

Министерство просвещения Российской Федерации
Федеральный центр мониторинга питания обучающихся

Методические рекомендации по организации управления горячим питанием учащихся
начальной школы на уровне образовательной организации и на уровне пищеблока

Москва, 2021

Настоящие методические рекомендации состоят из восьми разделов

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. Общие требования к организации управления горячим питанием учащихся на уровне образовательной организации и пищеблока | 3 |
| 2. Управление организацией питания на уровне образовательного учреждения | 4 |
| 3. Управление организацией питания на уровне пищеблока | 7 |
| 4. Общие документы, подтверждающие выполнение требований к организации питания на уровне образовательной организации и на уровне пищеблока | 9 |
| 5. Управление реализацией горячего питания | 10 |
| 6. Управление организацией обеспечения пищевой продукцией | 13 |
| 7. Закупка сельскохозяйственного сырья или услуги по питанию обучающихся | 24 |
| 8. Рекомендации по порядку действий руководителя образовательной организации при внештатной ситуации при организации горячего питания | 29 |

1 Общие требования к организации управления горячим питанием учащихся на уровне образовательной организации и пищеблока

При организации управления процессами предоставления горячего питания обучающимся главными аспектами являются его здоровьесформирующий и здоровьесберегающий потенциалы. На это нацелены меры, которые призваны сформировать правильные, здоровые пищевые стереотипы подрастающего поколения. Главная задача образовательной организации, отмеченная в Статье 37, которая вступила в действие 1 мая 2020 г. - Федеральный закон от 1 марта 2020 г. N 47-ФЗ п. 2.1. Формирование представлений о рациональном и сбалансированном питании путем осуществления мероприятий по снижению распространенности заболеваний, связанных с алиментарным фактором, через обогащение пищевых продуктов массового потребления витаминами, йодом и другими минеральными веществами; введения централизации детского питания в образовательных учреждениях.

Все акценты смещены в сторону обеспечения и гарантирования качественного питания, максимально удовлетворяющего требованиям физиологии обучающихся.

Функцией образовательной организации в управлении процессом школьного питания является устранение серьезных разногласий по поводу оценки качества питания со стороны детей, родителей, администрации представителей органов здравоохранения и проверяющих органов.

Критерием качества услуги питания являются его физическая и финансовая доступность, соответствие нормативной базе и высокое значение потребительской оценки.

С учетом специфики организации питания в школах за 2 перемены необходимо обеспечить 100%-й охват горячим питанием. При этом должно быть в наличии достаточное количество посадочных мест (из расчета по нормативу 350 мест на 1 000 учащихся в первую смену). Оценка физической доступности рационов на основе дополнительных классических критериев достаточности посадочных мест в процентах охвата питанием, также имеет право на существование

К целям управления при обеспечении обучающихся горячим и здоровым питанием, в соответствии с нормативными требованиями относят:

- оптимальная количественная и качественная структура питания,
- гарантированная безопасность,
- технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд,
- физиологически обоснованный режим питания,
- соблюдение разработанных рационов питания.

Также к нормативным требованиям относится и возможность осуществления выбора, обусловленная спецификой организации процесса потребления.

Задачи управления по предоставлению горячего питания обучающимся:

- создание условий для производства и реализации горячих завтраков и обедов (и других приемов пищи при необходимости);
- обеспечение компетентных в вопросах технологии приготовления и организации потребления профессионалов в школьных столовых;
- передача (при необходимости) услуг общественного питания на аутсорсинг, либо выделение отдельной схемы организации питания, начиная с закупок сырья и заканчивая маркетингом и менеджментом качества.
- реализация производственного контроля и состояния технико-технологической документации, регламентирующей производство блюд;
- контроль тендерных операций по закупке операций сырья, организациями или лицами, осуществляющих продовольственные поставки;
- установление приоритета продукции отечественного производства с созданием вертикальных технических регламентов, обеспечивающих безопасность и качество сырья - входного процесса школьного питания;
- применение индустриальных методов и технологий производства школьного питания;
- реализация права питающихся на выбор получения горячей пищи за счет организации дополнительного питания в образовательных учреждениях (в том числе предоставление услуг более высокого уровня в кафе или кафетериях);
- разработка стандартов на услугу школьного питания с указанием критериев оценки соответствия требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2 Управление организацией питания на уровне образовательного учреждения

Управление организацией питания обучающихся на уровне образовательных учреждений включает планирование деятельности, выполнение процессов деятельности, контроль и мониторинг выполнения процессов организации питания, анализ результатов выполнения процессов.

В таблице 1 представлен перечень нормативных документов по организации питания обучающихся в образовательном учреждении.

