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,3	0,3	0,3	0	0	0	0,6	0,6	0,6	
23	Соль пищевая поваренная йодированная	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	4	4	4	

\* рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, безглютеновые зерновые продукты, готовые к употреблению («сухие завтраки»).

\*\* для приготовления безглютенового хлеба рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлеба.

\*\*\* при пищевой аллергии используются в соответствии с индивидуальной переносимостью.

Таблица № 16.5 - Рекомендуемые наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей с фенилкетонурией (нетто, в г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№ п/п	Наименование продукта или группы продуктов / возраст	Завтрак			Второй завтрак			Обед			Полдник			Ужин			Второй ужин			Итого за сутки		
		3-6	7-11	12-18	3-6	7-11	12-18	3-6	7-11	12-18	3-6	7-11	12-18	3-6	7-11	12-18	3-6	7-11	12-18	3-6	7-11	12-18
1	Хлеб низкобелковый	45	80	110	0	0	0	50	80	110	0	0	0	35	70	100	0	0	0	130	230	320
2	Мука низкобелковая	3	3	4	0	0	0	2	3	4	5	6	6	2	3	6	0	0	0	12	15	20
3	Молоко и молочные продукты низкобелковые	50	30	30	0	0	0	10	15	15	80	40	40	50	15	15	200	200	200	390	300	300
4	Крупы низкобелковые	14	15	17	0	0	0	15	15	16	0	0	0	14	15	17	0	0	0	43	45	50
5	Макаронные изделия	10	20	30	0	0	0	10	20	30	0	0	0	10	20	30	0	0	0	30	60	90

	безбелковые																					
6	Картофель	15	18	20	0	0	0	40	60	70	6	8	10	19	34	50	0	0	0	80	120	150
7	Овощи	48	65	75	0	0	0	116	135	145	8	20	35	108	130	145	0	0	0	280	350	400
8	Фрукты свежие	40	50	60	100	110	120	0	0	0	50	60	70	30	40	50	0	0	0	220	260	300
9	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	0	0	0	100	100	100	0	0	0	100	100	100	0	0	0	0	0	0	200	200	200
10	Масло сливочное	9	12	13,5	0	0	0	4	6	7	3	5	6	9	12	13,5	0	0	0	25	35	40
11	Масло растительное	1	2	2	0	0	0	7	8	8	2	4	4	5	6	6	0	0	0	15	20	20
12	Кондитерские изделия специализированные безбелковые	15	22,5	30	0	0	0	20	30	40	0	0	0	15	22,5	30	0	0	0	50	75	100
13	Сахар	12	15	15	0	0	0	6	5	5	12	15	15	5	5	5	0	0	0	35	40	40
15	Чай	0,1	0,1	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,3	0,3	0,3	0	0	0	0,4	0,4	0,4
16	Какао-порошок низкобелковый	0,5	1,2	1,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,5	1,2	1,2
17	Соль пищевая поваренная йодированная	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	4	4	4

Таблица № 16.6 - Рекомендуемые наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей с муковисцидозом  
(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов / возраст	Завтрак			Второй завтрак			Обед			Полдник			Ужин			Второй ужин			Итого за сутки		
		3-6	7-11	12-18	3-6	7-11	12-18	3-6	7-11	12-18	3-6	7-11	12-18	3-6	7-11	12-18	3-6	7-11	12-18	3-6	7-11	12-18
1	Хлеб ржаной	30	50	70	0	0	0	25	50	60	0	0	0	15	50	70	0	0	0	50	80	120
2	Хлеб пшеничный	15	30	40	0	0	0	20	30	50	0	0	0	10	20	30	0	0	0	80	150	200
3	Мука пшеничная	3	3	4	0	0	0	3	3	4	6	6	6	3	3	6	0	0	0	29	15	20
4	Крупы, бобовые	15	17	21	0	0	0	15	16	25	0	0	0	15	17	19	0	0	0	45	50	65
5	Макаронные изделия	4	5	7	0	0	0	4	5	7	0	0	0	4	5	6	0	0	0	12	15	20
6	Картофель	25	30	35	0	0	0	80	120	150	15	20	25	40	55	60	0	0	0	160	200	230
7	Овощи	44	48	54	0	0	0	110	116	132	8	8	10	98	108	124	0	0	0	260	280	320
8	Фрукты свежие	25	40	70	90	110	120	0	0	0	40	60	70	25	40	70	0	0	0	180	250	330
9	Сухофрукты	7,5	10	20	0	0	0	7,5	10	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	20	40
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированн ые, в т.ч. инстантные	0	0	0	50	100	100	0	0	0	50	100	100	0	0	0	0	0	0	100	200	200
11	Мясо жилованное	0	0	0	0	0	0	35	39	41	0	0	0	35	39	41	0	0	0	70	78	82
12	Птица (цыплята- бройлеры потрошенные - 1 кат)	0	0	0	0	0	0	17,5	25	30	0	0	0	17,5	25	30	0	0	0	35	50	60
13	Рыба (филе)*	0	0	0	0	0	0	21	24	32	10	10	13	21	24	32	0	0	0	52	58	77
15	Молоко	30	30	30	0	0	0	15	15	15	40	40	40	15	15	15	200	200	200	300	300	300
16	Кисломолочные Продукты	50	50	50	0	0	0	0	0	0	70	70	100	0	0	0	30	30	30	150	150	180
17	Творог	22	27	33	0	0	0	0	0	0	12	11	14	22	27	33	0	0	0	56	65	80

18	Сыр	14	16	20	0	0	0	7	8	9	0	0	0	4	6	6	0	0	0	25	30	35
19	Сметана	7	9	11	0	0	0	7	8	9	4	5	6	3	4	4	0	0	0	21	26	30
20	Масло сливочное	8	12	14	0	0	0	5	6	7	4	5	5	8	12	14	0	0	0	25	35	40
21	Масло растительное	4	6	8	0	0	0	8	9	10	3	4	5	5	6	7	0	0	0	20	25	30
22	Яйцо	15	20	20	0	0	0	3	4	4	6	8	8	6	8	8	0	0	0	30	40	40
23	Сахар	13	15	18	0	0	0	5	5	7	13	15	18	4	5	7	0	0	0	35	40	50
24	Кондитерские Изделия	5	3	4	0	0	0	0	0	0	10	4	7	5	3	4	0	0	0	20	10	15
25	Чай	0,1	0,1	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,3	0,3	0,3	0	0	0	0,4	0,4	0,4
26	Какао-порошок	0,5	1,2	1,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,5	1,2	1,2
27	Дрожжи хлебопекарные	0,5	0,5	1	0	0	0	0	0	0	0,5	0,5	1	0	0	0	0	0	0	1	1	2
28	Соль пищевая Поваренная	2	2	2	0	0	0	3	3	3	2	2	2	3	3	3	0	0	0	10	10	10

\* - рекомендуется использовать жирную морскую рыбу: сельдь, семга, форель, лососевые, скумбрия, тунец.

Приложение № 17  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации  
дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечание
1	Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.)	-	реализуются, предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов
2	Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная	до 500 мл	реализуется в потребительской упаковке промышленного изготовления
3	Чай, какао-напиток или кофейный напиток с сахаром, в том числе с молоком,	200 мл	горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3-х часов с момента приготовления на мармите
4	Соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, инстантные витаминизированные напитки	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
5	Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5% и 3,5% жирности)	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
6	Кисломолочные напитки (2,5%, 3,2% жирности)	до 200 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка, в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
7	Изделия творожные кроме сырков творожных (не более 9% жирности)	до 125 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
8	Сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов	до 125 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
9	Хлебобулочные изделия	до 100 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
10	Орехи (кроме арахиса), сухофрукты	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
11	Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, мини-кексы, пряники) и собственного производства, в т.ч. обогащенные микро-нутриентами (витаминизированные)	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
12	Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микро-нутриентами (витаминизированные), шоколад	до 25 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке

Приложение № 18  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питьевого режима в  
общеобразовательных организациях, а также при проведении массовых  
мероприятий с участием детей (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Питьевой режим должен соблюдаться с соблюдением следующих требований (п. 8.4):

1. В детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должно осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям (п. 8.4.1).

2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств (п. 8.4.2).

3. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям (п. 8.4.3).

4. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней.

5. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований (п. 8.4.5):

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа, перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться;

- время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

6. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка (п. 8.4.6.).

Приложение № 19  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Санитарно-эпидемиологические требования к организации основного  
и дополнительного питания в общеобразовательных организациях

При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг (далее - организованные детские коллективы и детские организации соответственно) должны соблюдаться следующие требования (п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

1. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего (п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5 % соответственно (п. 8.1.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30 % (п. 8.1.2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5 % при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице № 3 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи. (п. 8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0 % в день на каждого человека. (п. 8.1.2.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств,



выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (образовательным организациям, медицинским организациям, организациям, оказывающим социальные услуги, в которые помещаются дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, под надзор), организациям, осуществляющим образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам. (п. 8.1.2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

2. 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 (п. 8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении № 8 к настоящим СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

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) (п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4. Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ (п. 8.1.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий (п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

6. Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в

обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию (п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

7. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции («сухой паек»), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание. (п. 8.1.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

8. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п. 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

9. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C (п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

10. При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования (п. 8.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

- для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом - диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). (п. 8.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации (п. 8.2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- в организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми

печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук. (п. 8.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

11. При организации дополнительного питания детей в детских организациях должны соблюдаться следующие требования (п. 8.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

- ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- соки, напитки, питьевая вода должны реализоваться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается (п. 8.3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

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

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

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

Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения (п. 8.3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Приложение № 20  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Санитарно-эпидемиологические требования к реализации дополнительного  
питания через аппараты для автоматической выдачи

1. Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места. (п. 8.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2. Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения (п. 8.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3. Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции), реализуемой через аппараты для автоматической выдачи, должен приниматься с учетом действующих ограничений по перечню пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (п. 8.3.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4. Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция в потребительской (мелкоштучной) упаковке промышленного изготовления (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащённые микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютенa, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность. Для реализации соков, напитков, питьевой воды должна использоваться потребительская упаковка промышленного изготовления (п.п. 8.3.1., 8.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Приложение № 21  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Рекомендуемый ассортиментный перечень пищевых продуктов для  
автоматизированной торговли через торговые автоматы

1. Молоко питьевое стерилизованное витаминизированное, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков (молочные коктейли витаминизированные), с массовой долей жира до 3,5 %, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25°C), в асептической упаковке массой нетто до 250 г.

2. Стерилизованные (термизированные) продукты на основе йогурта, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков, с массовой долей жира до 4 %, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25°C)

3. Творожные изделия (продукты), в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков, с массовой долей жира до 10 %, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25°C), в индивидуальной потребительской упаковке массой нетто до 125 г, с приложением пластмассовых ложечек.

4. Вода питьевая негазированная высшей категории в упаковке емкостью до 0,5 л.

5. Напитки безалкогольные негазированные витаминизированные или сокосодержащие (кроме тонизирующих) в алюминиевых банках, полипропиленовых или ПЭТ-бутылках емкостью до 0,5 л.

6. Соки и нектары фруктовые и овощные натуральные (восстановленные витаминизированные или прямого отжима, без соли, консервантов и искусственных ароматизаторов) в индивидуальной потребительской упаковке из полимерного или комбинированного материала емкостью до 0,33 л.

Приложение № 22  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Требования и положения к безопасности и качеству сырья, готовых продуктов  
питания (на период до утверждения специализированных)

Наименование пищевого продукта	Наименование регулирующего акта
<b>I. Мясо, субпродукты, полуфабрикаты из мяса</b>	
Мясо жилованное, замороженное в блоках: - говядина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14 %; - свинина с массовой долей жировой ткани не более 20%; - баранина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20%; - конина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14%; - оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14%	ГОСТ Р 54704-2011 Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия
Отрубы из говядины бескостные	ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия
Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из говядины охлажденные: вырезка, лопаточная, тазобедренная и спиннопочасничная части, подлопаточная часть, котлетное мясо	ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия» <b>С 01.03.2022</b> ГОСТ Р 54754-2021 Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия
Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из говядины замороженные: вырезка, лопаточная, тазобедренная и спиннопочасничная части, подлопаточная часть, котлетное мясо	ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия» <b>С 01.03.2022</b> ГОСТ Р 54754-2021 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия»
Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из свинины охлажденные: лопаточная, тазобедренная и спинно-почасничная части, котлетное мясо	ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия» <b>С 01.03.2022</b> ГОСТ Р 54754-2021 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия» Массовая доля жира для котлетного мяса не более 20%.
Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из свинины замороженные: лопаточная, тазобедренная и спинно-почасничная части, котлетное мясо	ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия» <b>С 01.03.2022</b> ГОСТ Р 54754-2021 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные

	для детского питания. Технические условия»
Субпродукты замороженные в блоках Печень говяжья замороженная в блоках	ГОСТ Р 54366-2011 Блоки из субпродуктов замороженные. Технические условия.
Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжки (класс Б, группа 1), для детского питания – печень	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия»
Тушки кроликов потрошенные, и их части	ГОСТ 27747-2016 Мясо кроликов (тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части). Технические условия
Тушки цыплят-бройлеров, потрошенные первого сорта охлажденные	ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия»
Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса кур, мяса цыплят-бройлеров, мяса индеек охлажденные (замороженные): - грудка - окорочок - бедро - голень - филе - филе большое - филе малое - кусковое мясо бедра - кусковое мясо голени - рагу - азу - гуляш	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»
Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени) охлажденное (замороженное)	ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия»
Изделия колбасные вареные для детского питания:  колбаски (сосиски), сардельки	ГОСТ 31498-2012 «Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия» ГОСТ 31802-2012 «Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие Технические условия
Колбаса полукопченая для детского питания	ГОСТ 31779-2012 «Колбасы полукопченые для детского питания. Технические условия»
Полуфабрикаты мясные рубленые (котлеты, биточки, фрикадельки, зразы) замороженные для детского (школьного) питания	ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия»* ГОСТ Р 55366-2012 «Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия»
Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (котлеты, биточки, тефтели, зразы) замороженные для детского (школьного) питания	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»
Пельмени замороженные для детского (школьного) питания	ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия» ГОСТ 32750-2014 «Полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания.

	Технические условия».
Ветчина вареная для детского питания	ГОСТ Р 54753-2011 «Ветчина вареная в оболочке для детского питания. Технические условия»
Филе или филе-кусочек рыбное мороженое с кожей (категория А) или без кожи (высшая категория) в ассортименте (треска, хек, горбуша, минтай, сайда, пикша, судак с кожей и др.)	ГОСТ 3948-2016 «Филе рыбное мороженое. Технические условия»
Филе рыбное мороженое с кожей или без кожи для детского (дошкольного и школьного) питания в ассортименте (треска, пикша, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, горбуша, кета, нерка, сёмга, форель)	ГОСТ 33282-2015 «Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия».
Тушка или филе кальмара мороженые	ГОСТ 20414-2011 «Кальмар и каракатица мороженые. Технические условия». ГОСТ Р 51495-99 «Кальмар мороженный. Технические условия».
Рыбы лососевые (атлантического бассейна) соленые первого сорта филе, филе-кусочек (семга, форель)	ГОСТ 7449-2016 «Рыбы лососевые соленые. Технические условия»
Рыбы лососевые (тихоокеанского бассейна) соленые первого сорта филе, филе-кусочек (кета, горбуша)	ГОСТ 16080-2019 Рыбы лососевые тихоокеанские соленые. Технические условия (с Поправкой)
Рыбы тресковые, осетровые, сиговые, хек, мороженные потрошенные обезглавленные, спинки, стейки	ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия (с Поправкой)
Филе из сельди малосоленой или слабосоленой	ГОСТ 815-2019 Сельди соленые. Технические условия (с Поправкой)
Консервы рыбные натуральные в ассортименте	ГОСТ 7452-2014 «Консервы из рыбы натуральные. Технические условия»
Консервы рыбные натуральные, изготавливаемые из тихоокеанских (дальневосточных) лососевых рыб - горбуша, кета, кижуч, и.т.д.	ГОСТ 32156-2013 «Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия»
Консервы рыбные натуральные с добавлением масла	ГОСТ 13865-2000 Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия»
Икра лососевая зернистая баночная первого сорта	ГОСТ 18173-2004 «Икра лососевая зернистая баночная. Технические условия»
Молоко питьевое стерилизованное, ультрапастеризованное с массовой долей жира 2,5%, 3,2%, 3,5% (для приготовления блюд и кулинарных изделий)	ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия»
Молоко питьевое ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 2,5%, 3,2% или 3,5%	ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия»
Кефир для детского питания с массовой долей жира 3,2%	ГОСТ 32925-2014 Кефир для детского питания. Технические условия
Простокваша для детского питания с массовой долей жира 3,2%	ГОСТ 32928-2014 «Простокваша для детского питания.



