

1 день. Для детей с непереносимостью лактозы

№ рел.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
Завтрак																		
	Рис отварной	160	4	10	40	310	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2	
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8	
	Какао на воде с сахаром	250	4,1	3,54	16,6	115	0,02			100	1	100	100	1				
	Бутерброд с джемом	30	0,005	0,005	0	68						100	100				1	
Итого за завтрак																		
Обед																		
	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,9	5,1	4	64	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2	
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110												
	Хлеб ржано-пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5				
	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,75	5	18	83	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2	
	Картофель отварной	150	8,55	7,84	40	190	0,05	0,2	8	25		100	100					
	Мясо отварное	100	25,2	19	14	283	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1	
	Компот из сухофруктов	200	0,44	0,02	32	113	0,1	0,05	10									
Итого за Обед																		

№ рсц.	Присм пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Зn	І	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Каша кукурузная на воде	200	12	8	46	350	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63						100	100			1	
	Чай с сахаром	200	0,06	0,02	21	60	0,02			100	1	100	100	1			
Итого за завтрак																	
Обед																	
	Салат из свежих помидоров	80	2,2	6,6	13	70	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
	Хлеб ржано-пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	Рассольник Ленинградский	200	3,6	4	13	60	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
	Рис припущенный	150	3,70	6,10	33	219	0,05	0,2	8	25		100	100				
	Гуляш из отварного мяса	120	22	24,2	5,5	328	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
	Напиток клюквенный	200	0,1		20,7	83	0,1	0,05	10								
Итого за Обед																	

№ респ.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
			(г)			Ж		У	B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
			Б																
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		
Завтрак																			
	Блинчики с джемом	150	12	11	55	350	0,22	0,1	13	60	1	95	45	1	0,025	30	1,2		
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8		
	Чай с лимоном, сахаром	200	4,1	3,54	17,6	119	0,02			100	1	100	100	1					
	Сок фруктовый	200	0,4		25	100						50	100				1		
Итого за завтрак																			
Обед																			
	Салат из овощей	80	1	8	4,5	100	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2		
	Хлеб ржано-пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5					
	Хлеб пшеничный	50	1,7	0,7	20	90	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30,00	0,5		32,50	0,80		
	Борщ с картофелем	200	3,5	5,0	22	110	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2		
	Тушеная капуста	150	3,20	9,90	20,0	146	0,05	0,2	8	25		100	100						
	Птица отварная	80	16	12	0,5	210	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1		
	Компот из свежих яблок	200	0,7	0,3	34,9	145	0,1	0,05	10										
Итого за Обед																			

4 день. Для детей с непереносимостью лактозы

№ рел.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У			В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7		8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																		
	Гречка отварная	150	9,2	14,0	40	310		0,12	0,01	5,00	10					0,01		1,20
	Рыба отварная	80	5,2	1,7	7	100		0,1	0,11	8	90	1,5	150	150	1,5	0,015	30	1
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110		0,10	0,25	2,00	15,00	0,50	25,00	25,00	0,50		32,50	0,80
	Чай с сахаром	200	0,06	0,02	21	60		0,02			60	0,5	100	100	0,5			
Итого за завтрак																		
Обед																		
	Салат из свеклы с соевыми огурами	80	2,5	6,2	24	90		0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Суп солянка рыбная	200	8,6	10,0	20,0	140		0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
	Пюре картофельное	150	4,2	8,8	21,8	184		0,05	0,2	8	25		100	100				
	Хлеб ржано-пшеничный	60	2,2	0,9	19	100		0,1			40	0,5			0,5			
	Хлеб пшеничный	60	2,2	0,9	19	100		0,1			40	0,5			0,5			
	Бефстроганов из отварной говядины	150	19,4	13,5	4,1	224		0,05					100	100	1,5		40,5	1
	Компот из вишен и яблок	200	0,20	0,10	21,10	98		0,1	0,05	10								
Итого за Обед																		
													385,00	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20

№ рсц.	Присм пиши, наиснование блока	Масса порции	Писевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Зн	І	Мг	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Каша кукурузная на воде	200	10	8	46	300	0,22	0,1	13	60	1	50	45	1	0,025	30	1,2
	Суфле мясное	80	6,5	10	0,75	85						100	100				1
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,10	0,25	2,00	15,00	0,50	25,00	25,00	0,50		32,50	0,80
	Какао на воде с сахаром	200	4,1	3,54	17,6	119	0,02			100	1	100	100	1			
Итого за завтрак																	
Обед																	
	Салат картофельный с соевым соусом	80	2,1	8,1	15	142	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Хлеб ржано-пшеничный	80	2,2	0,9	19	120	0,1			40	0,5			0,5			
	Хлеб пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	Суп пюре из кабачков	200	2	6	20	190	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
	Капуста тушеная	150	5,6	3,4	10	96	0,05	0,2	8	25		100	100				
	Рыба с овощами	150	11,7	3,1	7	130	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
	Компот из кураги	0,7	0,3	34,9	145	0,1	0,05	10									
Итого за Обед																	

6 день. Для детей с непереносимостью лактозы

№ рсд.	Присм пищи, нлмновлнне блудл	Млссл порщн	Пщевые вещствл				ЭЦ (ккл)	Вщлмнны (мг)				Мннерлльные вещствл (мг)							
			Б		Ж			У	B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		
Злвтрлк																			
	Злпсклнкл кплустнл с товлдннй	150	12,5	12	21	280	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2		
	Фрукты	200	0,8	0,2	30	114						100	100				1		
	Члй с слхлром	200	1,2	0,02	21	80	0,02			100	1	100	100	1					
	Хлеб пщелнчнй	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8		
Итого зл злвтрлк						584	0,34	0,35	15,00	175,00	2,50	275,00	275,00	2,50	0,03	62,50	3,00		
Обед																			
	Суп клртофельнй с крупой	200	3,5	8,3	14	135	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00		
	Компот из плудов консервнровлнных	200	0,5	0,2	32,4	133	0,1	0,05	10										
	Слллт Веснл	80	1,20	4,00	19	120	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2		
	Жлркое по домлшнему	200	18	18	22	344	0,10	0,20	8,00	25,00	1,50	200,00	200,00	1,50	0	40,50	1,00		
	Хлеб ржлно пщелнчнй	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5					
	Хлеб пщелнчнй	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30,00	0,5		32,50	0,80		
Итого зл Обед						832	0	1	21	245	4	385	385	4	0,035	88	4		