	Технические условия»
Ряженка для детского питания с массовой долей жира 2,5% - 3,2%	ГОСТ 31455-2012 Ряженка.
Варенец для детского питания с массовой долей жира 3,2% (для реализации в буфете)	ГОСТ 31667-2012 Варенец
Ацидофилин для детского питания с массовой долей жира 3,2%	ГОСТ 32926-2014 «Ацидофилин для детского питания. Технические условия»
Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум - кефир, простокваша, йогурт и др. с массовой долей жира 2,5 % - 3,2% (для реализации в буфете)	ГОСТ 33491-2015 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия»
Кефир для питания детей дошкольного и школьного возраста, обогащенный бифидобактериями, с массовой долей жира 3,2%, в упаковках массой нетто 0,2 кг	ГОСТ 33491-2015 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия»
Йогурт или биоЙогурт без компонентов или с компонентами с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в ассортименте	ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия»
Творог с массовой долей жира 9%	ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия» ГОСТ 32927-2014 Творог для детского питания
Продукт творожный для детского (дошкольного и школьного) питания с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или овощными) или без компонентов с массовой долей жира от 3,5 до 5,0% в ассортименте	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
Сметана с массовой долей жира 15%	ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия»
Сыры полутвердые с массовой долей жира 45% - 50% в пересчете на сухое вещество, в том числе импортные в ассортименте	ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия»
Сыр мягкий для детского (дошкольного и школьного) питания	ГОСТ 33631-2015 «Сыры для детского питания. Технические условия»
Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0%, 82,5%	ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия» ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия»
Молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия»
Молоко сухое	ГОСТ 33629-2015 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия
Консервы молочные «Какао со сгущенным молоком и сахаром».	Нормативно-техническая документация (далее - НТД) производителя. Органолептические и физико-химические характеристики в соответствии с ГОСТ 718-84 Консервы молочные. Какао со сгущенным молоком и сахаром.
Консервы молочные «Кофе (натуральный) со сгущенным молоком».	НТД производителя Органолептические и физико-химические характеристики в соответствии с ГОСТ 719-85 Консервы молочные. Кофе натуральный со сгущенным

	молоком и сахаром
Яйца куриные пищевые первой категории Диетические	ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»
Яйца куриные пищевые мытые первой Категории	ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»
Меланж яичный сухой	ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия
Белок яичный сухой	ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия
Желток яичный сухой	ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия
Меланж яичный жидкий	ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия
Белок яичный жидкий	ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия
Желток яичный жидкий	ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия
Изделия булочные, в том числе батоны нарезные, из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта в нарезке	ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия» ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия»
Хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, в том числе в нарезке	ГОСТ 31807-2018 Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия
Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами, для детского питания формовой, в том числе в нарезке	НТД производителя
Хлеб дарницкий из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной первого сорта в нарезке	ГОСТ 26983-2015 «Хлеб дарницкий. Технические условия» ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия»
Хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89 «Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия»
Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами, для детского питания формовой в нарезке	НТД производителя
Хлеб белый из пшеничной муки высшего или первого сорта в нарезке	ГОСТ 26987-86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия» ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия».
Хлеб белый из пшеничной муки высшего или первого сорта в нарезке обогащенный витаминами и минералами, для детского питания	
Изделия хлебобулочные сдобные	ГОСТ 24557-89 «Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия» ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия»

	ГОСТ 31805-2018 Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия - булочка, булочка с кунжутом
Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89 «Сухари панировочные. Общие технические условия»
Масло подсолнечное: - рафинированное дезодорированное	ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия»
Масло кукурузное марки Д	ГОСТ 8808-2000 «Масло кукурузное. Технические условия»
Хлопья овсяные «Экстра» или «Геркулес»	ГОСТ 21149-93 «Хлопья овсяные. Технические условия»
Крупа овсяная высшего сорта	ГОСТ 3034-75 «Крупа овсяная. Технические условия»
Горох шлифованный первого сорта: целый или колотый	ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия»
Крупа гречневая ядрица быстрорастворяющаяся первого сорта	ГОСТ Р 55290-2012 «Крупа гречневая. Общие технические условия»
Крахмал картофельный высшего сорта	ГОСТ Р 53876-2010 «Крахмал картофельный. Технические условия»
Крахмал кукурузный высшего сорта	ГОСТ 32159-2013 «Крахмал кукурузный. Общие технические условия»
Крупа кукурузная шлифованная № 1 или № 2	ГОСТ 6002-69 «Крупа кукурузная. Технические условия»
Крупа манная	ГОСТ 7022-2019 Крупа манная. Технические условия (с Поправкой)
Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия»
Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта	ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия»
Крупа ячменная перловая № 1 или № 2	ГОСТ 5784-60 «Крупа ячменная. Технические условия»
Крупа пшеничная: Полтавская № 2 и № 3 средняя или «Артек»	ГОСТ 276-60 «Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия»
Крупа пшено шлифованное высшего сорта	ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия»
Крупа рис шлифованный первого сорта	ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия»
Фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75 «Фасоль продовольственная. Технические условия»
Макаронные изделия группы А (вермишель, соломка, рожки, перья, лапша и др.) высшего сорта	ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»
Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) высшего сорта яичные	ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»
Изделия фигурные (готовые завтраки) из кукурузной, гречневой и других видов круп сладкие, в том числе обогащенные микронутриентами	НТД производителя
Хлопья (готовые завтраки) кукурузные или Пшеничные	ГОСТ Р 50365-92 «Завтраки сухие. Хлопья кукурузные и

	пшеничные. Общие технические условия»
Мюсли (завтраки сухие мюсли)	НТД производителя
Картофель продовольственный свежий: ранний - картофель урожая текущего года, реализуемый до 1 сентября; поздний - картофель урожая текущего года, реализуемый с 1 сентября	ГОСТ 7176-2017 «Картофель продовольственный. Технические условия»
Морковь столовая свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»
Свекла столовая свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»
Лук репчатый свежий первого сорта	ГОСТ 34306-2017 «Лук репчатый свежий. Технические условия»
Капуста белокочанная свежая первого класса раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»
Капуста китайская (пекинская) свежая первого сорта	ГОСТ 34323-2017 «Капуста китайская и капуста пекинская свежие. Технические условия»
Капуста цветная свежая высшего или первого сорта	ГОСТ 33952-2016 «Капуста цветная свежая. Технические условия»
Огурцы свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 33932-2016 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»
Репа столовая свежая	ГОСТ 32791-2014 «Репа столовая молодая свежая. Технические условия»
Томаты свежие, сорт не ниже первого	ГОСТ 34298-2017 «Томаты свежие. Технические условия»
Перец сладкий свежий сорт не ниже первого	ГОСТ 34325-2017 «Перец сладкий свежий. Технические условия»
Редис свежий первого сорта	ГОСТ 34216-2017 «Редис свежий. Технические условия»
Дайкон свежий	ГОСТ 32879-2014 «Дайкон свежий - корнеплоды. Технические условия»
Редька свежая	ГОСТ 32810-2014 «Редька свежая. Технические условия»
Баклажаны свежие первого сорта	ГОСТ 31821-2012 «Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»
Кабачки свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 31822-2012 «Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»
Чеснок свежий сорт не ниже первого	ГОСТ Р 55909-2013 «Чеснок свежий. Технические условия» ГОСТ 33562-2015 «Чеснок свежий. Технические условия»
Петрушка свежая зелень обрезаемая	ГОСТ 34212-2017 «Петрушка свежая. Технические условия»
Укроп свежий	ГОСТ 32856-2014 «Укроп свежий. Технические условия»

Сельдерей свежий корнеплод обрезной	ГОСТ 34320-2017 «Сельдерей свежий. Технические условия»
Лук зеленый свежий, сорт первого	ГОСТ 34214-2017 «Лук свежий зеленый. Технические условия»
Лук порей свежий первого сорта	ГОСТ 31854-2012 «Лук порей свежий, реализуемый в розничной торговле. Технические условия»
Щавель свежий	ГОСТ 34301-2017 «Щавель и шпинат свежие. Технические условия»
Шпинат свежий	ГОСТ 34301-2017 «Щавель и шпинат свежие. Технические условия»
Сельдерей черешковый свежий	ГОСТ 34320-2017 «Сельдерей свежий. Технические условия»
Салат - латук свежий первого сорта	ГОСТ 33985-2016 «Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскарпиол свежие. Технические условия»
Салат свежий (листовой и кочанный)	ГОСТ 33985-2016 «Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскарпиол свежие. Технические условия»
Тыква продовольственная свежая	ГОСТ 7975-2013 «Тыква продовольственная свежая. Технические условия»
Апельсины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»
Лимоны свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»
Мандарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»
Бананы свежие не ниже первого класса	ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия»
Персики и нектарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34340-2017 «Персики и нектарины свежие. Технические условия»
Абрикосы свежие первого сорта	ГОСТ 32787-2014 «Абрикосы свежие. Технические условия»
Виноград свежий столовый не ниже первого сорта	ГОСТ 32786-2014 «Виноград столовый свежий. Технические условия»
Киви свежие не ниже 1 сорта	ГОСТ 31823-2012 «Киви, реализуемые в розничной
Грейпфруты не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»
Груши свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 33499-2015 «Груши свежие. Технические условия»
Яблоки свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34314-2017 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»
Слива крупноплодная или средних размеров свежая не ниже первого Сорта	ГОСТ 32286-2013 «Сливы, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»
Черешня свежая первого сорта	ГОСТ 33801-2016 «Вишня и черешня свежие. Технические условия»
Дыни свежие	ГОСТ 7178-2015 «Дыни свежие. Технические условия»
Арбузы продовольственные свежие	ГОСТ 7177-2015 «Арбузы продовольственные

	свежие. Технические условия»
Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	НТД производителя
Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная ил и краснокочанная)	НТД производителя
Морковь свежая очищенная в вакуумной упаковке	НТД производителя
Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	НТД производителя
Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	НТД производителя
Горошек зеленый консервированный высшего сорта	ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия»
Кукуруза сахарная в зернах, консервированная высшего сорт	ГОСТ 34114-2017 «Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия»
Икра овощная, в том числе из кабачков, из баклажанов	ГОСТ 2654-2017 «Консервы. Икра овощная. Технические условия»
Фасоль стручковая консервированная	ГОСТ 15979-70 «Фасоль стручковая консервированная. Технические условия»
Томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия»
Капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия»
Огурцы с зеленью в заливке (залитые раствором лимонной кислоты и поваренной соли)	ГОСТ 31713-2012 «Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия»
Огурцы соленые	ГОСТ 34220-2017 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия»
Фасоль натуральная	ГОСТ Р 54679-2011 «Консервы из фасоли. Технические условия»
Цветная капуста быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»
Капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»
Щавель быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»
Шпинат быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»
Фасоль зеленая быстрозамороженная (стручковая)	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»
Тыква быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»
Горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи

	быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»
Смесь овощей резаных быстрозамороженных (кабачки, цукини, баклажаны, тыква, патиссоны, морковь столовая, перец сладкий и др.)	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»
Свекла столовая очищенная резаная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»
Кабачки (цукини) резаные быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»
Капуста Брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»
Кукуруза быстрозамороженная (зерна)	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»
Баклажаны быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»
Лук репчатый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»
Морковь быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»
Перец сладкий быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»
Свекла быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»
Ягоды быстрозамороженные не ниже первого сорта (брусника, вишня, земляника (клубника), клюква, черная и красная смородина, малина, ежевика и др.).	ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия»
Чернослив, целые плоды без косточки высшего сорта	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия»
Абрикосы сушеные без косточки (курага) высшего сорта	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия»
Фрукты сушеные и их смеси (компотная смесь) не ниже высшего сорта	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия» Сухофрукты (смесь сушеных фруктов косточковых, семечковых) без косточки.
Виноград сушеный высшего сорта видов изюм и кишмиш	ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия»
Варенье фруктовое или овощное, стерилизованное или нестерилизованное (без консерванта), витаминизированное или не витаминизированное	ГОСТ 34113-2017 «Варенье. Общие технические условия»
Джемы фруктовые и овощные, в т.ч.	ГОСТ 31712-2012 «Джемы. Общие технические условия»

фасованные по 20 г, стерилизованные или нестерилизованные (без консерванта), витаминизированные или не витаминизированные	условия»
Повидло плодое, ягодное, овощное или купажированное высшего сорта (без консерванта), стерилизованное или нестерилизованное	ГОСТ 32099-2013 «Повидло. Общие технические условия»
Соус ягодный (фруктовый)	ГОСТ 18077-2013 «Консервы. Соусы фруктовые. Технические условия»
Плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия»
Ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014 «Ядро ореха грецкого. Технические условия»
Ядро миндаля сладкого сухое, не ниже первого сорта	ГОСТ 32857-2014 «Ядро миндаля сладкого. Технические условия»
Ядра орехов лещины высшего сорта	ГОСТ 32287-2013 «Ядра орехов лещины. Технические условия»
Сушеная зелень петрушки и укропа первого сорта	ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушеные. Общие технические условия»
Белые коренья петрушки и сельдерея сушеные первого сорта	ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушеные. Общие технические условия»
Сиропа на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014 «Сиропа. Общие технические условия»
Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные в ассортименте	ГОСТ 32103-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия»
Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания в ассортименте	ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
Соки фруктовые прямого отжима в ассортименте	ГОСТ 32101-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия» Без добавления сахара, с кислотностью (массовой долей титруемых кислот) не более 1,3%.
Соки овощные и овощефруктовые прямого отжима в ассортименте	ГОСТ 32100-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары, сокодержущие напитки овощные и овощефруктовые. Общие технические условия»
Нектары фруктовые, овощные, овощефруктовые, фруктово-овощные для питания детей раннего возраста в ассортименте	ГОСТ 32920-2014 «Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия»
Фрукты консервированные	ГОСТ Р 54681-2011 «Консервы. Фрукты протертые или дробленые. Общие технические условия»
Фрукты консервированные в собственном соку	ГОСТ 33317-2015 Консервы фруктовые. Фрукты в заливке. Общие технические условия
Фрукты консервированные в сиропе	ГОСТ 33443-2015 Консервы. Фрукты в сиропе. Общие технические условия
Компот консервированный	ГОСТ 816-2017 «Консервы. Компоты. Общие