7 день. Для детей с непереносимостью лактозы

№ рсч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У			В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7		8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
Завтрак																			
	Рыба запеченная с яйцом	150	14,6	9	13,7	220		0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30		1,2
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110		0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5		0,8
	Чай с лимоном, сахаром	200	4,1	3,54	17,6	119		0,02			100	1	100	100	1				
	Фрукты	150	1,65	0,45	34,50	133							100	100					1
Итого за завтрак						582		0,34	0,35	15,00	175,00	2,50	275,00	275,00	2,50	0,03	62,50		3,00
Обед																			
	Борщ с фасолью и картофелем	200	3,70	7	20	110		0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00		2,00
	Мясо отварное	50	9,60	9,70	10	142		0,05				1,5	100	100	1,5		40,5		1
	Салат картофельный с кукурузой и морковью	80	3,10	6,90	22	102		0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25		1,2
	Плов из отварной говядины	200	10,9	15	35	277		0,05	0,2	8	25		100	100					
	Хлеб ржано пшеничный	60	2,2	0,9	19	100		0,1			40	0,5			0,5				
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110		0,1	0,25	2	15	0,5	30,00	30,00	0,5		32,50		0,80
	Компот из сухофруктов	200	0,44	0,02	30	113		0,1	0,05	10									
Итого за Обед						844		0,42	0,5	21	245	3,5	385	385	3,5	0,035	87,5		4,2

8 день. Для детей с непереносимостью лактозы

№ респ.	Присем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У			В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7		8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																		
	Омлет с сыром	150	13,6	20,4	11	305		0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110		0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
	Чай с сахаром	200	0,06	0,02	21	60		0,02			100	1	100	100	1			
	Фрукты	150	0,92	0,7	22,5	100							100	100				1
Итого за завтрак																		
Обед																		
	Хлеб ржано пшеничный	60	2,2	0,9	19	100		0,1			40	0,5			0,5			
	Салат из свежих помидоров с перцем	80	1,20	10	13	120		0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Суп «Крестьянский» с крупой	200	2,30	4,25	25,10	170		0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110		0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
	Рыба запеченая с картофелем	240	15,50	4,20	35	320		0,10	0,20	8,00	25,00	1,50	200,00	200,00	1,50	0	40,50	1,00
	Компот из вишен и яблок	200	0,20	0,10	24,10	98		0,1	0,05	10								
Итого за Обед																		

№ респ.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
Завтрак																		
	Рис отварной	180	9,2	12	47	370	0,22	0,12	13,00	100	1,5	150	150	1,5	0,025	30	2,20	
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,10	0,25	2,00	15,00	0,50	25,00	25,00	0,50		32,50	0,80	
	Какао на воде с сахаром	250	4,1	3,54	17,6	119	0,02			60	0,5	100	100	0,5				
Итого за завтрак																		
						599	0,34	0,37	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3	
Обед																		
	Салат картофельный с кукурузой и морковью	100	5,60	1,80	36,4	185	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2	
	Суп пюре с картофеля	200	3,90	8	35	176	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00	
	Напиток клюквенный	200	0,1		20,7	83	0,1	0,05	10									
	Капуста отварная	150	4,60	8,00	8,20	76	0,05	0,2	8	25		100	100					
	Птица отварная	100	20,5	16,2	0,5	230	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1	
	Хлеб ржано пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5				
Итого за Обед						850	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20	

10 день. Для детей с непереносимостью лактозы

№ рел.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У	Y		B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
Завтрак																		
	Каша гречневая с луком	170	4	10	45	280	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2	
	Хлеб пшеничный	60	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8	
	Бутерброд с джемом	30	0,005	0,005	0	68												
	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63							100	100			1	
	Чай с лимоном, сахаром	200	1,2	0,02	21	80	0,02			100	1	100	100	1				
Итого за завтрак																		
Обед																		
	Хлеб ржано пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5				0,5			
	Винегрет	80	2,50	6,0	29	102	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2	
	Суп картофельный с фрикадельками	200	3,5	8,3	24	135	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00	
	Пюре картофельное с морковью	150	4,2	10,8	21,8	184	0,05	0,2	8	25		100	100					
	Биточки мясные	100	15,0	7,7	18,0	193	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1	
	Напиток из шиповника	200	0,10		30	96	0,1	0,05	10									
Итого за Обед																		
						810	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20	

Лечебное меню для детей с непереносимостью глютена

Лечебное меню для детей с непереносимостью глютена

1 день.

№ рел.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)						
			Б (г)	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
Завтрак																		
	Каша рисовая молочная	210	4	10	40	310	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2	
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8	
	Какао с молоком	200	4,1	3,54	16,6	115	0,02			100	1	100	100	1				
	Сыр	30	0,005	0,005	0	68						100	100				1	
Итого за Завтрак																		
							0,3	0,35	15,0	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3,0	
Обед																		
	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,9	5,1	4	64	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2	
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5				
	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,75	5	18	83	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2	
	Картофель отварной	150	8,55	7,84	40	190	0,05	0,2	8	25		100	100					
	Мясо отварное	100	25,2	19	14	283	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1	
	Компот из сухофруктов	200	0,44	0,02	32	113	0,1	0,05	10									
Итого за Обед							0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20	

2 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)										Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У			В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe						
1	2	3	4	5	6	7		8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18						
Завтрак																								
	Каша кукурузная молочная	200	12	8	46	350		0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2						
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110		0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8						
	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63							100	100				1						
	Чай с сахаром	200	0,06	0,02	21	60		0,02			100	1	100	100	1									
Итого за Завтрак																								
Обед																								
	Салат из свежих помидоров	80	2,2	6,6	13	70		0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2						
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100		0,1			40	0,5			0,5									
	Рассольник Ленинградский	200	3,6	4	13	60		0,1	0,1	2	80		125	125			22	2						
	Рис рассыпчатый	150	3,70	6,10	33	219		0,05	0,2	8	25		100	100										
	Гуляш из отварного мяса	120	22	24,2	5,5	328		0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1						
	Напиток из свежемороженных ягод	200	0,1		20,7	83		0,1	0,05	10														
Итого за Обед																								

3 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ респ.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б			У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe
			4	5	Ж													
1	2	3					7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																		
	Запеканка из творога с фруктами	150	12	11	55		350	0,22	0,1	13	60	1	95	45	1	0,025	30	1,2
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20		110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
	Чай с молоком	200	4,1	3,54	17,6		119	0,02			100	1	100	100	1			
	Сок фруктовый	200	0,98		20		100						50	100				1
Итого за Завтрак																		
Обед																		
	Салат из сырых овощей	80	1	8	4,5		100	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19		100	0,1			40	0,5			0,5			
	Борщ с картофелем	200	3,5	5,0	22		110	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
	Овощи тушеные	150	3,20	9,90	20,0		146	0,05	0,2	8	25		100	100				
	Птица отварная	80	16	12	0,5		210	0,05					100	100	1,5		40,5	1
	Компот из свежих яблок	200	0,7	0,3	34,9		145	0,1	0,05	10								
Итого за Обед																		

4 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ рецепта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У			В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7		8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																		
	Каша гречневая рассыпчатая	200	9,2	14,0	40	310		0,12	0,01	5,00	10					0,01		1,20
	Кисломолочный продукт	200	5,2	1,7	7	100		0,1	0,11	8	90	1,5	150	150	1,5	0,015	30	1
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110		0,10	0,25	2,00	15,00	0,50	25,00	25,00	0,50		32,50	0,80
	Чай с сахаром	200	0,06	0,02	21	60		0,02			60	0,5	100	100	0,5			
Итого за Завтрак																		
Обед						580		0,34	0,37	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Салат из свеклы с солеными огурцами																		
		80	2,5	6,2	24	90		0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Суп с рыбными консервами	200	8,6	10,0	20,0	140		0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
	Пюре картофельное	150	4,2	8,8	21,8	184		0,05	0,2	8	25		100	100			2	
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100		0,1			40	0,5			0,5			
	Бефстроганов из отварной говядины	150	19,4	13,5	4,1	224		0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
	Компот из вишен и яблок	200	0,20	0,10	21,10	98		0,1	0,05	10								
Итого за Обед																		
						836		0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20

5 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ рел.	Присм пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Каша кукурузная рассыпчатая	200	10	8	46	300	0,22	0,1	13	60	1	50	45	1	0,025	30	1,2
	Суфле из отварной говядины (паровое)	80	6,5	10	0,75	85						100	100				1
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,10	0,25	2,00	15,00	0,50	25,00	25,00	0,50		32,50	0,80
	Какао с молоком	200	4,1	3,54	17,6	119	0,02			100	1	100	100	1			
Итого за Завтрак																	
Обед																	
	Салат картофельный с соленым огурцом и зеленым горошком	80	2,1	8,1	15	142	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	Суп пюре из кабачков	200	2	6	20	190	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
	Капуста тушеная	150	5,6	3,4	10	96	0,05	0,2	8	25		100	100				
	Рыба с овощами в томатном соусе (тушенная)	150	11,7	3,1	7	130	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,7	0,3	34,9	145	0,1	0,05	10								
Итого за Обед																	
						803	0,42	0,5	21	245	3,5	385	385	3,5	0,035	87,5	4,2

6 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ рел.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У			B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7		8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																		
	Суфле из кур	150	12,5	12	21	280		0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	Фрукты	200	0,8	0,2	30	114							100	100				1
	Чай с лимоном, сахаром	200	1,2	0,02	21	80		0,02			100	1	100	100	1			
	Хлебы	70	2,2	0,9	20	110		0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
Итого за Завтрак																		
Обед																		
	Суп пюре из картофеля	200	3,5	8,3	14	135		0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00
	Компот из плодов консервированных	200	0,5	0,2	32,4	133		0,1	0,05	10								
	Салат «Летний»	80	1,20	4,00	19	120		0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Жаркое по-домашнему	200	18	18	22	344		0,10	0,20	8,00	25,00	1,50	200,00	200,00	1,50	0	40,50	1,00
	Хлебы	60	2,2	0,9	19	100		0,1			40	0,5			0,5			
Итого за Обед																		
						832		0,33	1	21	245	4	385	385	4	0,035	88	4

7 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ рел.	Прим пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У			B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7		8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																		
	Рыба запеченная с яйцом	150	14,6	9	13,7	220		0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110		0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
	Чай с молоком	200	4,1	3,54	17,6	119		0,02			100	1	100	100	1			0,8
	Фрукты	150	1,65	0,45	34,50	133							100	100			1	0,5
Итого за завтрак																		
Обед																		
	Борщ с фасолью и картофелем	200	3,70	7	20	110		0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00		0,035	22,00	2,00
	Мясо отварное	50	9,60	9,70	10	142		0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
	Салат картофельный с кукурузой и морковью	80	3,10	6,90	22	102		0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,06	25	1,2
	Говядина, тушенная с капустой	200	10,9	15	35	277		0,05	0,2	8	25		100	100		0,015		
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100		0,1			40	0,5			0,5			
	Компот из изюма	200	0,44	0,02	30	113		0,1	0,05	10								
Итого за Обед																		
						844		0,42	0,5	21	245	3,5	385	385	3,5	0,1	87,5	4,2

8 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ респ.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У	Y		B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7		8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																		
	Омлет с сыром	150	13,6	20,4	11	305		0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110		0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
	Чай с сахаром	200	0,06	0,02	21	60		0,02			100	1	100	100	1			
	Фрукты	150	0,92	0,7	22,5	100							100	100				1
Итого за завтрак																		
Обед																		
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100		0,1			40	0,5			0,5			
	Салат из свежих помидоров с перцем	80	1,20	10	13	120		0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Суп «Крестьянский» с крупой	200	2,30	4,25	25,10	170		0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00
	Рыба запеченная с картофелем	240	15,50	4,20	35	320		0,10	0,20	8,00	25,00	1,50	200,00	200,00	1,50	0	40,50	1,00
	Компот из вишен и яблок	200	0,20	0,10	24,10	98		0,1	0,05	10								
Итого за Обед																		
						808		0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20

9 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ рел.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)						
			Б			Ж			B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe		
			Б	Ж	У																
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18				
Завтрак																					
	Каша рисовая молочная	210	4	10	40	270	0,12	0,01	5,00	10					0,01			1,20			
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,10	0,25	2,00	15,00	0,50	25,00	25,00			32,50	0,80				
	Кисломолочный продукт	200	5,23	1,74	7,0	100	0,1	0,11	8	90	1,5	150	150		0,015	30	1				
	Какао с молоком	200	4,1	3,54	17,6	119	0,02			60	0,5	100	100								
Итого за завтрак																					
Обед																					
	Салат из свежих овощей	100	5,60	1,80	36,4	185	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60		0,035	25	1,2				
	Суп из картофеля	200	3,90	8	35	176	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00				
	Напиток клюквенный	200	0,1		20,7	83	0,1	0,05	10												
	Капуста тушеная	150	4,60	8,00	8,20	76	0,05	0,2	8	25		100	100								
	Птица отварная	100	20,5	16,2	0,5	230	0,05				1,5	100	100			40,5	1				
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5										
Итого за Обед																					