	технические условия»
Сахар белый кристаллический категории ТС1 или ТС2	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»
Сахарная пудра	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»
Печенье из пшеничной муки не ниже первого сорта - в том числе витаминизированное	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»
Галеты в ассортименте	ГОСТ 14032-2017 «Галеты. Общие технические условия»
Вафли с начинкой фруктовой или жировой, в том числе витаминизированные	ГОСТ 14031-2014 «Вафли. Общие технические условия»
Пряники в ассортименте	ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия»
Бублики или сушки в ассортименте	ГОСТ 7128-91 «Изделия хлебобулочные бараночные. Технические условия»
Печенье овсяное	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»
Кексы	ГОСТ 15052-2014 «Кексы. Общие технические условия»
Шоколад молочный, в том числе пористый, с крупными и тонкоизмельченными добавлениями, и шоколад молочный с начинками	ГОСТ 31721-2012 «Шоколад. Общие технические условия»
Мармелад формовой или резной неглазированный	ГОСТ 6442-2014 «Мармелад. Общие технические условия»
Пастила и зефир, в том числе витаминизированные	ГОСТ 6441-2014 «Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия»
Конфеты (конфеты укрупненного размера или батончик кондитерский) в шоколадной глазури или без нее, обогащенные очищенным гемоглобином (гемобином), для детского (дошкольного и школьного) питания.	НТД производителя
Батончик фруктово-ореховый, в том числе обогащенный	НТД производителя
Батончик мюсли прессованный (для реализации в буфете)	НТД производителя
Паста молочно-шоколадная (для реализации в буфете)	НТД производителя
Мармелад из ламинарии для детского питания	НТД производителя
Чай зеленый крупный листовой, фасованный в пакетиках для разовой заварки	ГОСТ 32574-2013 «Чай зеленый. Технические условия»
Чай черный крупный листовой, фасованный в пакетиках для разовой заварки	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия»
Фиточай цветочный для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки	НТД производителя
Фиточай травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного	НТД производителя

возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки	
Какао-порошок	ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия»
Какао-напиток быстрорастворимый для детского (дошкольного и школьного) питания	НТД производителя
Кисели на плодовых или ягодных экстрактах, концентрированных соках в брикетированном или насыпном виде в ассортименте	ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия»*
Кофейный напиток злаковый для детского питания	НТД производителя
Напиток кофейный из цикория (концентрат или сухой растворимый)	ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые» ГОСТ Р 55512-2013 «Цикорий натуральный растворимый. Технические условия»
Соль поваренная пищевая выварочная йодированная сортов экстра или высший	ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия»
Натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76 «Натрий двууглекислый. Технические условия»
Дрожжи хлебопекарные сушеные	ГОСТ Р 54845-2011 «Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия»
Дрожжи хлебопекарные прессованные	ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия»
Пряность - душистый перец молотый	ГОСТ ISO 973-2016 «Пряности. Перец душистый [Piper nigrum (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия»
Паприка молотая	ГОСТ Р ИСО 7540-2008 «Паприка молотая порошкообразная. Технические условия»
Гвоздика	ГОСТ ISO 2254-2016 «Пряности. Гвоздика целая и молотая (порошкообразная). Технические условия»
Лист лавровый сухой	ГОСТ 17594-81 «Лист лавровый сухой. Технические условия»
Желатин пищевой	ГОСТ 11293-2017 Желатин. Технические условия (с Поправкой)
Мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006 «Мак пищевой. Технические условия»
Корица молотая	ГОСТ ISO 6539-2016 «Пряности. Корица (Cinnamomum zeylanicum Blume). Технические условия»
Ванилин	ГОСТ 16599-71 «Ванилин. Технические условия»
Кислота лимонная	ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия»
Мед натуральный, в т. ч. фасованный по 20 г	ГОСТ 19792-2017 «Мед натуральный. Технические условия»
Семена кунжута	НТД производителя

Ламинария	НТД производителя
-----------	-------------------

Приложение № 23  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Основные требования к обеспечению безопасности  
используемой тары, посуды и инвентаря

Для обеспечения безопасности используемой тары, посуды и инвентаря необходимо руководствоваться, в том числе следующими требованиями:

- холодная и горячая вода, используемая для мытья посуды и оборудования должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде в соответствии с СанПиН 2.1.4.1074-01 (п. 2.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 );

- для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должно использоваться отдельные разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда (п.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

- разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках) (п.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

- столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению (п.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается (п.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены (п.3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- в конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов (п.3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- при отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению (п.3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

В моечных следует предусмотреть вывешивание инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием порядка и основных этапов мытья, о концентрации и объемах применяемых моющих средств согласно инструкции по применению этих средств, о применимых температурных режимах воды.

Приложение № 24  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Санитарно-эпидемиологические требования к  
предприятиям общественного питания в общеобразовательных организациях,  
направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания,  
биологических, химических и физических факторов и требования к  
технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и  
качественного питания, установлены санитарно-эпидемиологическими  
требованиями к организации общественного питания населения  
(разделы 1-5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – выкопировка)

1. Область применения

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - Правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания<sup>2</sup> и условий деятельности при оказании услуг общественного питания населению, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

Организациям общественного питания населения рекомендуется в своей деятельности руководствоваться принципами здорового питания<sup>3</sup>.

1.2. Настоящие Правила распространяются на юридических лиц и граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по оказанию услуг общественного питания населению (далее - предприятия общественного питания).

1.3. Оценка соблюдения рекомендательных норм, содержащихся в настоящих Правилах, не может являться предметом федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора).

2. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания

2.1. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points)<sup>4</sup>, в соответствии

---

<sup>2</sup> Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

<sup>3</sup> Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 2, ст. 150; 2020, № 29, ст. 4504).

<sup>4</sup> Пункт 3 части 3 статьи 10 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза [www.tsouz.ru](http://www.tsouz.ru), 15.12.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 № 374-ФЗ «О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, № 49, ст.

с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

2.2. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.<sup>5</sup> В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

2.3. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям.<sup>6</sup> Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

2.4. Реализация пищевой продукции предприятий общественного питания вне предприятия общественного питания без оказания услуг общественного питания должна осуществляться при наличии документов, подтверждающих их соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии).<sup>7</sup>

Предоставление документов, подтверждающих соответствие пищевой продукции обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии), не требуется при реализации готовых блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, изготавливаемых в предприятиях общественного питания и реализуемых при оказании услуг общественного питания, как на месте изготовления, так и вне его по заказам, в том числе путем доставки потребителю, продажи на вынос, кейтеринга.

2.5. Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в

---

7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 № 279-ФЗ «О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, № 40, ст. 5310) (далее - технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

<sup>5</sup> Абзацы 6 и 7 пункта 2 статьи 3 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; статья 5, статья 21 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011; статья 4 технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 15.12.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 № 374-ФЗ «О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, № 49, ст. 7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ «О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, № 40, ст. 5310) (далее - технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011),

<sup>6</sup> Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза [www.tsouz.ru](http://www.tsouz.ru), 28.06.2010) (далее - Единые санитарные требования),

<sup>7</sup> Статья 5, статья 21 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

соответствии с требованиями технического регламента.<sup>8</sup> В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.

2.6. Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их доготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.

2.7. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

2.8. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

2.9. Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией<sup>9</sup>, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

2.10. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.<sup>10</sup>

---

<sup>8</sup> Статьи 10 и 14 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

<sup>9</sup> Статья 5 технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 02.09.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 № 374-ФЗ «О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, № 49, ст. 7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 № 279-ФЗ «О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, № 40, ст. 5310); раздел 16 главы II Единых санитарных требований).

<sup>10</sup> СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению

2.11. При размещении предприятий общественного питания в жилых зданиях должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях.<sup>11</sup>

2.12. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

2.13. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

2.14. В помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции должна быть обеспечена противопыльными и бактерицидными фильтрами.

Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

2.15. Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.

2.16. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

2.17. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.<sup>12</sup>

---

безопасности систем горячего водоснабжения», утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 № 24 (зарегистрировано Минюстом России 31.10.2001, регистрационный № 3011), с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.04.2009 № 20 (зарегистрировано Минюстом России 05.05.2009, регистрационный № 13891), от 25.02.2010 № 10 (зарегистрировано Минюстом России 22.03.2010, регистрационный N 16679), от 28.06.2010 № 74 (зарегистрировано Минюстом России 30.07.2010, регистрационный № 18009) (показатели приведены в таблицах 1 - 5 и приложении 2 к СанПиН 2.1.4.1074-01, приложениях 2 - 7 СанПиН 2.1.4.2652-10 «Изменение № 3 в СанПиН 2.1.4.1074-01») (далее - СанПиН 2.1.4.1074-01).

<sup>11</sup> СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.06.2010 № 64 (зарегистрировано Минюстом России 15.07.2010, регистрационный № 17833), с изменением, внесенным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.12.2010 № 175 (зарегистрировано Минюстом России 28.02.2011, регистрационный № 19948)

<sup>12</sup> Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления» (Собрание законодательства Российской Федерации, № 26, 29.06.1998, ст. 3009; 2019, № 31, ст. 4431).



2.18. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.

2.19. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

2.20. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.

2.21. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.<sup>13</sup>

2.22. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний<sup>14</sup> кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении № 1 к настоящим Правилам) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно

---

<sup>13</sup> Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (зарегистрирован Минюстом России 21.10.2011, регистрационный № 22111), с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 15.05.2013 № 296н (зарегистрирован Минюстом России 03.07.2013, регистрационный № 28970), от 05.12.2014 № 801н (зарегистрирован Минюстом России 03.02.2015, регистрационный № 35848), приказом Минтруда России, Минздрава России от 06.02.2018 № 62н/49н (зарегистрирован Минюстом России 02.03.2018, регистрационный № 50237), приказом Минздрава России от 13.12.2019 № 1032н (зарегистрирован Минюстом России 24.12.2019 № 56976), приказом Минтруда России, Минздрава России от 03.04.2020 № 187н/268н (зарегистрирован Минюстом России 12.05.2020 № 58320), приказом Минздрава России от 18.05.2020 № 455н (зарегистрирован Минюстом России 22.05.2020 № 58430).

<sup>14</sup> Приказ Минздрава России от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (зарегистрирован Минюстом России 12.09.2003, регистрационный № 5073), с изменениями, внесенными приказами Минздравсоцразвития России от 07.10.2005 № 624 (зарегистрирован Минюстом России 01.11.2005, регистрационный № 7134), от 10.01.2006 № 2 (зарегистрирован Минюстом России 24.01.2006, регистрационный № 7411), от 26.04.2006 № 316 (зарегистрирован Минюстом России 26.05.2006, регистрационный № 7878), приказами Минздрава России от 21.06.2013 № 395н (зарегистрирован Минюстом России 05.07.2013, регистрационный № 28995), от 24.11.2016 № 901н (зарегистрирован Минюстом России 14.12.2016, регистрационный № 44719) (далее - приказ Минздрава России № 330).

отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.<sup>15</sup>

2.23 В помещениях предприятия общественного питания не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.<sup>16</sup>

2.24 Мастер-классы (обучающих мероприятий) с участием детей и взрослого населения должны проводиться при создании условий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции, и под контролем соблюдения технологии приготовления блюд.

3 Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов

3.1. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.<sup>17</sup> Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

3.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроремкостях.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.3. Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения раздельных зон (участков) и обеспечения раздельным оборудованием и инвентарем.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

---

<sup>15</sup> Пункт 7 статьи 11 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

<sup>16</sup> Статьи 10 и 14 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

<sup>17</sup> Статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

3.5.1. нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

3.5.2. размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

3.5.3. заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;

3.5.4. реализация на следующий день готовых блюд;

3.5.6. замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

3.5.7. привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

3.6. Для исключения перекрестного микробиологического и паразитарного загрязнения:

3.6.1. при реализации населению продукции общественного питания через магазин (отдел) предприятия общественного питания создаются условия для отдельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовых к употреблению кулинарных и кондитерских изделий;

3.6.2. при перевозке (транспортировании) и хранении пищевая продукция общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, а также в организациях торговли и отделах кулинарии, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией;

3.7. В целях исключения контактного микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для посетителей и работников предприятий общественного питания должны быть оборудованы отдельные туалеты с раковинами для мытья рук.

Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается наличие одного туалета для посетителей и персонала с входом, изолированным от производственных и складских помещений.

3.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях № 2 и 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.9. Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах на улицах допускается при соблюдении следующего:

3.9.1. полуфабрикаты должны изготавливаться в стационарных предприятиях общественного питания;

3.9.2. имеется павильон (палатка, тент и прочее), подключенный к сетям водопровода и канализации, а также холодильное оборудование для хранения полуфабрикатов. При отсутствии централизованных систем водоснабжения и канализации, допускается использование нецентрализованных и (или) автономных систем питьевого водоснабжения и водоотведения, в том числе автономной системы канализации;

3.9.3. имеются одноразовая посуда и столовые приборы;

3.9.4. жарка осуществляется непосредственно перед реализацией;

3.9.5. имеются условия для соблюдения работниками правил личной гигиены;

3.9.6. мойка использованного инвентаря и тары осуществляется в стационарном предприятии общественного питания при отсутствии специально оборудованного места на улице.

3.10. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

3.11. Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции и аппараты по приготовлению напитков должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.12. Водозаправочные емкости вагонов-ресторанов и купе-буфетов должны промываться и дезинфицироваться в соответствии с технологическими графиками мойки и дезинфекции.

3.13. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.14. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

4. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов

4.1. При использовании пищевых добавок должен проводиться контроль их дозирования в соответствии с рецептурами и установленными нормами<sup>18</sup>, соблюдения требований к их хранению. Информация о наличии пищевых добавок должна доводиться до сведений потребителей.

4.2. При использовании ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами<sup>19</sup>, необходимо доводить до потребителя сведения об их наличии в готовой продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.3. Фритюрные жиры, используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции во фритюре, подлежат ежедневному контролю. Информация о замене фритюрных жиров должна фиксироваться ответственным должностным лицом в электронном или бумажном виде и храниться не менее трех месяцев.

4.4. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

4.5. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

4.6. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

4.7. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

---

<sup>18</sup>Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 № 58 (Официальный сайт Евразийской экономической комиссии <http://www.tsouz.ru/>, 20.07.2012). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 № 374-ФЗ «О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, № 49, ст. 7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 № 279-ФЗ «О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, № 40, ст. 5310).

<sup>19</sup>Подпункт 14 пункта 4.4 статьи 4 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011,

5. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов

5.1. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

5.2. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

Приложение № 25  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Специальные условия хранения отдельных пищевых продуктов

Продукцию в потребительской производственной упаковке до 250 г (сметана, масло сливочное, кисломолочные напитки, творог) хранят в лотках на полках холодильных камер или стеллажах.

Сыры и колбасные изделия хранят в упаковке поставщика.

Хранение яйца может осуществляться в кассетах или коробах при наличии отдельной сухой прохладной камеры для хранения яйца. В случае ее отсутствия, яйцо перекладывается в емкость с крышкой «Яйцо необработанное» и хранится на стеллажах складских помещений, с соблюдением температурных условий хранения и товарного соседства, либо на нижней полке холодильника мясорыбного цеха. Хранение необработанных яиц в кассетах в производственных цехах не допускается.

Замороженное мясо, мясо птицы, рыбу, быстрозамороженные овощи и фрукты, п/фабрикаты хранят в низкотемпературных холодильных камерах, морозильных ларях в упаковке поставщика.

Сельдь необходимо хранить отдельно от продуктов, воспринимающих запах: масла сливочного, сыра, яиц, чая, соли, сахара.

Сухие, сыпучие продукты (крупы, мука, макаронные изделия, сахар, соль, чай) хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях, которые должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно на стеллажах, в шкафах при расстоянии от нижней полки не менее 35 см. Дверцы шкафов должны иметь отверстия для вентиляции. Уборка шкафов проводится еженедельно – крошки сметаются с полок специальными щетками, полки тщательно протираются 1% раствором уксусной кислоты.

Хранение картофеля и корнеплодов возможно в сухих и темных помещениях, в ларях, при условии соблюдения температурного режима хранения.

Капуста хранится на отдельных стеллажах.

В случае отсутствия необходимых температур (до +10°С) хранение овощей, фруктов, зелени должно осуществляться в среднетемпературных холодильных камерах.

Приложение № 26  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Описание структуры программы производственного контроля

Титульная часть программы производственного контроля содержит:

- полное наименование оператора питания (образовательной организации), пищеблока, фактический и юридический адрес, контактные телефоны, Ф.И.О. руководителя;

- вид осуществляемой деятельности (организация питания в образовательных организациях, поставка пищевой продукции);

- дата и номер приказа о назначении ответственного лица за проведение производственного контроля.

В пояснительной записке отражается:

- количество работающих, из них относящихся к декретированному контингенту;

- краткое описание зданий и сооружений, пищеблоков (производственных цехов и вспомогательных помещений);

- спецификация имеющегося технологического и холодильного оборудования, сведения о производственной мощности (фактических и проектных);

- наличие общих и специализированных инженерных систем коммуникаций, в т.ч. водоснабжение, канализация, вентиляция, отопление, энергоснабжение и др. и их краткая характеристика;

- графическая схема технологического процесса с указанием контрольных критических точек (приведена в Схемах 26.1, 26.2 к настоящему Приложению);

- номенклатура вырабатываемой продукции;

- сведения о транспортном обеспечении (количество единиц транспорта того или иного вида, сведения о его оборудовании, санитарной обработке и т.п.);

- перечень должностей и профессий работников, подлежащих обязательным медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации;

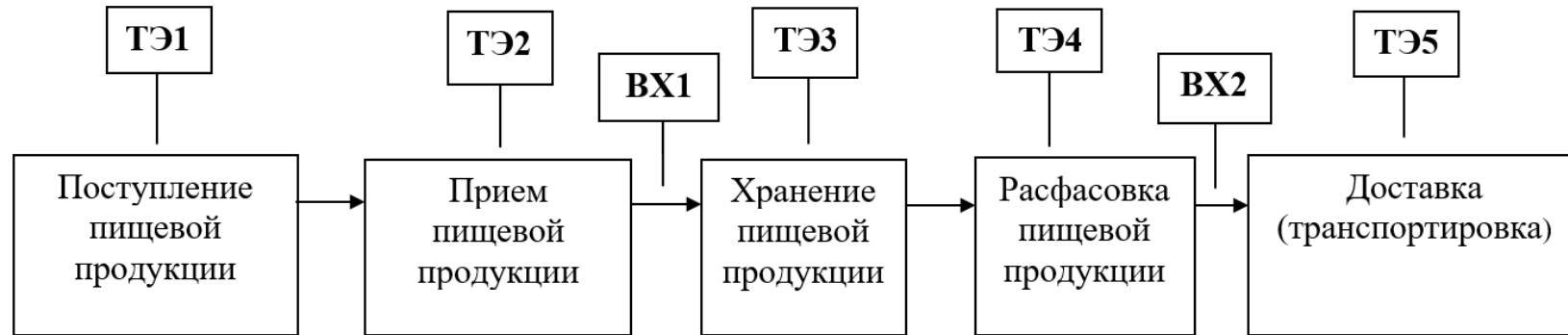
- перечисление договоров, обеспечивающих содержание помещений, содержание и техническое обслуживание оборудования, периодические медицинские осмотры персонала, проведение лабораторно-инструментальных исследований.

Программа (план) производственного контроля оформляется в виде таблиц с указанием объектов контроля, критических контрольных точек, контролируемых требований или определяемых показателей, периодичности контроля со ссылками на соответствующие нормативные документы, формы регистрации результатов программы.



Схема 26.1 - Технологическая схема приемки, хранения и расфасовки пищевой продукции с указанием критических контрольных точек на производственно-логистические комплексы (централизованные склады)

### ККТ 1



Технологические этапы:

ТЭ1 – состояние автомобильного транспорта, пищевой продукции поставщика, соблюдение условий транспортировки;

ТЭ2 – проверка сопроводительной документации, соответствие маркировки транспортной (потребительской) упаковки данным документам, подтверждающих соответствие продукции; количества и качества поступающих пищевых продуктов;

ВХ1 – регистрация в журнале бракеража поступающей пищевой продукции;

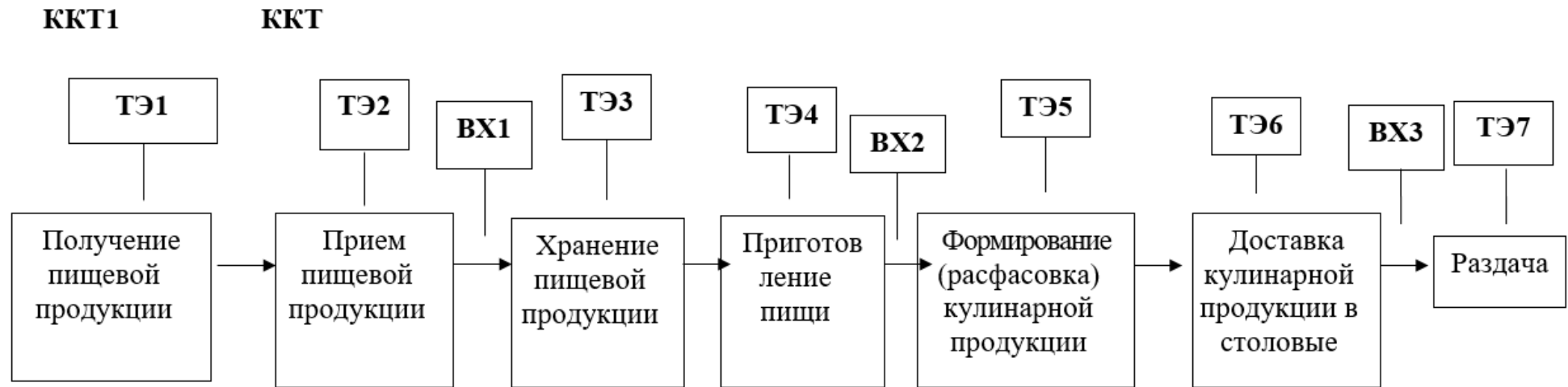
ТЭ3 (ККТ1) – соблюдение условий хранения и сроков годности пищевой продукции;

ТЭ4 – соответствие количества и качества расфасованной пищевой продукции; соответствие упаковки, разрешенной для контакта с пищевой продукцией; наличие и соответствие маркировки расфасованной пищевой продукции данным документам, подтверждающих качество и безопасность; соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при расфасовке пищевой продукции;

ВХ2 – регистрация в журнале бракеража поступающей пищевой продукции (заполняется графа «Дата и час фактической реализации»);

ТЭ5 – состояние автомобильного транспорта, пищевой продукции, соблюдение условий транспортировки.

Схема 26.2 - Технологическая схема производства готовой кулинарной продукции на пищеблоках комбинатов питания и доставки ее в образовательные организации с указанием критических контрольных точек



Технологические этапы:

ТЭ1 – состояние автомобильного транспорта, пищевой продукции поставщика, соблюдение условий транспортировки;

ТЭ2 – проверка сопроводительной документации, соответствие маркировки транспортной (потребительской) упаковки данным документам, подтверждающих соответствие продукции; количества и качества поступающих пищевых продуктов;

VX1 – регистрация в журнале бракеража поступающей пищевой продукции;

ТЭ3 (ККТ1) – соблюдение условий хранения и сроков годности пищевой продукции;

ТЭ4 (ККТ2) – соблюдение санитарно-эпидемиологических требований и технологии приготовления пищи;

VX2 – регистрация в журнале бракеража готовой кулинарной продукции;

ТЭ5 – соответствие количества и качества сформированной готовой кулинарной продукции; соответствие транспортной тары; наличие и соответствие маркировки сформированной кулинарной продукции; соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при формировании рационов кулинарной продукции;

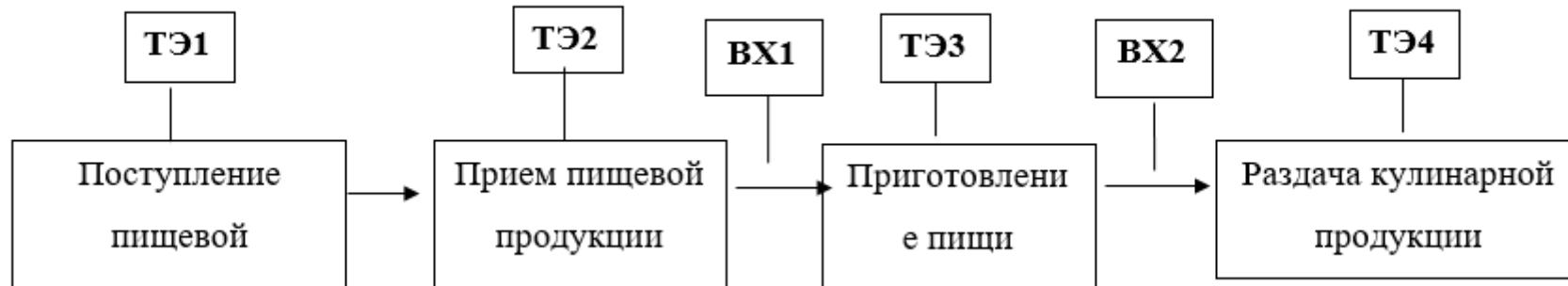
ТЭ6 - состояние автомобильного транспорта, транспортной тары с готовой кулинарной продукцией;

VX3 – регистрация в журнале бракеража готовой кулинарной продукции;

ТЭ7 – соблюдение температурного режима при раздаче готовой продукции; соблюдение санитарно-эпидемиологических требований.

Схема 26.3 - Технологическая схема производства кулинарной продукции на пищеблоках образовательных организаций при ежедневных поставках с комбинатов питания с указанием критических контрольных точек

### ККТ1



Технологические этапы:

ТЭ1 – состояние автомобильного транспорта, пищевой продукции, соблюдение условий транспортировки;

ТЭ2 – соответствие данных сопроводительной документации и фактически поступившей пищевой продукции; наличие и соответствие маркировки транспортной (потребительской) упаковки, расфасованной пищевой продукции;

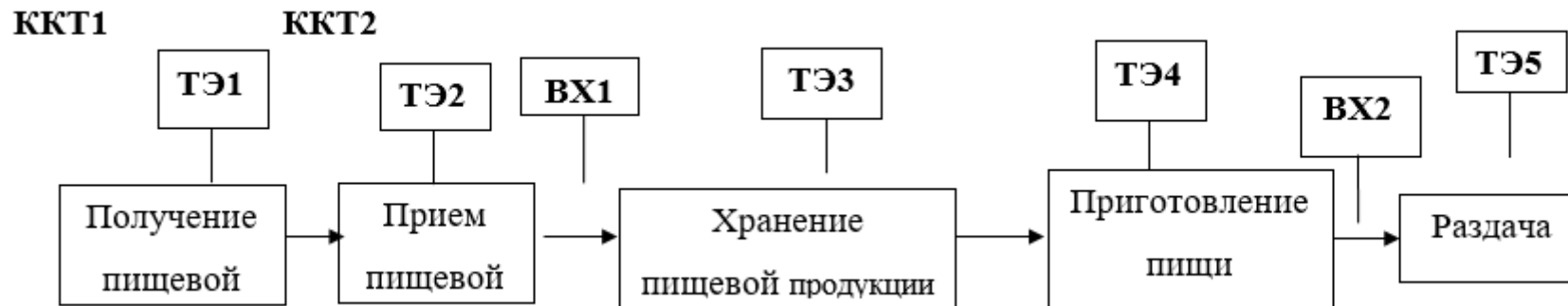
ВХ1 – регистрация в журнале бракеража поступающей пищевой продукции;

ТЭ3 (ККТ1) – соблюдение санитарно-эпидемиологических требований и технологии приготовления пищи;

ВХ2 – регистрация в журнале бракеража готовой кулинарной продукции;

ТЭ4 – соблюдение температурного режима при раздаче готовой продукции; соответствие выхода порций; соблюдение санитарно-эпидемиологических требований.

Схема 26.4 - Технологическая схема производства кулинарной продукции на пищеблоках образовательных организаций при периодических поставках от поставщиков с указанием критических контрольных точек



Технологические этапы:

- ТЭ1 – состояние автомобильного транспорта, пищевой продукции поставщика, соблюдение условий транспортировки;
- ТЭ2 – проверка сопроводительной документации, соответствие маркировки транспортной (потребительской) упаковки данным документов, подтверждающих соответствие продукции; количества и качества поступающих пищевых продуктов;
- ВХ1 – регистрация в журнале бракеража поступающей пищевой продукции;
- ТЭ3 (ККТ1) – соблюдение условий хранения и сроков годности пищевой продукции;
- ТЭ4 (ККТ2) – соблюдение санитарно-эпидемиологических требований и технологии приготовления пищи;
- ВХ2 – регистрация в журнале бракеража готовой кулинарной продукции;
- ТЭ5 – соблюдение температурного режима при раздаче готовой продукции; соблюдение санитарно-эпидемиологических требований.

Приложение № 27  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Мероприятия и периодичность производственного контроля

Разделы	Мероприятия
<p>Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- состояние транспортного средства;</li> <li>- соблюдение условий транспортировки (температура, влажность), состояние транспортной тары для каждого вида пищевой продукции;</li> <li>- соблюдение правил товарного соседства при транспортировке пищевой продукции;</li> <li>- контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации;</li> <li>- контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и в товарно-сопроводительной документации;</li> <li>- контроль соответствия упаковки и маркировки;</li> <li>- визуальный контроль за отсутствием признаков недоброкачества продукции.</li> </ul> <p>Контроль товарно-сопроводительной документации на партию товара производится при каждом приеме пищевой продукции.</p> <p>К сведению: лабораторные исследования при проведении входного контроля пищевой продукции, материалов и изделий, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, на комбинатах питания и пищеблоках образовательных организаций в рамках производственного контроля не проводятся.</p>
<p>Производственный контроль на этапах технологического процесса.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации;</li> <li>- контроль за соблюдением поточности технологического процесса;</li> <li>- определение контрольных критических точек и нормируемых показателей.</li> </ul> <p>Критические контрольные точки определяют, проводя анализ опасных факторов по каждой операции (этапа) технологического процесса.</p> <p>Периодичность: постоянно, а также по мере утверждения новой документации.</p>
<p>Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции.</p>	<p>На комбинатах питания, пищеблоках образовательных организаций контроль качества и безопасности продукции включает контроль органолептических показателей при каждом бракераже кулинарной продукции; лабораторный контроль продукции (таблица 1).</p> <p>Контроль кулинарной продукции по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция) осуществляет бракеражная комиссия.</p> <p>При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуют удвоенное количество образцов, проводят дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук сотрудников, оценивают санитарное состояние всех рабочих помещений, разрабатывают и проводят необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.</p>
<p>Контроль за</p>	<p>На этапе хранения:</p>

Разделы	Мероприятия
<p>хранением, расфасовкой, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за соблюдением сроков годности и условий хранения и освежаемостью пищевой продукции (температурно-влажностный режим в складских помещениях контролирует ответственное лицо (кладовщик) ежедневно, при проверке объекта);</li> <li>- контроль за соблюдением правил товарного соседства;</li> <li>- наличие контрольно-измерительных приборов (термометры, психрометры).</li> </ul> <p>На этапе расфасовки пищевой продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие количества и качества расфасованной пищевой продукции;</li> <li>- соответствие упаковки, разрешенной для контакта с пищевой продукцией;</li> <li>- наличие и соответствие маркировки расфасованной пищевой продукции данным документам, подтверждающих качество и безопасность;</li> <li>- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований (температурный режим, соответствие инвентаря, помещений, соблюдение правил личной гигиены персоналом, утилизация и сбор биологических отходов) при расфасовке пищевой продукции.</li> </ul> <p>На этапе транспортировки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие и санитарное состояние специально предназначенного или оборудованного транспортного средства;</li> <li>- соблюдение условий транспортировки для каждого вида пищевой продукции;</li> <li>- соблюдение правил товарного соседства;</li> <li>- наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров и специальной санитарной одежды;</li> </ul> <p>На этапе реализации:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль условий реализации пищевых продуктов - соблюдение правил товарного соседства, температурно-влажностного режима при подготовке пищевой продукции к реализации, наличие и маркировка инвентаря (щипцы, лопатки, ложки, совки и т.д.) и разделочных досок и т.д.;</li> <li>- контроль сроков реализации продукции;</li> <li>- контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации;</li> <li>- контроль соответствия упаковки и маркировки.</li> </ul> <p>Периодичность: постоянно.</p>
<p>Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.</p>	<p>Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном объеме, правильность расстановки проверяют не реже одного раза в 6 месяцев.</p> <p>Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции, расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса проводят ежегодно, а также при каждом изменении ассортимента или объема вырабатываемой продукции.</p> <p>Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации проводят с участием специалистов по обслуживанию оборудования не реже одного раза в 6 месяцев.</p> <p>Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования проверяют при каждой контрольной проверке, но не реже одного раза в год, а также после проведения ремонтных работ и технического обслуживания.</p> <p>При оценке санитарно-технического состояния объекта обязательно учитывают наличие условий для соблюдения правил личной гигиены</p>