10 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ рел.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Каша гречневая рассыпчатая	170	4	10	45	280	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
	Сыр	30	0,005	0,005	0	68											
	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63						100	100				1
	Чай с лимоном, сахаром	200	1,2	0,02	21	80	0,02			100	1	100	100	1			
Итого за завтрак																	
Обед																	
	Винегрет	80	2,50	6,0	29	102	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	Суп картофельный с фрикадельками	200	3,5	8,3	24	135	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00
	Пюре картофельное с морковью	150	4,2	10,8	21,8	184	0,05	0,2	8	25		100	100				
	Кисли из говядины	100	15,0	7,7	18,0	193	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
	Напиток из шиповника	200	0,10		30	96	0,1	0,05	10								
Итого за Обед																	
						810	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20

Приложение 3
к Региональному стандарту
по организации питания
обучающихся
общеобразовательных
организаций Краснодарского
края

Рекомендуемый набор помещений для школьных пищеблоков

Рекомендуемый набор помещений для столовых,
работающих на сырье

Таблица 1

Группа помещений	Наименование производственного помещения	Оборудование
Складские	Загрузочная	Весы напольные, тележка
	Кладовые: сухих продуктов, овощей, инвентаря	Стеллажи, подтоварники, психрометр
	Охлаждаемые камеры или среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы	Стеллажи, подтоварники
Производственные	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная машина, моечные ванны (не менее двух), стеллаж, раковина для мытья рук
	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, стеллаж, раковина для мытья рук
	Мясо-рыбный	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, моечные ванны (не менее двух), стеллаж, раковина для мытья рук.
	Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для

		обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
	Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, жарочный шкаф или пароконвектомат, универсальный механический привод, электрочайник, кипятильник, стеллаж, контрольные весы, раковина для мытья рук
	Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, холодильный шкаф, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки
Вспомогательные	Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, овоскоп, раковина для мытья рук
	Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлебобрезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
	Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, стол для сбора остатков пищи, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
	Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
	Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна, стеллаж
Торговый зал	Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Бытовые и административные помещения	Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук
	Гардероб персонала, душевая, санузел, бельевая, административное помещение	
Подсобные помещения	Кладовая уборочного инвентаря, технические помещения, камера для хранения пищевых отходов	

Рекомендуемый набор помещений для столовых,
работающих на полуфабрикатах (столовые-догоотовочные)

Таблица 2

Группа помещений	Наименование производственного помещения	Оборудование
Складские	Загрузочная	Весы напольные, тележка
	Кладовые: сухих продуктов, овощей, инвентаря	Стеллажи, подтоварники, психрометр Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы, охлаждаемые камеры
Производственные	Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
	Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, жарочный шкаф или пароконвектомат, универсальный механический привод, электрокотел, кипятильник, стеллаж, контрольные весы, раковина для мытья рук
	Догоотовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук, настенные часы
Вспомогательные	Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, овоскоп, раковина для мытья рук
	Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
	Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, стол для сбора остатков пищи, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
	Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
	Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна, стеллаж

Торговый зал	Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Бытовые и административные помещения	Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук
	Гардероб персонала, душевая, санузел, бельевая, административное помещение	
Подсобные помещения	Кладовая уборочного инвентаря, технические помещения, камера для хранения пищевых отходов	

Рекомендуемый набор помещений для буфетов-раздаточных

Таблица 3

Группа помещений	Наименование производственного помещения	Оборудование
Складские	Кладовая для хранения продуктов	Стеллажи, психрометр
		Охлаждаемые камеры или среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы
Производственные	Производственное помещение буфета - раздаточной	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная машина, моечные ванны (не менее двух), стеллаж, раковина для мытья рук
Вспомогательные	Моечная столовой (и кухонной) посуды буфета - раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), посудомоечная машина, производственный стол, раковина для мытья рук
Торговый зал	Раздаточная зона	Мармиты для готовых блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Бытовые	Гардероб персонала, санузел персонала	

Приложение 4
к Региональному стандарту
по организации питания
обучающихся
общеобразовательных
организаций Краснодарского края

Форма типового паспорта пищеблока

ПАСПОРТ

пищеблока _____
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения _____

Телефон _____ эл почта: _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие сведения
2. Охват горячим питанием по возрастным группам
 - 2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам
 - 2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам
3. Модель предоставления услуги питания
 - 3.1 Общие сведения об операторе питания (аутсорсинг)
 - 3.2 Общие сведения (самостоятельно)
4. Тип пищеблока
5. Проектная мощность пищеблока. Экспликация (план-схема) помещений пищеблока
6. Экспликация (план-схема) обеденного зала
7. Инженерное обеспечение пищеблока
 - 7.1 Водоснабжение
 - 7.2 Горячее водоснабжение
 - 7.3 Отопление
 - 7.4 Водоотведение
 - 7.5 Вентиляция
8. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции
9. Материально-техническое оснащение пищеблока
 - 9.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока
 - 9.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования
 - 9.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования
10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока
11. Форма организации питания обучающихся
12. Форма организации питания обучающихся
13. Перечень нормативно-правовой, технической документации
14. Витаминизация
15. Средняя стоимость питания
16. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, в том числе обучающихся на дому
17. Организация питания обучающихся других льготных категорий
18. Приложение 1. Перечень помещений

1. Общие сведения

Руководитель общеобразовательной организации:

Ответственный за организацию питания обучающихся:

Численность педагогического коллектива:

Проектная мощность ОО _____ чел.

Фактическое количество обучающихся _____ чел.