Разделы	Мероприятия
<p>Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.</p>	<p>(душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение мероприятий в соответствии с предложениями, предписаниями или постановлениями надзорных органов;</li> <li>- контроль за санитарным содержанием предприятия: производственных, складских и вспомогательных помещений, оборудования, инвентаря;</li> <li>- контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемиологического режима на производстве - режим мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря; условия хранения и использования моющих и дезинфекционных средств.</li> </ul> <p>Периодичность лабораторных исследований смывов указана в таблице 1. Температура воды в моечных ваннах контролируется инструментально, периодичность измерений – не реже 1 раза в неделю. Контроль своевременности проведения ежемесячной генеральной уборки (санитарный день) в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем.</p> <p>Контроль своевременности протирки стекол, оконных рам осуществляется по мере загрязнения и при каждой генеральной уборке. Ежемесячно проверяют обеспеченность уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих средств.</p> <p>Важно! Ответственность за приготовление рабочих растворов дезинфицирующих средства несет ответственное лицо, назначенное руководителем.</p>
<p>Контроль за состоянием производственной и окружающей среды.</p>	<p>Исследование эффективности работы общей и местной вентиляции и ее технической исправности рекомендуется проводить после технического обслуживания, но не реже одного раза в год, а также каждый раз после ремонтных работ, реконструкции, модернизации.</p> <p>Ежегодно рекомендуется проводить исследования освещенности на рабочих местах, в том числе с использованием инструментальных замеров. Параметры микроклимата (температура, влажность и скорость движения воздуха) рекомендуется контролировать не реже двух раз в год (в теплое и холодное время года), в том числе с использованием инструментальных замеров.</p> <p>Мероприятия по охране окружающей среды разрабатываются комбинатами питания (образовательными организациями, осуществляющих питание самостоятельно) на основе инвентаризации производственных процессов и оборудования, являющихся источниками выделения вредных веществ.</p>
<p>Контроль личной гигиены и обучения персонала.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за наличием личных медицинских книжек у персонала и за своевременным прохождением предварительного (при поступлении на работу) / периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала и аттестации;</li> <li>- контроль за наличием достаточного числа комплектов чистой санитарной и/или специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи.</li> </ul> <p>Ежедневно проводится осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний.</p> <p>Контроль за соблюдением правил личной гигиены персонала осуществляется ежедневно.</p> <p>Контроль обучения персонала - это контроль за своевременностью прохождения подготовки и переподготовки кадров по программе гигиенического обучения (не реже одного раза в год).</p> <p>Инструктаж персонала по вопросам производственного контроля проводится ежегодно по результатам годового отчета.</p>

Приложение № 28  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и  
инструментальных исследований на пищеблоках образовательных организаций

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, напитки, первые, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год



Приложение № 29  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Перечень основных обязанностей заведующего производства  
в начале смены

В начале рабочего дня, перед приготовлением блюд, заведующий производством:

- переодевается в санитарную одежду и обувь, снимает ювелирные изделия, убирает волосы под головной убор, моет руки; контролирует выполнение перечисленных действий сотрудниками пищеблока;

- проверяет наличие электроэнергии, горячей и холодной воды, техническую исправность технологического и холодильного оборудования, санитарное состояние производственных помещений, соответствие объема и условий хранения продуктов, достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, рабочих растворов;

- допускает сотрудников пищеблока до работы, с соответствующими записями в журнале «Здоровья»;

- на основании предварительно изученного меню, подобранных технологических карт и полученных сведений о количестве питающихся, производит расчет продукции для приготовления блюд;

- распределяет обязанности между сотрудниками.

Приложение № 30  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Форма технологической карты и примеры ее применения

Технологическая карта № \_\_\_\_\_

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Выход:		

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	

Технология приготовления: \_\_\_\_\_

Технологическая карта «Суп из овощей»:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порция		10 порций	50 порций	100 порций
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Брутто, г	Брутто, г
Картофель свежий очищенный	38	38	380	1900	3800
Морковь свежая очищенная	7,6	7,6	76	380	760
Лук репчатый очищенный	7,6	7,6	76	380	760
Горошек зеленый б/з	9,5	9,5	95	475	950
Масло растительное	5,7	5,7	57	285	570
Вода	142,5	142,5	1425	7125	14250
Соль	0,38	0,38	3,8	19	38
Выход:		190	1900	9500	19000

Если на одну порцию равную 190гр. блюда потребуется 38 гр. картофеля и 7,6 гр. моркови, то на 10 порций требуется [38x10] 380 гр. картофеля и [7,6x10] 76 гр. моркови, на 50 порций требуется [38x50] 1900 гр. картофеля и [7,6x50] 380 гр. моркови и т.д.

Все нормы закладки высчитываются из массы брутто.

Если технологическая карта рассчитана на выход готового блюда 100 грамм, а необходимо приготовить блюдо массой, к примеру, 150 грамм – делается расчет нормы закладки следующим образом:

Технологическая карта «Голубцы ленивые»:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		1 порция Брутто, г
	1 порция		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г
Говядина замороженная	27,8	25	41,7
Капуста белокочанная свежая	90	72	135
Крупа рисовая	8,2	8	12,3
Масло растительное	2,5	2,5	3,75
Томатная паста	1	1	1,5
Сметана	2	2	3
Бульон мясной	12	12	18
Соль	1,2	1,2	1,8
Выход:		100	150

Если на 100 грамм блюда требуется 27,8 грамма говядины, то на 150 грамм требуется  $[27,8 \cdot 150 / 100]$  41,7 грамм.

Если пересчитать ту же технологическую карту на 70 грамм выхода готового блюда, получится:

Технологическая карта «Голубцы ленивые»:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		1 порция
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г
Говядина замороженная	27,8	25	19,4
Капуста белокочанная свежая	90	72	63
Крупа рисовая	8,2	8	5,7
Масло растительное	2,5	2,5	1,7
Томатная паста	1	1	0,7
Сметана	2	2	1,4
Бульон мясной	12	12	8,4
Соль	1,2	1,2	0,8
Выход:		100	70

Если на 100 грамм блюда требуется 25,4 грамма говядины, то на 70 грамм требуется  $[25,4 \cdot 70 / 100]$  17,78 грамм.

При расчете норм закладки сырья пересчитывают строго все ингредиенты, включая воду.

Соблюдение технологии приготовления блюд и полновесность готовых порций во многом зависит от правильного расчета воды. Вода в технологической карте считается точно так же, как все другие ингредиенты.

Технологическая карта «Компот из яблок»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		50 порций	75 порций
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Брутто, г
Яблоки свежие	25,95	22,5	1297,5	1946,25
Сахар-песок	15	15	750	1125
Вода	135	135	6750	10125
Кислота лимонная	0,075	0,075	3,75	5,62
Выход:		150	7500	11250

Если на одну порцию напитка, равную 150 г, необходимо 135 г воды, то на 50 порций напитка потребуется  $[135*50]$  6750 г воды, а на 75 порций  $[135*75]$  10125 г воды. Воду измеряют при помощи весового оборудования и мерного инвентаря.

При приготовлении блюд из рубленого мяса можно столкнуться со сложностью прочтения технологической карты.

Технологическая карта «Шницель рубленый куриный»:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
П/Ф из птицы (курица) бескостные замороженные	67,76	63
Молоко	10,5	10,5
Яйцо куриное	7	7
Соль	0,5	0,5
Масса фарша:		80,0
Сухари панировочные	7	7
Масса полуфабриката:		87
Масло сливочное	3,5	3,5
Выход:		70

В приведенном примере выделены масса фарша, масса полуфабриката и выход готового изделия.

Масса фарша представляет собой сочетание измельченного мяса птицы с молоком, яйцом и солью.

Полуфабрикат – пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедших одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности. То есть, как показано на примере, полуфабрикатом является сформованное изделие в панировочных сухарях.

Готовым изделием будет считаться приготовленный полуфабрикат.

Готовым блюдом считается сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

Приложение № 31  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Условия обработки и приготовления отдельных видов  
пищевой продукции

1. Условия обработки

1.1. Обработка мяса:

Дефростацию мяса можно осуществлять двумя способами. Медленное размораживание проводится в среднетемпературных холодильных камерах (холодильниках) мясорыбного цеха. Мясо освобождается от транспортной упаковки, перекладывается в емкость достаточной объемной вместимости с крышкой с маркировкой «СМ». Дефростацию можно проводить на воздухе, в специальных подносах, на производственных столах мясорыбного цеха.

При отсутствии отдельного цеха (мясорыбного) размораживание осуществляется на производственных столах «СМ» в зоне сырой продукции зонированного производства.

Медленное размораживание в холодильных камерах снижает потери мясного сока, быстрое размораживание при комнатных температурах - способствует значительному увеличению потерь мясного сока и размножению микрофлоры. Таким образом, наиболее рационален первый способ дефростации мяса.

Нельзя размораживать мясо в воде или около плиты.

Мясо считается дефростированным при температуре в толще 0-1°С.

1.2. Обработка мяса птицы:

Грудки (филе) птицы размораживают на воздухе в емкостях с маркировкой «СК». Для обработки сырого мяса кур выделяется отдельный производственный стол, ванна, разделочный и производственный инвентарь. При наличии в производственном цехе только одной ванны для обработки птицы, мяса и рыбы, филе птицы обрабатывается в последнюю очередь в связи с наличием возможно большего количества патогенных микроорганизмов на поверхности.

1.3. Обработка рыбы:

Рыбу размораживают на производственных столах или в холодной воде с температурой не выше +12 °С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. В воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7-10 г на 1 л воды.

Филе рыбное мороженное без костей (с кожей или без нее) размораживают на воздухе при комнатной температуре, промывают в холодной проточной воде и обсушивают при комнатной температуре. Не рекомендуется размораживать рыбное филе в воде.

Процесс дефростации считается законченным при температуре в толще мышц 0+1°С.

После дефростации мясо, рыба, филе кур немедленно используют для приготовления (подвергают тепловой обработке), так как при хранении

наблюдается большая потеря сока и развитие на поверхности продукта микрофлоры. Повторное замораживание не допускается.

#### 1.4. Обработка яиц куриных:

Обработка яиц осуществляется в цехе обработки яиц или мясорыбном цехе, при отсутствии - в зоне сырой продукции производственного цеха. Для обработки яиц должны быть выделены и промаркированы 3 емкости для обработки моющими, дезинфицирующими средствами, ополаскивания. В качестве моющего средства применяют 1-2 % раствор кальцинированной соды. Для дезинфекции используются средства, разрешенные в установленном порядке, согласно инструкциям по их применению. Возможно применение препаратов, включающих в себя одновременно моющие и дезинфицирующие свойства, например «НИКА-2». Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор. После обработки яйца ополаскивают проточной водой в течение не менее 5 минут, выкладывают в чистую промаркированную емкость «Яйцо обработанное» и используют в дальнейших технологических процессах. Хранение обработанного яйца не желательно т.к. в процессе обработки открытие пор скорлупы яйца способствует более легкому проникновению микроорганизмов внутрь.

Категорически запрещается нахождение и хранение в производственных цехах, складах необработанных куриных яиц в кассетах.

#### 1.5. Обработка овощей, фруктов:

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Проводится первичная обработка в овощном цехе (цехе первичной обработки овощей). Очищенные овощи повторно промывают в проточной воде не менее 5 минут с использованием дуршлагов, сеток в цехе вторичной обработки овощей. После этого овощи поступают в горячий цех в емкостях с маркировкой «СО».

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

Особенно важно обратить внимание на обработку овощей и зелени, идущих на приготовление сырых салатов, так как некачественная обработка может стать причиной кишечных инфекций.

Овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок и салатов, без последующей термической обработки, после предварительной промывки тщательно перебирают, очищают и повторно промывают проточной водой. У капусты удаляют 3-4 верхних листа.

Зелень вынимают из воды, а не сливают воду с зелени, обдают проточной водой при использовании дуршлага. После промывания зелень и листовые овощи следует выдерживать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой. Данный этап обработки необходим для удаления с поверхности зелени и овощей оставшихся после мытья микроорганизмов, т.к. солевой раствор и раствор уксусной кислоты обладают бактерицидными свойствами. Следует обратить внимание, что обработка в растворах осуществляется в условиях холодного, при его отсутствии - горячего цехов.

Фрукты, в том числе цитрусовые и бананы, дважды промывают – первоначально в производственной ванне овощного цеха (первичной обработке овощей), затем проточной водой в моечных ваннах с использованием перфорированных емкостей в холодном или, при его отсутствии, горячем цехах.

Для повышения качества обработки перед ее началом наклейки с фруктов необходимо удалять.

Свежие быстрозамороженные ягоды непосредственно перед тепловой обработкой укладывают в дуршлаг, промывают сначала теплой, затем холодной проточной водой в ванне горячего цеха.

Сухофрукты тщательно перебирают, промывают теплой проточной водой в горячем цехе.

#### 1.6. Обработка круп:

Крупы, перед использованием тщательно перебирают и промывают проточной водой в производственных ваннах горячего цеха. Крупу манную, другие дробленые крупы просеивают.

#### 2. Особенности технологий приготовления

##### 2.1. Особенности технологии приготовления кулинарных изделий:

Для обеспечения качественного и безопасного приготовления блюд на пищеблоке необходимо соблюдение следующих этапов:

- первичная и вторичная обработка групп продуктов согласно санитарным правилам,

- использование соответствующей посуды и инвентаря,

- подготовка необходимой посуды и инвентаря,

- соблюдение технологии приготовления блюд.

При приготовлении блюд в детском питании применяются щадящие способы приготовления блюд:

- варка - тепловая кулинарная обработка продуктов в водной среде.

- припускание - варка продуктов в небольшом количестве жидкости.

- пассирование - тепловая кулинарная обработка продуктов с жиром (маслом) при температуре 120 °С, с целью экстрагирования (перехода в жир или масло) ароматических и красящих веществ. Пассирование применимо к овощам (лук, морковь), томатной пасте.

- тушение - припускание с добавлением соуса, специй. Применимо к блюдам из овощей и мяса, рыбы, птицы.

- запекание - тепловая кулинарная обработка продуктов в духовых и жарочных шкафах с целью доведения до готовности.

- варка на водяной бане - метод варки, при котором отсутствует контакт посуды, в которой варят продукт, с источником нагрева, за счет нахождения посуды в кипящей воде. Варку на пару применяют для приготовления супов-пюре.

- приготовление блюд в пароконвектомате. Пароконвектомат может работать в различных режимах («жар», «пар», «жар-пар»), исходя из потребностей приготовления того или иного блюда, возможно так же ступенчато комбинировать два способа приготовления. Выбор параметров работы пароконвектомата должен быть прописан в технологической карте. На пищеблоках образовательных и дошкольных организациях пароконвектомат используют для приготовления вторых блюд, выпечных изделий, ряда гарниров и подогрева продукции высокой степени готовности.

Для приготовления блюд для детей не применяется жарка и обжаривание во фритюре.

Питание обучающихся состоит из основных видов блюд – салаты и холодные закуски, первые и вторые горячие блюда, гарниры, напитки, выпечные изделия. Каждая группа блюд имеет свои особенности в приготовлении.