Площадь обеденного зала _____ м²

Количество классов по уровням образования _____

№ п/п	Классы	Кол-во классов	Численность обучающихся	Численность обучающихся с ОВЗ	Численность детей-инвалидов (инвалидов)	Численность обучающихся других льготных категорий	Численность школьников, обучающихся на дому
1.	1 класс						
2.	2 класс						
3.	3 класс						
4.	4 класс						
5.	5 класс						
6.	6 класс						
7.	7 класс						
8.	8 класс						
9.	9 класс						
10.	10 класс						
11.	11 класс						
ИТОГО							

2. Охват горячим питанием по возрастным группам

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность обучающихся	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1.	Обучающиеся 1 – 4 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность обучающихся	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1.	Обучающиеся 1 – 4 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			

3. Модель предоставления услуги питания**3.1 Общие сведения об операторе питания (если аутсорсинг)**

Фирменное наименование уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя	
Место нахождения (адрес)	
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	
Режим работы	
Контактный телефон	
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	
Дата заключения договора/контракта	
Длительность договора/контракта	

3.2 Общие сведения (если самостоятельно)

Фамилия, имя, отчество заведующего производством	
Место нахождения (адрес)	
Режим работы пищеблока	
Контактный телефон	
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	

4. Тип пищеблока

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность
1.	Столовая, работающая на сырье		

2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)		
3.	Буфет-раздаточная		
4.	Буфет		
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)		
6.	Отсутствует все вышеперечисленное		

5. Проектная мощность пищеблока. Экспликация (план-схема) помещений пищеблока

6. Экспликация (план-схема) обеденного зала

количество посадочных мест по проекту _____

фактическое количество посадочных мест _____

7. Инженерное обеспечение пищеблока

7.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	
собственная скважина учреждения	
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	
7.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	
собственная котельная	
водонагреватель	
наличие резервного горячего водоснабжения	
7.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	
собственная котельная и пр.	
7.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	
выгреб	
локальные очистные сооружения	
прочие	
7.5. Вентиляция (да/нет)	
естественная	
механическая	

8. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

№ п/п	Транспорт	(да/нет)
1.	Специализированный транспорт школы	
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	
4.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	
5.	Специализированный транспорт отсутствует	
6.	Иной вид подвоза (указать)	

9. Материально-техническое оснащение пищеблока (в зависимости от модели предоставления питания)

9.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во, шт.	Дата выпуска	Дата подключения (начала функционирования)	Изношенность оборудования, %	Недостающее	
							оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	кол-во, штук
Обеденный зал		Столы обеденные						
		Стулья						
		Раковины для мытья рук						
		Электрополотенца						
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд						
		Мармит 2-х блюд						
		Мармит 3-х блюд						
		Холодильный прилавок (витрина, секция)						
		Прилавок нейтральный						
		Прилавок для столовых приборов						
		Другое						
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.						
		Жарочный (духовой) шкаф						
		Котел пищеварочный						
		Электрическая сковорода						
		Зонт вентиляционный						
		Пароконвектомат						
		Столы производственные						
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная						
		Универсальный механический привод для готовой продукции						
		или овощерезательная машина с протирочной						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во, шт.	Дата выпуска	Дата подключения (начала функционирования)	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							кол-во, штук	
Холодный цех		насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции						
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)						
		Миксер 10-20л						
		Тележка сервировочная						
		Тележка для сбора грязной посуды						
		Хлеборезка						
		Шкаф для хранения хлеба						
		Подставки под кухонный инвентарь						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Раковина для мытья рук						
		Другое (умывальник)						
		Стол						
		производственныйнет						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Универсальный механический привод или овощерезательная машина						
		Бактерицидная установка						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во, шт.	Дата выпуска	Дата подключения (начала функционирования)	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							кол-во, штук	
Догоготовочный цех		Раковина для мытья рук						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Моечная ванна						
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
		Стол производственный						
Мучной цех		Тестомесильная машина						
		Пекарский шкаф						
		Стеллаж кухонный						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Помещение для обработки яйца		Моечная ванна 3-х секционная						
		или Моечная ванна 1-о секционная						
		и 2 емкости						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во, шт.	Дата выпуска	Дата подключения (начала функционирования)	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							кол-во, штук	
Мясо-рыбный цех		Раковина для мытья рук						
		Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой продукции						
		или электромясорубка						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Полка для разделочных досок						
Овощной цех (первичной обработки)		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Весы						
		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочистительная машина						
Овощной цех (вторичной обработки)		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Овощерезательная машина						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Стеллаж кухонный						
		Весы						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во, шт.	Дата выпуска	Дата подключения (начала функционирования)	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудованием согласно требованиям действующих СанПиН	
							кол-во, штук	
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель						
Моечная столовой посуды		Раковина для мытья рук						
		Стол для сбора отходов						
		Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды						
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов						
		Посудомоечная машина						
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды						
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель проточный						
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Раковина для мытья рук						
		Шкаф для уборочного инвентаря						
		Душевой поддон						
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во, шт.	Дата выпуска	Дата подключения (начала функционирования)	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							кол-во, штук	
Склад для хранения овощей		Раковина для мытья рук						
		Контейнер для хранения и транспортировки овощей						
		Стеллажи						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Подтоварники						
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи						
		Подтоварники						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
Загрузочная продуктов		Подтоварник						
		Весы товарные электронные						

9.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1.	Тепловое						
2.	Механическое						
3.	Холодильное						
4.	Весоизмерительное						

9.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика мероприятий				
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования
1.	Тепловое					

график санитарной
обработки
оборудования

[illegible]

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока		
Гардеробная персонала		
Душевые для сотрудников пищеблока		
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		

11. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров					
Рабочих кухни/помощники повара					
Официантов					
Других работников пищеблока/посудомойщицы					
Технических работников/уборщиц					

11.1 Персонал пищеблока входит в штатное расписание

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1.	Образовательного учреждения	
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	

12. Форма организации питания обучающихся

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1.	Предварительное накрытие столов	
2.	Самообслуживание	
3.	Стол свободного выбора (шведский стол)	
4.	Меню по выбору	

13. Перечень нормативно-правовой, технической документации

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	Реквизиты документа, да/нет
1.	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	
2.	Меню, дифференцированное по возрастам (циклическое)/сезонное	
3.	Ежедневное меню	
4.	Наличие технологических/техничко-технологических карт приготовления блюд	
5.	Контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся (актуальный на данный период)	

6.	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока, столовой	
7.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	
9.	План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	
10.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	
11.	Ведомость контроля за рационом питания	
12.	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	
13.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	
15.	Договор на вывоз пищевых отходов	
16.	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	
17.	Гигиенический журнал (сотрудники)	
18.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	
19.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	
20.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
21.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	
22.	Наличие должностных инструкций	
23.	График питания в школьной столовой	
24.	График дежурства в школьной столовой администрации и педагогических работников	
25.	Положение об организации питания обучающихся	
26.	Положение о бракеражной комиссии	
27.	Приказ об организации питания	
28.	Приказ о составе бракеражной комиссии	
29.	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	
30.	Наличие оформленных стендов в обеденном зале	
31.	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и т.п.	
32.	ДРУГОЕ	

14. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится (нужное подчеркнуть, если проводится – описать как)

15. Средняя стоимость питания

№	Стоимость завтрака			Стоимость обеда			Стоимость полдника		
	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы

16. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов (описать), в том числе обучающихся на дому