## 2.2. Особенности приготовления салатов:

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной (готовой) продукции. Запрещено охлаждать вареные овощи в проточной воде.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается, уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

Горошек консервированный и другие бобовые, используемые для приготовления холодных блюд, перед добавлением доводят до кипения и прогревают в течение 5 минут в собственном соку, затем охлаждают.

При перемешивании салатов используют кухонный инвентарь, не касаются ингредиентов руками.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки, так как в весенне-летний период увеличивается реализация продукции из овощехранилищ.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

## 2.3. Особенности приготовления горячих блюд:

При термической обработке продуктов температуру теплового оборудования выстраивают в соответствии с режимами, прописанными в технологической карте.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут, порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите не более 1 часа.

Яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды. Запрещено приготавливать блюда из яиц с повреждениями, «тек», «бой». Обработанные яйца разбивают в мясорыбном цехе.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в тепловом оборудовании (жарочном шкафу, пароконвектомате), омлеты - слоем не более 2,5-3 см; запеканки - слоем не более 3 - 4 см. Время и температура приготовления омлетов и запеканок должны быть прописаны в технологических картах, в зависимости от используемого теплового оборудования.

Вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают в течение 20 - 25 мин.

Готовность изделий из мяса и птицы определяется температурой в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 °С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °С. Указанная температура выдерживается в течение 5 минут. Для контроля температуры данных изделий используют термощуп.

Суфле, запеканки готовятся только из вареного мяса (птицы).

Оладьи, сырники выпекаются (не жарятся) в духовом или жарочном шкафу на гастроемкостях при температуре 180° - 200 °С в течение 8 - 10 мин.

Гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.



При изготовлении картофельного пюре следует использовать механическое оборудование (овощепротирочная машина), не допускается применять бытовой кухонный инвентарь для толчения.

Масло сливочное и сметана, используемые для добавления в блюда, должны предварительно подвергаться термической обработке - доводиться до кипения в отдельной промаркированной емкости.

#### 2.4. Особенности приготовления холодных напитков:

Холодные напитки охлаждают до температуры подачи ( $20 \pm 5^{\circ}\text{C}$ ) в емкостях, в которых они были приготовлены, с закрытой крышкой, в условиях холодного цеха, при отсутствии холодного цеха - в выделенной зоне для холодных блюд в горячем цехе. Для выполнения данного требования необходимо правильно рассчитать время, которое потребуется на приготовление и охлаждение напитка. Если холодный напиток изготавливается на обед, следует начать приготовление обеда именно с напитка. После приготовления напитка в горячем цехе нужно перенести его в холодный цех (при его наличии) для охлаждения. Запрещено переливать холодные напитки из емкости, в которой они готовились, в другие для быстрого охлаждения, оставлять напиток в емкости без крышки, охлаждать напиток в ваннах с водой, охлаждать напиток на подоконниках или полу, заносить напиток в мясорыбный и другие цеха, предназначенные для обработки сырой продукции. Моментом готовности холодного напитка и отсчет срока его реализации считается момент достижения напитка температуры подачи.

Запрещено переливание кисломолочных напитков (кефир, ряженка, ацидофилин и др.) и соков из потребительской тары в котлы - их порционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы или подают на раздачу в заводской упаковке.

#### 2.5. Особенности использования продукции высокой степени готовности:

Если на пищеблоки образовательных организаций поступает продукция высокой степени готовности, необходимо соблюдать следующие операции:

- при поступлении продукции высокой степени готовности проверяют целостность упаковок, не принимается продукция во вскрытой, нарушенной упаковке,

- хранят продукцию высокой степени готовности строго в условиях холодильного оборудования, при температуре, указанной на упаковке. Не допускается совместное хранение такой продукции с сырьем,

- перед использованием продукции, упаковку протирают чистой ветошью в горячем цехе,

- вскрывают упаковку обработанными, чистыми ножницами,

- продукцию подогревают (регенерируют) при температуре и режиме работы теплового оборудования, указанных в технологической карте и инструкции по подогреву. В зависимости от вида продукции, выбирается режим приготовления блюд «жар-пар», «пар» и температура работы теплового оборудования. Инструкции по подогреву позволяют подогревать продукцию, используя разные виды теплового оборудования – духовые шкафы, плиты (для подогревания супов), пароконвектоматы,

Степень готовности продукции определяется путем достижения определенной температуры (так же указанной в технологической карте и инструкции по подогреву) и измеряется при помощи термощупа.

Приложение № 32  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (форма-образец)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки блюда, кулинарного изделия	Температура блюд при раздаче	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Дата и час фактической реализации	Примечание*
15.03.2021 11.50	12.00	Борщ Сибирский	Отлично	75	Разрешено	подпись 1 подпись 2 подпись 3	15.03.2021 12.25	
	12.00	Яблоки	Доброкачественно		Разрешено	подпись 1 подпись 2 подпись 3	16.03.2021 12.25	
	12.00	Хлеб ржано-пшеничный	Доброкачественно		Разрешено	подпись 1 подпись 2 подпись 3	15.03.2021 12.25	
16.03.2021 11.50	12.00	Щи из капусты свежей	хорошо (недосолен)	75	разрешено (щи досолены)	подпись 1 подпись 2 подпись 3	16.03.2021 12.25	
16.03.2021 11.50	12.00	Компот из яблок	Удовлетворительно (мутный цвет)	75	разрешено	подпись 1 подпись 2 подпись 3	16.03.2021 12.25	
17.03.2021 11.50	12.00	Кофейный напиток с молоком	Неудовлетворительно	75	не разрешено	подпись 1 подпись 2 подпись 3		первая партия кофейного напитка «свернулась»
17.03.2021 12.30	12.40	Кофейный напиток с молоком	Отлично	75	разрешено (приготовлена новая партия напитка)	подпись 1 подпись 2 подпись 3	16.03.2021 12.50	

Примечание: \* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

Приложение № 33  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Параметры органолептической оценки

Оценка 5 баллов (отлично) соответствует блюдам без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов (технологической карты).

Оценка 4 балла (хорошо) соответствует блюдам с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки.

Оценка 3 балла (удовлетворительно) соответствует блюдам с более значительными недостатками. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

Оценка 2 балла (неудовлетворительно) соответствует блюдам со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или не доготовленные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

Приложение № 34  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Лист отчетности аудитора

Объект: \_\_\_\_\_  
(полное наименование учреждения)

Местоположение объекта: \_\_\_\_\_

Дата проведения аудита: \_\_\_\_\_

№ п/п	Наименование	Выполнение
1	Основные характеристики объекта питания	Форма 1М (Приложение № 2)
2	Состав и площади цехов и помещений объекта питания	Форма 2М (Приложение № 3)
3	Сведения о наличии и сроках эксплуатации оборудования объекта питания	Форма 3М (Приложение № 4)
4	План БТИ с изменениями (если они производились) и обязательной спецификацией (при наличии)	Копия
5	Геометрия (эскиз) производственных и вспомогательных помещений. (при отсутствии плана БТИ)	В виде эскиза
6	Точки подвода инженерных коммуникаций (а также расстояние от ближайших перегородок и несущих стен):	На эскизе (копии)
	отопление, водоснабжение, канализация	
	Электроснабжение	
	вентиляция и кондиционирование	
7	Фотосъемка помещений и оборудования	Прилагается
8	Перечень теплового, механического и холодильного оборудования пищеблока и его характеристика	Форма 4М (Приложение № 38 к Стандарту)

ФИО аудитора:

\_\_\_\_\_

Приложение № 35  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Форма 1М - Основные характеристики объекта питания

1	Наименование образовательной организации		
2	Адрес места нахождения	Субъект РФ	
		Муниципальное образование	
		Наименование населенного пункта	
		Адрес	
3	Год постройки столовой		
4	Год проведения капитального ремонта (реконструкции) столовой *		
5	Тип строения столовой (типовая/в приспособленном помещении)		
6	Тип столовой	По проекту	
		Фактически	
7	Основные характеристики столовой	Помещение пищеблока (м2)	
		Помещение обеденного зала (м2)	
		Количество посадочных мест в обеденном зале	
		Складские и вспомогательные помещения (м2)	
		Итого площадь объекта для организации питания (м2)	
8	Техническое состояние объекта	Состояние электрокоммуникаций	
		Состояние водоснабжения и водоотведения	
		Состояние кровли	
		Прочее	
		Сведения о планируемых в ближайшее время мероприятиях по ремонту объекта	
		Наличие отдельных приборов контроля электричества	
		Наличие отдельных приборов контроля водоснабжения	
9	Количество обучающихся	Всего	
		1-4 класс	
		5-11 класс	
10	Режим работы образовательной организации (количество учебных смен)		
11	Численность обучающихся в 1-ю смену	Всего	
		1-4 класс	
		5-11 класс	
12	Численность обучающихся во 2-ю смену	Всего	
		1-4 класс	
		5-11 класс	
13	Общее количество	В первую смену	

	получающих горячее питание (среднее текущее значение), включая родительскую плату	1-4 класс	
		5-11 класс	
		Во вторую смену	
		1-4 класс	
		5-11 класс	
14	Заданное (перспективное) значение получателей горячего питания	Всего	
		1-4 класс	
		5-11 класс	
15	Количество получателей льготного горячего питания	Всего	
		одноразовое 1-4 класс	
		двухразовое 1-4 класс (дети с ОВЗ)	
		двухразовое 1-4 класс (прочие категории)	
		одноразовое 5-11 класс	
		двухразовое 5-11 класс (дети с ОВЗ)	
		двухразовое 5-11 класс (прочие категории)	

\*При наличии информации указать объем капитального ремонта

Приложение № 36  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Форма 2 М - Состав и площади цехов и помещений объекта питания

Необходимый минимум цехов и помещений для столовых (на сырье и п/ф)	Площадь цеха, участка, кв.м.
Производственные:	
Горячий цех (или основной производственный зонированный цех)	
Мясо-рыбный цех	
Овощной цех (первичной обработки овощей)	
Моечная для мытья столовой посуды	
Вспомогательные	
Склад (кладовая)	
Бытовые	
Гардероб персонала	
Туалет персонала	
Душевая	
Обеденный зал	
Дополнительные цеха и помещения	
Обязательные:	
Холодный цех	
Овощной (вторичной обработки овощей)	
Для обработки яиц	
Для нарезки хлеба	
Моечная кухонной посуды	
Дополнительные участки (в цехах и помещениях)	
Обязательные:	
Холодный участок	
Овощной (вторичной обработки овощей)	
Для обработки яиц	
Для нарезки хлеба	
Моечная кухонной посуды	
Производственные дополнительные	
Мучной цех	
Вспомогательные:	
Кладовая для инвентаря	
Охлаждаемая камера для хранения отходов	
Необходимый минимум цехов и помещений для столовых малокомплектных общеобразовательных учреждений	
Зонированное помещение	
Необходимый минимум цехов и помещений для буфетов-раздаточных	
Посудомоечное помещение буфета раздаточной	
Производственное помещение буфета раздаточной	
Доготовочный цех	

Приложение № 37  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Форма 3 М - Сведения о наличии и сроках эксплуатации оборудования  
объекта питания

Наименования оборудования	В наличии, в том числе по срокам эксплуатации, ед.			
	всего	до 6 лет	6-12 лет	>12 лет
Немеханическое оборудование				
Стол производственный*				
Стеллаж производственный**				
Ванна моечная односекционная				
Ванна моечная двухсекционная				
Ванна моечная трехсекционная				
Тележка сервировочная				
Холодильное оборудование				
Холодильник бытовой				
Шкаф холодильный низкотемпературный				
<i>объемом до 0,8 м3</i>				
<i>объемом 0,8 м3 и более</i>				
Шкаф холодильный среднетемпературный				
<i>объемом до 0,8 м3</i>				
<i>объемом 0,8 м3 и более</i>				
Ларь морозильный				
<i>объемом до 300 см3</i>				
<i>объемом 300 см3 и более</i>				
Камера холодильная				
<i>объемом до 6 м3</i>				
<i>объемом более 6 м3</i>				
Камера морозильная				
<i>объемом до 6 м3</i>				
<i>объемом более 6 м3</i>				
Весоизмерительное оборудование				
Весы контрольные, электронные или механические				
Весы товарные, электронные или механические				
Тепловое оборудование				
Плита электрическая, с площадью жарочной поверхности:				
<i>0,24 -0,34 кв.м без духового шкафа</i>				
<i>0,24 -0,34 кв.м с духовым шкафом</i>				
<i>0,48-0,51 кв.м без духового шкафа</i>				
<i>0,48-0,51 кв.м с духовым шкафом</i>				
Сковорода электрическая				
Пароконвектомат				
<i>до 10 уровней</i>				
<i>до 20 уровней</i>				
Шкаф жарочный				
<i>Односекционный</i>				



Двухсекционный				
Трёхсекционный				
Шкаф пекарский				
Печь СВЧ				
Котел пищеварочный электрический				
до 100 л				
до 250 л				
Кипятильник электрический				
Печь хлебопекарная				
Механическое оборудование				
Машина картофелеочистительная				
Машина овощерезательная				
Машина (привод) универсальная кухонная				
Машина для нарезки овощей вареных				
Тестомес с дежами				
Мясорубка электрическая				
Мясорубка ручная				
Машина гастрономическая (слайсер, ломтерезка)				
Комбайн кухонный				
Машина хлебрезательная				
Мармиты и элементы линии раздачи пищи				
Мармит настольный (термоконтейнер)				
Прилавок (модуль, витрина) холодильный				
Прилавок (модуль) - мармит 1 блюд				
Прилавок (модуль) - мармит 2 блюд				
Прилавок (модуль) нейтральный				
Прилавок (модуль) для приборов				
Прилавок (модуль) касса				
Прилавок (модуль) для напитков				
Прилавок (модуль) мармит универсальный				
Машина посудомоечная				
Прочее оборудование				
Овоскоп				
Шкаф (зонт) вытяжной				
Водонагреватель электрический				
Термометр бесконтактный				
Термометр универсальный				
Установка бактерицидная				

\* столы производственные всех типов, включая столы для доочистки овощей, сбора остатков пищи, специальные

\*\* стеллажи производственные всех типов, включая стеллажи для хранения продуктов, сушки посуды и инвентаря

Приложение № 38  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Форма 4 М - Перечень теплового, механического  
и холодильного оборудования пищеблока и его характеристика

№ п/п	Наименование оборудования	Марка оборудования	Год выпуска	Фактический срок эксплуатации оборудования	Установленная мощность, кВт	Оценка технического состояния оборудования (испр. / неисправ. / подлежит списанию)	Использование оборудования в неделю (кол-во дней)
1	2	3	4	5	6	7	8
	Установленная суммарная мощность по столовой, кВт:						
	Подведенная мощность, кВт:						

Приложение № 39  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Правила заполнения таблицы по Форме 4М  
«Перечень теплового, механического и холодильного оборудования  
пищеблока и его характеристика»

Графа 1 – номер по порядку.

В графу 2 заносятся сведения из «вводного блока», перечисленные в столбце.

В графы 2, 3, 4, 5, 6 заносятся сведения из «блока технологического оборудования»:

- в графу 2 и 3 заносятся наименования и марки обследованного оборудования.

Целесообразно сначала занести в графу холодильное оборудование, затем электротепловое, затем электромеханическое и механическое (в том числе весы):

- в графе 4 указывается год выпуска оборудования. В случае, если год выпуска определен предположительно, то перед датой ставится знак звездочки (\*);

- в графе 5 указывается срок фактической эксплуатации оборудования;

- в графе 6 указывается установленная мощность оборудования, определенная аудитором. Установленная мощность указывается в киловаттах с точностью до 2-го знака после запятой.

По окончании заполнения графы 6 определяется итоговая сумма установленной мощности оборудования, которая указывается внизу графы.

Под итоговой суммой мощности установленного оборудования указывается общая подведенная к предприятию питания мощность.