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)

Приложение 5
к Региональному стандарту
по организации питания
обучающихся
общеобразовательных
организаций Краснодарского края

Перечень нормативных документов для производственного контроля

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ с изменениями от 4 ноября 2022 г.	О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения
Кодекс РФ от 30.12.2001 № 195-ФЗ (статья 6.3) с изменениями от 17 февраля 2023 г.	Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях
Письмо Роспотребнадзора от 15 февраля 2012 г. № 01/1350-12-32	О действии СП 1.1.1058-01
Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31 декабря 2020 г.	Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда
Р 2.2.2006-05. 2.2.	Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда
СанПиН 1.2.3685-21	Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
ГН 2.3.2 972- 2000 г.	Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами
СанПиН 2.1.3684-21	Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
СанПиН 1.2.3685-21	Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
СанПиН 2.3.2.1324-03	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
СанПиН 2.3.2.1078-01	Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
СП 2.3.6.3668-20	Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию

Приложение 6
к Региональному стандарту
по организации питания
обучающихся
общеобразовательных
организаций Краснодарского края

Последовательность проведения входного контроля пищевой продукции
на этапе приемки при поступлении ее на пищеблок образовательной организации

№ п/п	Последовательные стадии входного контроля на этапе приемки продукции	Содержание выполненной работы
1	Проверка соблюдения условий транспортировки пищевой продукции	оценка исправности специализированного автотранспорта; проверка санитарного состояния автотранспорта для перевозки пищевой продукции, укомплектованности треккерами для фиксации температурного режима в кузове; контроль температурного режима в кузове транспорта; проверка наличия личной медицинской книжки у водителя;
2	Проверка наличия комплекта сопроводительных документов	наличие и правильность оформления товарно-транспортной накладной, декларации о соответствии; соответствие сопроводительной документации условиям контракта;
3	Проверка подлинности сопроводительных документов;	проверка наличия декларации о соответствии в реестре на данный вид продукции конкретного предприятия;
4	Идентификация продукции по товаротранспортной накладной (ТТН) и маркировке	проверка соответствия фактической информации на маркировке продукции и сопроводительной документации;
5	Проверка остаточного срока годности	остаточный срок годности должен быть не более 50 % от срока годности установленного производителем для конкретной продукции;
6	Визуальный осмотр партии поступившей продукции	проверка внешнего вида партии продукции и соответствия количества единиц продукции данным товарно-сопроводительной накладной;
7	Оценка целостности и качества упаковки поступающего сырья	выявления нарушения целостности упаковок, при выявлении нарушения целостности упаковки, несоответствия качества упаковки требованиям, в этом случае продукция оценивается и принимается как отдельная партия;
8	Проверка наличия предприятия изготовителя данной продукции в Общем реестре изготовителей пищевой продукции	проверка онлайн реестра предприятий с учетом данных товарно-транспортной накладной, декларации о соответствии пищевой продукции, прошедшей подтверждение соответствия;
9	Отбор контрольных образцов продукции от каждой партии	отбор образцов для проведения органолептической оценки в соответствии с требованиями стандарта на данную продукцию;

№ п/п	Последовательные стадии входного контроля на этапе приемки продукции	Содержание выполненной работы
10	Проведение органолептической оценки продукции бракеражной комиссией	предоставление образцов продукции и проведение оценки по органолептическим показателям бракеражной комиссией
11	Заполнение журнала бракеража скоропортящейся продукции	внесение результатов оценки пищевой продукции по органолептическим показателям в журнал бракеража, заполнение необходимых данных в соответствии с формой записей в журнале
12	Оформление документации на поступившую продукцию	оформление акта приемки продукции при наличии несоответствия требованиям нормативных документов; совместный контроль поступившей продукции представителем заказчика (школы) и представителем организатора питания;
13	Возврат некачественной продукции поставщику и предъявление претензии	требование замены некачественной продукции на качественную и поставка ее в установленные заказчиком сроки
14	Размещение продукции в соответствующих холодильных камерах и складах хранения.	размещение с соблюдением товарного соседства, идентификация поступившей продукции при размещении на хранении, заполнение карточки с указанием наименования, даты поступления и срока использования;
15	Контроль условий и сроков хранения	контроль температуры хранения и относительной влажности воздуха, заполнение соответствующих журналов контроля температурного режима при хранении: "Журнал регистрации температуры в холодильном оборудовании". "Журнал регистрации температуры и относительной влажности воздуха в неохлаждаемых помещениях"

Приложение 7
к Региональному стандарту
по организации питания
обучающихся
общеобразовательных
организаций Краснодарского
края

УТВЕРЖДАЮ

(должность руководителя
организации)

Ф.И.О. руководителя

" _____ " _____ 20 _____

г.

**Программа
производственного контроля (основанная на принципах ХАССП)
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

Программа
производственного контроля (ППК)
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий

в ОО _____

1. Общие сведения об организации.

1.1. Наименование организации:

1.2. Юридический адрес:

1.3. Фактический адрес, телефон:

1.4. Виды деятельности по классификатору (ОКВЭД):

Код ОКВЭД	Наименование вида деятельности

1.5. Количество работающих: _____

1.6. Свидетельство о государственной регистрации (серия, номер, дата регистрации, кем выдано):

1.7. ФИО, должность руководителя организации:

1.8. ФИО, должность ответственного за программу производственного контроля (ППК) (номер и дата приказа о назначении):

1.9. Режим (график) работы предприятия:

1.10. Подписанные договора (№, дата заключения, исполнитель, срок действия):

на вывоз мусора и утилизации отходов производства	
на проведение лабораторных исследований	
на техническое обслуживание технологического оборудования	
на проведение очистки систем вентиляции и кондиционирования	
на вывоз, стирку белья, спецодежды (если есть)	
на утилизацию люминесцентных ламп (если есть)	
на проведение дезинсекции, дератизации, дезинфекции	

1.11. Перечень и количество должностей сотрудников (штатное расписание):

Наименование должности по штатному расписанию	Количество работающих

2. Характеристика зданий, сооружений, производственных и бытовых помещений

2.1. Описание зданий и сооружений:

Тип и расположение помещения, краткая характеристика здания (отдельное/пристроенное, количество этажей, материал постройки) и функциональное значение помещений)	
Общая площадь помещений, м ²	
Водоснабжение (централизованное, холодное и горячее от городских сетей или другое)	
Горячее водоснабжение (централизованное, автономное за счет бойлера работающего на жидком топливе, на газе, на электричестве, на другом энергоносителе)	
Теплоснабжение (центральное или автономный котел на газе, на твердом топливе, на другом энергоносителе)	
Освещение (совмещенное, естественное за счет оконных проемов, искусственное за счет люминесцентных ламп и ламп накаливания)	
Вентиляция (вид – приточно-вытяжная с механическим побуждением, над тепловым оборудованием – местная вытяжка)	
Система канализации (централизованное в городскую сеть или другое)	
Площадка для мусоросборника (наличие, отсутствие)	

2.2. Общая характеристика производственных помещений

Наименование производственного помещения и площадь в кв. м	Оборудование, используемое для выполнения технологических процессов (вид, количество в единицах)
--	--

Складские помещения	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературное и низкотемпературное холодильное оборудование (шкафы)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разрубания мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук. В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата.
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки.
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлебoreзательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук

Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточная, оборудованная мармитами; посудомоечная, раковина для мытья рук
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Обеденный зал, площадь в м ² и количество посадочных мест	Стол, стулья

2.3. Общая характеристика административно-бытовых помещений для персонала

Тип помещения, площадь в кв. м.	Используемое оборудование
Административное помещение	Стол, стулья, шкафы
Бытовое помещение для персонала	Стол, стулья, шкафы
Гардеробная	Шкафы для одежды
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук
Санитарный узел	

3. Объем и виды лабораторных исследований

3.1. Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с СанПиН 1.2.3685-21:

Исследований (испытаний)	Объект исследования (обследования)	Количество образцов, не менее	Периодичность исследований, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, 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 и ерсиниозов (инфекций, переносимых грызунами)	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
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

3.2. Структура производственного контроля при организации социального питания

Объект производственного контроля	Используемые методы контроля	Примечания
Формирование рационов питания включая контроль за используемым ассортиментом пищевых продуктов	Расчетный, документальный	По возможности должен проводиться с использованием специального программного обеспечения – автоматизированных информационных систем (АИС)
Поступающие пищевые продукты, сырье и материалы (входной контроль)	Органолептический, визуальный, документальный, лабораторный, инструментальный	Проводится в соответствии с положениями договоров и контрактов (установленными требованиями к качеству), действующих нормативных документов на пищевые продукты, параметрами, указанными в санитарно-эпидемиологических заключениях или свидетельствах о госрегистрации (в графе "Гигиеническая характеристика продукции"); измерения температуры скоропортящихся продуктов проводятся для установления соответствия условий транспортировки условиям хранения, установленным изготовителем
Санитарно-техническое состояние пищеблока, оборудование и т.п.	Визуальный, документальный, инструментальный	Включая контроль при проведении ремонтных работ
Условия хранения пищевых продуктов и соблюдение установленных сроков годности	Визуальный, документальный, инструментальный	Сроки годности и условия хранения – установленные изготовителем и установленные нормативными документами

Технологические процессы	Визуальный, инструментальный, в т.ч. хронометраж	Включая контроль “закладки” продуктов и контроль технологических режимов приготовления продукции
Санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка предметов производственного окружения	Визуальный, инструментальный, лабораторный в т.ч. экспресс - методы	При визуальном контроле рекомендуется использовать оценочные коэффициенты (бальные шкалы)
Состояние здоровья персонала	Документальный, визуальный (ежедневный осмотр)	Документальный – на основании сведений из личных медицинских книжек; ежедневный осмотр – с регистрацией результатов в “журнале здоровья”
Соблюдение правил личной гигиены персоналом	Визуальный, лабораторный	В том числе с использованием камер слежения в зоне обработки рук на входе в производственные помещения (“санитарный пост”)
Наличие у персонала гигиенических знаний и навыков	Аттестация	Производится в форме опроса, анкетирования и т.п. – при приеме на работу и , выборочно, с определенной периодичностью
Готовая кулинарная продукция (приемочный контроль)	Органолептический, визуальный, документальный, лабораторный (выборочный), инструментальный (температуры подачи), оставление суточной пробы, контроль сроков реализации	Проводится в соответствии с технической (технологической) документацией на продукцию (технологическими картами, настоящими методическими указаниями и др. документами)
Прием пищи питающимися	Визуальный, хронометраж	Проводится педагогами

3.3. Контрольные точки

Точка отбора	Объект исследования	Определяемые показатели
Производственные помещения, персонал	Объекты производственного окружения, руки продавца, инвентарь, спецодежда персонала	Смывы
Производственные помещения	Параметры микроклимата	Температура, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха
Производственные помещения	Уровни освещенности, шума	Соответствие СП 2.1.3678-20
Производственные помещения	Изготавливаемая продукция	Органолептические, микробиологические, физико-химические показатели, показатели безопасности
Производственные помещения	Вода из разводящей сети	Микробиологические показатели, физико-химические показатели
Производственные помещения, складские помещения	Рабочий дезинфицирующий раствор заданной концентрации	Содержание ионов активного хлора или аммония

Складские помещения, производственные помещения	Холодильное оборудование, камеры для хранения продукции	Температурный режим
Складские помещения, производственные помещения, административные помещения	Система вентиляции	Эффективность работы системы вентиляции

3.4. Пояснительная записка включает в себя следующие разделы:

1. Общие положения
2. Порядок организации и проведения производственного контроля
3. Состав программы производственного контроля
4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля
5. Организация взаимодействия с Управлением Роспотребнадзора по региону
6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих
7. Перечень должностных лиц, на которые возлагаются функции по осуществлению производственного контроля
8. Перечень химических веществ физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания
9. Список работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздрава России №302 –н от 12.04.2011 г и профессионально гигиенической подготовке
10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых обеспечивается информирование населения, органов местного самоуправления, управления Росздравнадзора по региону
11. Выполнение мероприятий специалистами организации, ответственными за проведение производственного контроля
12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю
13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований организации питания образовательных учреждений
14. Производственный контроль за качеством и безопасностью приготовляемых блюд
 - 14.1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима
 - 14.2. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню

3.5. Контроль критических контрольных точек объектов

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	
1	Входной контроль качества и безопасности условий перевозки пищевых продуктов и полуфабрикатов	Авто-транспорт	-наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра	Медицинская книжка водителя	Ежедневно, каждая единица транспорта	Кладовщик	
			-наличие специализированного транспорта	Санитарный паспорт на транспорт			
			-санитарное состояние транспорта;				
			-наличие действующего санитарного паспорта, на транспорт				
			-соблюдение правил товарного соседства				
			-соблюдение температурных условий транспортировки				
2	Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и полуфабрикатов	Пищевая продукция: маркировка, упаковка, качество по органолептическим показателям	-визуальный осмотр партии товара	Сопроводительная документация: товарно-транспортная накладная; декларация о соответствии; сертификат соответствия; удостоверение о качестве	Ежедневно, каждая партия товара и единица транспорта	Кладовщик	
			-оценка качества пищевых продуктов по органолептическим показателям				Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
3	Контроль на этапе хранения пищевых продуктов, сырья	Пищевая продукция, упаковка, оборудование склада	-контроль за соблюдением правил товарного соседства при размещении продукции на хранение, контроль за соблюдением сроков хранения	Идентификация продукции, размещаемой на хранение с указанием даты поступления,	Постоянно по каждой партии	Кладовщик, Заведующий производством	

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
				срока годности на каждой партии товара		
			-визуальный контроль за сохранением целостности и герметичности упаковки		Постоянно	
			-визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции		Постоянно	
			-контроль условий хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов	Журнал контроля температуры и относительной влажности воздуха склада при хранении	Ежедневно	
			-контроль исправности холодильного оборудования, температуры холодильного хранения	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	
			-наличие и исправность измерительных приборов (термометров в холодильных камерах и психрометров в складских помещениях)		Ежедневно	
			-оценка загруженности складских помещений: объемы работающего холодильного оборудования и количество принимаемой продукции		1 раз в неделю	
			- лабораторный контроль упаковочных и вспомогательных материалов		1 раз в год	

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
4	Контроль на этапах технологического о процесса	Ассортиментный перечень производимой продукции	технология производства - наличие необходимой технологической и нормативной документации; - соблюдение санитарно-технологических требований при приготовлении продукции - соблюдение требований технологии витаминизации блюд	Соответствие ежедневного меню примерному (циклическому) Технологические карты Журнал витаминизации третьих и сладких блюд	Ежедневно	Заведующий производством
			условия производства: - использование специального инвентаря; - исправность оборудования; - отсутствие встречных, пересекающихся потоков, полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;	Маркировка инвентаря Акты технического осмотра оборудования	Ежедневно	
			ассортимент и объем производимой продукции: - органолептический контроль качества производимой продукции;	Журнал бракеража готовой кулинарной готовой продукции	Ежедневно, и каждая партия	Заведующий производством
			-лабораторный контроль изготавливаемой продукции по микробиологическим, физико-химическим показателям, показателям безопасности;	Протоколы испытаний аккредитованной лаборатории	2 раза в год	
			соблюдение условий хранения готовой продукции: - соблюдение правил товарного соседства; - соблюдение температурного режима и сроков годности; - контроль за наличием маркировки и за наличием на этикетке информации,	Идентификация готовой продукции по срокам изготовления и срокам годности	Постоянно	

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
			наносимой в соответствии с требованиями законодательства РФ; - наличие сопроводительной документации на реализуемую продукцию и правильность ее оформления.		Каждая партия	
5	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования	Производственные и административно-бытовые помещения, технологическое оборудование	- санитарно-техническое состояние помещений; - санитарно-техническое состояние систем вентиляции, водоснабжение и канализации; - санитарно-техническое состояние холодильного и технологического оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки, исправность;	Акт о техническом состоянии помещений Акт о состоянии систем вентиляции, водоснабжения и канализации Акт о техническом осмотре оборудования	1 раз в 6 месяцев и после проведения ремонтных работ 1 раз в год	Руководитель административной о-хозяйственной части
6	Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования	1) качество проведения санитарных обработок помещений, оборудования, инвентаря	1) соблюдение частоты проведения генеральной уборки; 2) соблюдение частоты проведения уборки холодильного оборудования; 3) маркировка уборочного инвентаря;	Протокол испытания лаборатории Заключение о качестве воды График проведения генеральных уборок График уборки холодильного оборудования Контроль за наличием маркировки на инвентаре	Один раз в 3 месяца 1 раз в месяц Постоянно Постоянно	Зав. производством

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
			4) обеспеченность уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих средств;	Журнал учета дезинфицирующих средств	1 раз в месяц	
			5) соблюдение санитарных требований на рабочем месте;		Постоянно	
			6) смывы с объектов производственного окружения, посуды, рук и спецодежды персонала;	Протоколы лабораторных исследований по договору с ИЛЦ	1 раз в 2 месяца	
			7) своевременность сбора и удаление пищевых отходов;	Наличие договора	Ежедневно	
			8) вывоз ТБО, макулатуры;	Наличие договора	По условиям договора	
			9) контроль режима мытья внутрицеховой тары, инвентаря.	Инструкция по мытью инвентаря ручным способом	Постоянно	
			1) проведение работ по дезинсекции и дератизации;	Наличие договора на проведение работ по дезинсекции и дератизации; Санитарный паспорт	1 раз в год	
			2) наличие отметки о проведении работ в санитарном паспорте;		1 раз в год	
7	Контроль состояния производственно	1) проведение инструментальных исследований	1) микроклимат: -температура; -влажность воздуха; - скорость движения воздуха;	Журнал регистрации параметров микроклимата	1 раз в месяц	Зав. производством

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
	й и окружающей среды	и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте	2) освещенность, шум;	Протоколы замеров	1 раз в год, а так же после реконструкции и модернизации	
			3) эффективность работы вентиляции, ее техническая исправность	Акт ревизии системы вентиляции		
			4) своевременная утилизация использованных люминесцентных ламп	Договор на утилизацию люминесцентных ламп		
8	Контроль личной гигиены и обучение персонала	2) территория объекта	1) благоустройство санитарное содержание территории;		Постоянно	Руководитель административно-хозяйственной части
			2) оборудование площадки мусоросборника;			
			3) дезинфекция контейнера			
		Персонал организации	наличие условий для соблюдения личной гигиены персонала; наличие у персонала личных медицинских книжек;	Журнал здоровья Медицинские книжки сотрудников	Постоянно	Зав. производством
			своевременное прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований, а так же своевременное гигиеническое обучение персонала;	График прохождения медицинских осмотров Журнал результатов медицинских осмотров работников цеха	1 раз в месяц Постоянно	

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
			наличие достаточного числа санитарной и специальной одежды;	Договор на централизованную стирку санитарной одежды	1 раз в месяц	
			наличие средства для мытья и дезинфекции рук;		1 раз в месяц	
			наличие аптечки первой помощи;		1 раз в месяц	
			контроль соблюдения правил личной гигиены персонала;		Постоянно	
			8) санитарно-просветительная работа с персоналом		1 раз в месяц	



Заместитель министра

О.А. Грушко