В графе 7 указывается сделанная аудитором оценка технического состояния оборудования. Таких оценок три: «исправно», «неисправно» и «подлежит списанию».

В графе 8 указываются данные (количество дней в неделю) об использовании оборудования на предприятии питания.

Приложение № 40  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Примерные нормативы укомплектования столовых образовательных организаций оборудованием для обеспечения выполнения обязательных требований по организации горячего питания

Наименование оборудования	Срок эксплуатации, лет.	Примерные нормативы для обеспечения выполнения обязательных требований по безопасности (минимум)				
		до 50 человек в смену (малокомплектная школа)	от 100 до 300 чел. (кол-во питающихся 51-200 человек в одну смену)	до 500 чел. (кол-во питающихся в одну смену от 201 до 300 чел.)	до 750 чел. (кол-во питающихся в одну смену от 301 до 500 чел.)	до 1000 чел. (кол-во питающихся в одну смену от 500 до 750 чел.)
		количество единиц оборудования				
1	2	3	4	5	6	7
Немеханическое оборудование						
Стол производственный*	16	1	7	7	10	14
Стол производственный для разделки мяса	16		1	1	1	1
Стол производственный для разделки птицы	16		1	1	1	1
Стол производственный для разделки рыбы	16		1	1	1	1
Стеллаж производственный	16	1		2	3	11
Стеллаж для хранения и сушки кухонной посуды	16		1	1	1	1
Стеллаж для хранения и сушки столовой посуды	16		1	1	1	1
Стеллаж (шкаф) для хранения хлеба	16					
Ванна моечная односекционная	12	1	5	5	7	10
Ванна моечная двухсекционная	12	1	2	1	1	1

Ванна моечная трехсекционная	12		1	1	1	1
Раковина для мытья рук	12	1	5	5	6	9
Холодильное оборудование						
Холодильник бытовой	12	1			1	1
Шкаф холодильный низкотемпературный, 0,7-1,5 м3	8				2	
Шкаф холодильный среднетемпературный 0,7-1,5 м3	8	1	2	2	1	4
Ларь морозильный	8	1	1	1	1	3
Камера холодильная						
Весоизмерительное оборудование						
Весы контрольные, электронные или механические	10	1	1	3	5	5
Весы товарные, электронные или механические	10		1	1	1	1
Тепловое оборудование						
Плита электрическая с духовым шкафом	10					
<i>с площадью жарочной поверхности 0,24-0,34 кв.м.</i>		1	1			
<i>с площадью жарочной поверхности 0,48-0,51 кв.м.</i>				1	2	2
Сковорода электрическая	10		1	1	1	1
Пароконвектомат	10					
<i>на 6 уровней</i>						
<i>на 10 уровней</i>						
<i>на 12 уровней</i>						1
Шкаф жарочный	10					
<i>с площадью жарочной поверхности 0,34 кв.м.</i>			1			
<i>с площадью жарочной поверхности 0,51 кв.м.</i>				1	1	
<i>с площадью жарочной поверхности 0,85 кв.м.</i>						1
Шкаф пекарский	10				1	1
Кипятильник электрический	10					
<i>ёмкостью до 50 л</i>			1			
<i>ёмкостью до 100 л</i>					1	1
Печь СВЧ	8	1		1		
Котел электрический	10				1	2
<i>ёмкостью до 100 л</i>				1	1	2
Механическое оборудование						
Машина картофелеочистительная	4			1	1	1
Машина овощерезательная	6			2	2	2
Машина (привод) универсальная кухонная	10			1	1	2

Тестомес с дежами	10				1	1
Мясорубка электрическая	10			1	1	1
Мясорубка ручная	10	1				
Машина гастрономическая (слайсер, ломтерезка)	10					
Овощерезка ручная	4	1				
Комбайн кухонный	6					
Мармиты и элементы линии раздачи пищи						
Мармит 1 блюд	10		1	1	1	1
Мармит 2 блюд	10		1	1	1	1
Мармит 3 блюд	10		1	1	1	1
Прилавок (витрина, секция) холодильный	12		1	1	1	2
Машина посудомоечная	8				1	1
Прочее оборудование						
Овоскоп (на 30 яиц)	6			1	1	1
Шкаф (зонт) вытяжной	16	1				
Ёмкость для обработанного яйца	6		1	1		
Устройство душирующее	6			1		
Водонагреватель электрический	8	1				

\* Включая столы производственные специальные, для доочистки картофеля, для сбора остатков пищи, столы с охлаждаемой поверхностью)

Приложение № 41  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Примерные нормативы укомплектования столовых образовательных организаций оборудованием для обеспечения выполнения требований по организации горячего питания с учётом утвержденных принципов здорового питания

Наименование оборудования	Срок эксплуатации, лет	Примерные нормативы для обеспечения выполнения требований по организации горячего питания с учетом утвержденных принципов здорового питания (оптимальные)				
		до 50 человек в смену (малокомплектная школа)	от 100 до 300 чел. (кол-во питающихся 51 -200 человек в одну смену)	до 500 чел. (кол-во питающихся в одну смену от 201 до 300 чел.)	до 750 чел. (кол-во питающихся в одну смену от 301 до 500 чел.)	до 1000 чел. (кол-во питающихся в одну смену от 500 до 750 чел.)
1	2	количество единиц оборудования				
1	2	3	4	5	6	7
Немеханическое оборудование						
Стол производственный*	16	1	12	16	18	20
Стол производственный для разделки мяса	16		1	1	1	1
Стол производственный для разделки птицы	16		1	1	1	1
Стол производственный для разделки рыбы	16		1	1	1	1
Стеллаж производственный	16	1	6	6	6	13
Стеллаж для хранения и сушки кухонной посуды	16		1	2	3	3
Стеллаж для хранения и сушки столовой посуды	16		2	2	3	4
Стеллаж (шкаф) для хранения хлеба	16			1	1	2

Ванна моечная односекционная	12	1	4	5	7	9
Ванна моечная двухсекционная	12	1	3	3	3	4
Ванна моечная трехсекционная	12		1	2	3	3
Холодильное оборудование						
Холодильник бытовой	12	1	1	1	1	2
Шкаф холодильный низкотемпературный, 0,7-1,5 м3	8			2	2	3
Шкаф холодильный среднетемпературный 0,7-1,5 м3	8	1	4	4	2	3
Ларь морозильный	8	1	2	2	2	2
Камера холодильная					1	2
Весоизмерительное оборудование						
Весы контрольные, электронные или механические	10	2	5	7	7	7
Весы товарные, электронные или механические	10	1	1	1	1	2
Тепловое оборудование						
Плита электрическая с духовым шкафом	10					
<i>с площадью жарочной поверхности 0,24-0,34 кв.м.</i>		1				
<i>с площадью жарочной поверхности 0,48-0,51 кв.м.</i>			1	1	2	3
Сковорода электрическая 0,25 кв.м.	10		1	1	1	1
Пароконвектомат	10					
<i>на 6 уровней</i>		1				
<i>на 10 уровней</i>			1	2	2	1
<i>на 20 уровней</i>				0	0	1
Шкаф жарочный	10		1			
<i>с площадью жарочной поверхности 0,34 кв.м.</i>				1	1	1
<i>с площадью жарочной поверхности 0,51 кв.м.</i>						
<i>с площадью жарочной поверхности 0,85 кв.м.</i>						
Шкаф пекарский	10			1	1	1
Кипятильник электрический	10					
<i>ёмкостью до 50л</i>			1			
<i>ёмкостью до 100л</i>				1	1	2
Печь СВЧ	8	1	1	2	2	2
Котел электрический	10		1	2	1	1
<i>ёмкостью до 100л</i>				1		
<i>ёмкостью до 200л</i>					1	2
Механическое оборудование						
Машина картофелеочистительная	4		1	1	1	2



Машина овощерезательная	6		1	2	2	2
Машина (привод) универсальная кухонная	10		1	2	2	2
Тестомес с дежами	10			1	1	2
Мясорубка электрическая	10		1	1	1	1
Мясорубка ручная	10	0		1	1	1
Машина гастрономическая (слайсер, ломтерезка)	10		1	1	1	2
Комбайн кухонный	6	1				
Мармиты и элементы линии раздачи пищи						
Мармит 2 блюд передвижной	10				2	2
Прилавок (витрина, секция) холодильный	12		1	1	2	2
Прилавок (секция) мармит 1 блюда	12		1	1	2	2
Прилавок (секция) мармит 2 блюда	12		1	1	2	2
Прилавок (секция) нейтральный (для столовых приборов)	16		1	1	2	2
Машина посудомоечная	8		1	1	1	1
Прочее оборудование						
Овоскоп (на 30 яиц)	6	1	1	1	1	1
Термометр бесконтактный	6	1	1	1	1	1
Термометр универсальный	6	1	1	1	1	1
Установка бактерицидная	6	1	2	2	2	2
Шкаф (зонт) вытяжной	16	1	3	4	4	5
Ёмкость для обработанного яйца	6	1	1	2	2	2
Устройство душирующее	6		1	2	3	3
Водонагреватель электрический	8	1	1	1	2	2
Электрополотенце	6	1	2	2	3	3

\* Включая столы производственные специальные, для доочистки картофеля, для сбора остатков пищи, столы с охлаждаемой поверхностью).

Приложение № 42  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Основные направления мониторинга состояния питания  
в образовательных организациях

Мониторинг проводится по следующим направлениям:

- состояние здоровья обучающихся;
- характеристика школьных пищеблоков на их соответствие требованиям установленных санитарных норм и правил, а также современных технологий организации питания;
  - модели организации питания в школах, реализуемые в муниципалитете;
  - характеристика питания по фактически применяемым рационам питания, в т. ч. по пищевой ценности рационов (белки, в том числе животного происхождения, жиры, углеводы, энергетическая ценность, макро- и микроэлементы); выходу блюд (вес), цикличности меню;
- обеспеченность обучающихся горячим питанием в соответствии с установленными рационами питания;
- организаторы питания в школах;
- ценообразование, стоимость школьного питания, субсидии на питание обучающимся из средств бюджетов разных уровней и внебюджетных источников;
- система электронных безналичных расчетов;
- изучение общественного мнения об организации школьного питания;
- пропаганда здорового питания в образовательной организации, в рамках деятельности муниципальных органов власти и органов власти субъекта Российской Федерации;
- осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;
- реализация региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации в образовательных организациях;
- подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере школьного питания;
- деятельность ресурсных и иных методических и консультационных центров по совершенствованию организации питания в образовательных организациях;
- ход внедрения настоящего Стандарта.

Приложение № 43  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Основные виды расходов на организацию питания  
в общеобразовательных организациях

№ п/п	Наименование статей расходов
1	Сырьевая себестоимость продуктов
2	Затраты на приготовление и раздачу пищи, в том числе:
2.1	- оплата труда
2.2	- отчисления на социальные нужды
2.3	- амортизационные отчисления
2.4	- приобретение расходных материалов (моющие, чистящие средства и т.п.)
2.5	- приобретение столово-кухонной посуды
2.6	- приобретение инвентаря
2.7	- приобретение спецодежды и спецобуви
2.8	- складские и транспортные расходы
2.9	- затраты на соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, проведение медосмотров персонала, гигиеническое обучение, противопожарных норм, требований техники безопасности
2.10	- затраты на производственный контроль, в том числе на проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевых продуктов, включая их идентификацию, готовых блюд, санитарного состояния объектов пищеблока и т.д.
2.11	- техническое обслуживание и ремонт оборудования пищеблока, государственная поверка весоизмерительного оборудования
2.12	- коммунальные услуги для пищеблоков образовательных организаци
2.13	- капитальный ремонт помещений пищеблоков
2.14	- текущий ремонт помещений пищеблоков
2.15	- затраты на подготовку, повышение квалификации и (или) переподготовку персонала столовых, административно-управленческого персонала
2.16	- затраты на аренду и содержание зданий, помещений, оборудования
2.17	- затраты на хранение сырья и полуфабрикатов
2.18	- затраты на тару
2.19	- затраты на аттестацию рабочих мест и охрану труда
2.20	- утилизация бытовых и пищевых отходов
3	Обязательные налоги и отчисления
4	Минимальная норма рентабельности производства

Приложение № 44  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Перечень основных положений, рекомендованных для включения в состав  
технического задания на оказание услуг по организации питания

- 1) место оказания услуг;
- 2) период оказания услуг;
- 3) наименование, цена и количество оказываемых услуг;
- 4) основные термины и понятия, применяемые в Контракте;
- 5) единицы измерения услуг;
- 6) график оказания услуг;
- 7) категории получателей услуг;
- 8) обязанность выполнения примерного меню, являющегося неотъемлемой частью Контракта;
- 9) исполнение услуги в срок и в объеме, которые ежедневно указываются в Заявках заказчика в соответствии с определенной формой Заявки;
- 10) определение случаев невозможности, по объективным причинам, осуществить приготовление пищи в строгом соответствии с циклическим Меню, и порядка его корректировки;
- 11) порядок организации питания для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;
- 12) Порядок организации питания для обучающихся за родительскую плату, преподавательского состава и обслуживающего персонала образовательного учреждения;
- 13) Порядок обеспечения обучающихся, преподавательского состава и обслуживающего персонала образовательного учреждения буфетной продукцией
- 14) Порядок предоставления Потребителям услуг и их законным представителям информации об оказываемых услугах и реализуемой продукции общественного питания;
- 15) Учет фактического объема предоставляемых услуг и замечаний по качеству услуг в Журнале приемки услуг и оформления ежедневно в виде Акта приёмки;
- 16) Порядок приготовления готовых блюд: на месте оказания услуг и с использованием мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов, готовых блюд, приготовленных на предприятиях пищевой промышленности и предприятиях Исполнителя;
- 17) Требования к пищевым продуктам, продовольственному сырью и полуфабрикатам по качеству, безопасности и срокам годности;
- 18) определение документов, подтверждающих качество и безопасность каждой партии пищевой продукции;
- 19) требования к доставке пищевых продуктов с соблюдением условий, режимов и сроков годности, установленных изготовителями пищевых продуктов,

гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства;

20) порядок учета результатов контроля качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступивших на пищеблок, в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

21) соблюдение сроков годности, реализации, температурно-влажностных режимов и условий хранения пищевых продуктов при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов;

22) порядок выдачи готовых блюд и кулинарных изделий после проведения контроля бракеражной комиссией.

23) обеспечение Исполнителей постоянного (в период работы пищеблока) присутствия на пищеблоках образовательной организации своих уполномоченных (письменной доверенностью) представителей (работников на пищеблоках), наделенных правом приема Заявок, оформления Журнала приемки услуг, Акта приемки услуг и получения Претензионных актов;

24) обязанность отбора и хранения на пищеблоках суточной пробы в полном объеме по видам отдельных приемов пищи согласно Циклическому меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

25) обязанность Исполнителя проводить систематический производственный контроль с применением процедур, основанных на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP- Hazard Analysis and Critical Control Points), включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях за качеством и безопасностью услуг, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации потребления услуг; за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания;

26) требования по привлечению к оказанию услуг на пищеблоках работников, прошедших обучение по основным профессиональным образовательным программам или дополнительным программам профессионального обучения по профилю занимаемой должности в количестве достаточном для качественного оказания услуг;

27) При выявлении недостатков по качеству и/или объему оказываемых услуг Исполнитель производит их устранение за свой счет в срок, установленный Заказчиком;

28) порядок действий при возникновении разногласий в оценке соответствия продукции требованиям по качеству, указанным в контракте, праве заказчика привлекать независимых экспертов, выбор которых осуществляется в соответствии с действующим законодательством;

29) обязанность выполнять техническое обслуживание технологического и холодильного и иного оборудования пищеблока, а в случае необходимости, проводить ремонт или доставку и установку оборудования и инвентаря, необходимого Исполнителю для оказания услуги в соответствии с требованиями Контракта. Проведение перед началом нового учебного года технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам;

30) обязанность обеспечить чистоту и порядок в помещениях пищеблока и обеденного зала, укомплектовать пищеблок необходимым уборочным инвентарем;

31) обязанность обеспечить работников пищеблока специальной санитарной одеждой и обеспечить ее обработку (стирку), наличие у них и обязанность представить медицинскую книжку в установленном порядке;

32) исключение возможности употребления работниками на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а также появление работников Исполнителя на пищеблоке Заказчика в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения, а также наличие на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и психотропных веществ. Не допускать наличия на пищеблоке упаковок и/или иной тары из-под вышеперечисленных веществ (упаковки из-под наркотических средств и/или психотропных веществ, тары из-под алкоголя и т. п.). Исполнитель обязан исключить возможность курения работника на пищеблоке, в помещениях и на территории Заказчика;

33) требования своевременно формировать и предоставлять отчетные документы в соответствии с требованиями Контракта и настоящего Технического задания;

34) порядок проведения мероприятий по дезинсекции и дератизации;

35) обязанность соблюдать установленные санитарные правила и требования технической и пожарной инспекции, правильно эксплуатировать холодильное, торгово-технологического и другое оборудование и содержать его в постоянной исправности.

Приложение № 45  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных  
общеобразовательных организаций  
Амурской области

Основные направления компетенции в сфере формирования культуры здорового питания для применения педагогическим работником

Педагогическому работнику в сфере формирования культуры здорового питания необходимо:

1) знать:

- основы современной государственной политики в сфере питания;
- федеральные законы и подзаконные акты, региональные нормативные правовые акты, СанПиНы, другие документы, регулирующие деятельность в сфере питания;
- основы педагогики, психологии, социологии, возрастной физиологии, гигиены, этики;
- информацией о принципах рационального питания, свойствах компонентов пищи, аспектах их влияния на здоровье человека;
- способами профилактики возникновения рисков для здоровья, связанных с неправильным питанием;
- возрастные особенности здорового питания детей и подростков;

2) владеть:

- умением разрабатывать образовательные программы, отдельные образовательные модули, элективные курсы по тематике формирования культуры питания у обучающихся, обеспечивая их интеграцию в образовательный процесс;
- современными средствами, формами и методами пропаганды здорового образа жизни, в том числе культуры здорового питания;
- здоровьесберегающими образовательными технологиями;

3) обладать умениями:

- организации массовых мероприятий, направленных на формирование культуры здорового питания;
- индивидуального консультирования обучающихся;
- проведения социологических исследований по данной тематике;
- организации наглядной агитации;
- организации взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся образовательных организаций по вопросам формирования культуры здорового питания и здорового образа жизни;
- анализа результатов, полученных в ходе проведения данной работы.

Профессиональное поведение педагогов осуществляется в соответствии с принципами:

- приоритета действенной заботы о здоровье обучающихся и педагогов (осуществление и оценка любой деятельности в образовательной организации с позиции влияния на здоровье);

- соответствия содержания и организации обучения и воспитания возрастным и индивидуальным особенностям обучающихся;
- наглядности, научности, систематичности и последовательности;
- практикоориентированной направленности обучения (заключается в использовании активных форм и методов педагогической деятельности, воздействия собственным примером поведения);
- формирования позитивного имиджа здорового образа жизни и правильного питания;
- корректности, адекватности, гармоничного сочетания обучающих, воспитывающих и развивающих педагогических воздействий.



Приложение № 46  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Учебно-методические планы  
дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

Тема: «Формирование культуры здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций Амурской области».

1) Категория слушателей: руководители органов местного самоуправления, осуществляющие управление в сфере образования, директора общеобразовательных организаций.

Цель: совершенствование профессиональных компетенций руководителей органов местного самоуправления, осуществляющих управление в сфере образования, руководителей общеобразовательных организаций Амурской области по обеспечению готовности реализации региональной программы по формированию культуры здорового питания обучающихся

Трудоемкость программы: 32 ч.

Форма обучения: очная

Режим занятий: 8 часов

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин, модулей, тем	Всего часов	В том числе:		
			Лекции	Практ. занятия	Сам. работа
1.	Нормативно-правовой модуль	14	6	4	4
1.1	Основные положения государственной политики в сфере здорового питания населения. Нормативно-правовая база, регулирующая деятельность в сфере организации питания	4	2		2
1.2	Государственный стандарт питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций	2			2
1.3	Формы и источники финансирования питания обучающихся и воспитанников. Расчет стоимости питания	2		2	
1.4	Размещение заказов на оказание услуги по организации питания и контроль ее качества	2	2		
1.5	Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях. Нормативно-правовая документация ОО по организации питания и контролю за организацией питания	2		2	
1.6	Санитарно-эпидемиологические требования к организации работы школьного пищеблока	2	2		
2.	Модуль предметной области	18	4	12	
2.1	Ассортимент и качество пищевых продуктов. Требования к разработке меню	2		2	
2.2	Медицинские аспекты формирования культуры здорового питания как комплексная системная	4	2	2	

	работы образовательной организации				
2.3	Особенности организация питания детей с сопутствующими заболеваниями	2	2		
2.4	Гигиена и режим питания обучающихся разных возрастных групп	2		2	
2.5	Просветительская работа с родителями обучающихся по вопросам культуры питания детей. Мониторинг удовлетворенности школьным питанием обучающихся ОО и их родителей (законных представителей)	2		2	
2.6	Специфика организации питания в ОО Амурской области	4		4	
3	Итоговая аттестация	2		2	
	<b>ИТОГО</b>	<b>32</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	<b>4</b>

2) Категория слушателей: ответственные за питание (из числа сотрудников педагогического коллектива)

Цель: совершенствование профессиональных компетенций ответственных за питание в общеобразовательных организациях Амурской области по обеспечению готовности реализации региональной программы по формированию культуры здорового питания обучающихся

Трудоемкость программы: 20 ч.

Форма обучения: очная

Режим занятий 8 ч.

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин, модулей, тем	Всего часов	В том числе:		
			Лекции	Практ. занятия	Сам.работа
1	Нормативно-правовой модуль	10	4	4	2
1.1	Основные положения государственной политики в сфере здорового питания населения. Нормативно-правовая база, регулирующая деятельность в сфере организации питания	4	2		2
1.2	Организация льготного и платного питания в соответствии с условиями контракта	2		2	
1.3	Общие требования к качеству пищевых продуктов и обеспечению порядка в школьной столовой. Контроль готовности к началу приема пищи	2		2	
1.4	Санитарно-эпидемиологические требования к организации работы школьного пищеблока. Нормы и режимы хранения продуктов и готовых блюд. Контроль за своевременным заполнением документации на пищеблоке	2	2		
2	Модуль предметной области	8	4	4	
2.1	Основные правила ведения претензионной работы. Качество предоставления услуги по организации питания и обеспечения питьевого режима	2	2		

2.2	Ассортимент и качество пищевых продуктов. Требования к разработке меню	2		2	
2.3	Рациональное питание: нормы, принципы, организация	2	2		
2.4	Просветительская работа с родителями обучающихся по вопросам культуры питания детей. Мониторинг удовлетворенности школьным питанием обучающихся ОО и их родителей (законных представителей)	2		2	
3	Итоговая аттестация	2		2	
	ИТОГО	20	8	10	2

3) Категория слушателей: классные руководители общеобразовательных организаций

Цель: совершенствование профессиональных компетенций классных руководителей общеобразовательных организаций Амурской области по обеспечению готовности реализации региональной программы по формированию культуры здорового питания обучающихся

Трудоемкость программы: 24 ч.

Форма обучения: очная

Режим занятий: 8 часов

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин, модулей, тем	Всего часов	В том числе:		
			Лекции	Практ. занятия	Сам. работа
1.	Нормативно-правовой модуль	8	2	2	4
1.1	Основные положения государственной политики в сфере здорового питания населения. Нормативно-правовая база, регулирующая деятельность в сфере организации питания	4	2		2
1.2	Государственный стандарт питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций	2			2
1.3	Общие требования к качеству пищевых продуктов	2		2	
2.	Модуль предметной области	14	6	8	
2.1	Рациональное питание: нормы, принципы, организация	2	2		
2.2	Медицинские аспекты формирования культуры здорового питания как комплексная системная работы образовательной организации	4	2	2	
2.3	Особенности организация питания детей с сопутствующими заболеваниями	2	2		
2.4	Гигиена и режим питания обучающихся разных возрастных групп	2		2	
2.5	Пропаганда культуры здорового питания как способ профилактики возникновения рисков здоровья	2		2	

	обучающихся				
2.6	Просветительская работа с родителями обучающихся по вопросам культуры питания детей. Мониторинг удовлетворенности школьным питанием обучающихся ОО и их родителей (законных представителей)	2		2	
3	Итоговая аттестация	2		2	
	ИТОГО	24	8	12	4

4) Категория слушателей: педагоги общеобразовательных организаций

Цель: совершенствование профессиональных компетенций педагогов общеобразовательных организаций Амурской области по обеспечению готовности реализации региональной программы по формированию культуры здорового питания обучающихся

Трудоемкость программы: 32 ч.

Форма обучения: очная

Режим занятий: 8 часов

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин, модулей, тем	Всего часов	В том числе:		
			Лекции	Практ. занятия	Сам.работа
1.	Нормативно-правовой модуль	8	4		4
1.1	Основные положения государственной политики в сфере здорового питания населения. Нормативно-правовая база, регулирующая деятельность в сфере организации питания	4	2		2
1.2	Государственный стандарт питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций	2			2
1.3	Общие требования к качеству пищевых продуктов и обеспечению порядка в школьной столовой	2	2		
2.	Модуль предметной области	22	8	12	2
2.1	Рациональное питание: нормы, принципы, организация. Основные компоненты пищи и их влияние на организм человека	4	2	2	
2.2	Педагогика равновесного питания	2		2	
2.3	Медицинские аспекты формирования культуры здорового питания как комплексная системная работы образовательной организации	4	2	2	
2.4	Особенности организация питания детей с сопутствующими заболеваниями	2	2		
2.5	Гигиена и режим питания обучающихся разных возрастных групп	2		2	
2.6	Пропаганда культуры здорового питания как способ профилактики возникновения рисков здоровья обучающихся	4		2	2
2.7	Просветительская работа с родителями обучающихся по вопросам культуры питания детей. Мониторинг удовлетворенности школьным питанием обучающихся ОО и их родителей (законных представителей)	4	2	2	
3	Итоговая аттестация	2		2	
	ИТОГО	32	12	14	6

Приложение № 47  
к Стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных общеобразовательных  
организаций Амурской области

Основные методы и группы показателей  
для мониторинга состояния здоровья обучающихся

Мониторинг состояния здоровья обучающихся основан на следующих основных методах и группах показателей:

- I группа показателей включает данные анкетирования (по стандартизированной анкете) родителей учащихся младших классов и анкетирования учащихся средних и старших классов для выявления жалоб, отражающих наличие у детей функциональных нарушений и хронических заболеваний органов пищеварения, центрального и вегетативного отделов нервной системы, органа зрения, опорно-двигательного аппарата; явлений анемии; снижение иммунобиологических свойств организма; проявления пищевой аллергии. Все указанные нарушения здоровья могут возникнуть при нарушениях режима и качества питания, неполном удовлетворении потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, в том числе в микронутриентах и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.);

- II группа показателей – показатели физического развития обучающихся. Систематическое наблюдение за ростом и развитием является важным звеном в системе контроля за состоянием здоровья учащихся. Нарушения физического развития – дефицит массы тела, избыток массы тела, в т.ч. ожирение, низкий рост во многих случаях обусловлены нарушениями сбалансированности рациона по всем пищевым веществам, в т.ч. по аминокислотному составу белков, жирнокислотному составу жиров, обеспеченности углеводами, относящимися к различным классам, достаточности содержания витаминов, минеральных веществ;

- III группа показателей - показатели заболеваемости учащихся по количеству случаев и дней пропусков занятий по болезни позволят получить, в первую очередь, данные о состоянии иммунной системы у большинства детей и подростков, а также будут отражать частоту встречаемости выраженных функциональных отклонений и обострений хронических заболеваний системы пищеварения, центральных и вегетативных отделов нервной системы, эндокринной системы и обмена веществ, т.е. те нарушения здоровья, которые относятся к числу алиментарно-зависимых заболеваний, напрямую связанных с нарушением здорового, рационального питания;

- IV группа показателей – частота отклонений артериального давления от возрастно-половых нормативов. Данная группа показателей отражает состояние сердечно-сосудистой и эндокринной систем, центральных и вегетативных отделов нервной системы, нормальное функционирование которых зависит от удовлетворения потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (минеральные вещества: йод, кальций, магний, железо и др., витамины);

- V группа показателей – оценка физической подготовленности учащихся общеобразовательных организаций проводится по результатам выполнения единых тестовых заданий;

- VI группа показателей – комплексная оценка состояния здоровья детей. Позволяет получить интегральный показатель состояния здоровья и физического развития каждого ребенка и всех учащихся в образовательной организации, путем распределения детей на группы здоровья. При этом учитываются функциональное состояние организма, частота острых заболеваний и обострений хронической патологии, физическое и психическое развитие обучающихся. Определение группы здоровья учащихся проводится школьным врачом или педиатром прикрепленной к образовательному учреждению детской поликлиники по завершении профилактических медицинских осмотров;

- VII группа показателей – оценка динамики показателей заболеваемости по обращаемости. Для оценки заболеваемости (по обращаемости), связанной с алиментарными факторами необходимо использовать Статистическую отчетную форму № 12 «Отчет о числе заболеваний, зарегистрированных у больных, проживающих в районе обслуживания лечебного учреждения», причем как таблицу «Дети 0-14 лет», так и таблицу «Подростки 15-17 лет».

Представляемые данные должны касаться алиментарно-зависимых болезней:

1. Анемии.

2. Болезней органов пищеварения,

из них:

2.1. язвы желудка и двенадцатиперстной кишки;

2.2. гастрита и дуоденита;

2.3. функциональных расстройств желудка;

2.4. неинфекционного энтерита и колита;

2.5. болезней желчного пузыря, желчевыводящих путей;

2.6. болезней поджелудочной железы.

3. Болезней эндокринной системы, расстройств питания, нарушений обмена веществ,

из них:

3.1. тиреотоксикоза (гипертиреоза);

3.2. ожирения.

Таблица 48.1 - Вариант примерного 24-х дневного меню для учащихся общеобразовательных организаций Амурской области в районах приравненных к **Крайнему Северу** возраст 7-10 лет, для весенне-летнего сезона

Таблица 48.2 - Вариант примерного 24-х дневного меню для учащихся общеобразовательных организаций Амурской области в районах **Крайнего Севера** возраст 7-10 лет, для осенне-зимнего сезона

Таблица 48.3 - Вариант примерного 24-х дневного меню для учащихся общеобразовательных организаций Амурской области в районах **Крайнего Севера** возраст 11-18 лет, для весенне-летнего сезона

Таблица 48.4 - Вариант примерного 24-х дневного меню для учащихся общеобразовательных организаций Амурской области в районах **Крайнего Севера** возраст 11-18 лет, для осенне-зимнего сезона

Таблица 48.5 - Вариант 24-х дневного примерного меню для обучающихся общеобразовательных организаций Амурской области возраст 7-10 лет весенне-летнего сезона (кроме Тындинского, Зейского, Селемджинского районов)

Таблица 48.6 - Вариант 24-х дневного примерного меню для обучающихся общеобразовательных организаций Амурской области возраст 7-10 лет осенне-зимнего сезона (кроме Тындинского, Зейского, Селемджинского районов)

Таблица 48.7 - Вариант 24-х дневного меню для учащихся общеобразовательных организаций Амурской области возраст 11-18 лет, для весенне-летнего сезона (кроме Тындинского, Зейского, Селемджинского райнов)

Таблица 48.8 - Вариант 24-х дневного меню для учащихся общеобразовательных организаций Амурской области возраст 11-18 лет, для осенне-зимнего сезона (кроме Тындинского, Зейского, Селемджинского райнов)