Таблица 1 – Перечень нормативных документов, которые разрабатываются в образовательной организации

| № п\п | Наименование документа | Периодичность разработки, актуализация | Ответственный за разработку и выполнение |
|--------------|---|---|---|
| 1 | Положение о школьной столовой | один раз в три года, ежегодная актуализация | зав. производством |
| 2 | Положение об организации горячего питания | один раз в три года, ежегодная актуализация | ответственный за питание |
| 3 | Положение об организации питьевого режима | один раз в три года, ежегодная актуализация | ответственный за питание |
| 4 | Положение об обучающихся из социально незащищенных семей | один раз в три года, ежегодная актуализация | ответственный за питание |
| 5 | Положение об организации рационального питания обучающихся на платной основе | один раз в три года, ежегодная актуализация | ответственный за питание |
| 6 | Положение о бракеражной комиссии. | один раз в три года, ежегодная актуализация | ответственный за питание |
| 7 | Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся | один раз в три года, ежегодная актуализация | ответственный за питание |
| 8 | Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся | один раз в три года, ежегодная актуализация | ответственный за питание |
| 9 | Положение о порядке доступа в организацию общественного питания общеобразовательной организации | один раз в три года, ежегодная актуализация | ответственный за питание |

| № п/п | Наименование документа | Периодичность разработки, актуализация | Ответственный за разработку и выполнение |
|-------|--|---|---|
| 10 | Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся | один раз в три года, ежегодная актуализация | ответственный за питание, производством зав. |
| 11 | Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года | ежегодно | руководитель образовательной организации, ответственный за питание, производством комиссия зав. |
| 12 | Приказ об организации питания с указанием ответственного лица | на определенный период | руководитель образовательной организации, |
| 13 | Программа мероприятий по воспитанию культуры правильного питания на основе принципов здорового питания | один раз в три года, ежегодная актуализация | ответственный за питание, классные руководители |
| 14 | Рабочая программа «Здоровое питание» | один раз в три года, ежегодная актуализация | ответственный за питание, классные руководители |
| 15 | Приказ об организации питания обучающихся образовательного учреждения на текущий период | ежегодно | руководитель образовательной организации, |
| 16 | Приказ о создании бракеражных комиссий | ежегодно | руководитель образовательной организации, |
| 17 | Приказ об организации питьевого режима и обеспеченности экологически чистой питьевой водой (диспансеры, спенсеры, кипяченая вода). | ежегодно | руководитель образовательной организации, |

| № п\п | Наименование документа | Периодичность разработки, актуализация | Ответственный за разработку и выполнение |
|--------------|--|---|---|
| 18 | Приказ по утверждению графика приема пищи | ежегодно | руководитель образовательной организации, |
| 19 | Приказ по организации бесплатного горячего питания (списки детей на бесплатное питание, подтверждающие документы). | ежегодно | руководитель образовательной организации, |
| 20 | Приказ об утверждении общественной комиссии по контролю за качеством питания с участием родителей | ежегодно | руководитель образовательной организации, |

3 Управление организацией питания на уровне пищеблока

Должны быть разработаны и соблюдаться следующие документы, представленные в таблице 2.

Таблица 2 – Перечень нормативных документов (на уровне пищеблока образовательной организации)

| № п\п | Наименование документа | Периодичность разработки, актуализация | Ответственный за разработку и выполнение |
|--------------|--|---|---|
| 1 | Технологический паспорт пищеблока | один раз в пять года, ежегодная актуализация | зав. производством |
| 2 | Программа Производственного контроля на основе принципов ХАССП | один раз в три года, ежегодная актуализация | зав. производством |

| № п\п | Наименование документа | Периодичность разработки, актуализация | Ответственный за разработку и выполнение |
|----------|---|---|--|
| 3 | Примерное (цикличное) меню на две возрастные группы 7-11 лет и старше 12 лет, и два сезона осенне-зимний и весенне-летний | один раз в три года, ежегодная актуализация | ответственный за питание, производством зав. |
| 4 | Ежедневное меню | ежедневно | зав. производством |
| 5 | Контракт на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся (на текущий учебный год) | от одного года до трех лет | руководитель образовательной организации, ответственный за питание, производством зав. |
| 6 | План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока и столовой | ежегодно | ответственный за питание, производством зав. |
| 7 | План проведения профилактических технологических осмотров оборудования | ежегодно | ответственный за питание, производством зав. |
| 8 | План проведения метрологических работ по поверке измерительного оборудования | ежегодно | ответственный за питание, производством зав. |
| 9 | План технологического переоснащения пищеблока столовых с учетом модели предоставления питания | на три года, ежегодная актуализация | ответственный за питание, производством зав. |
| 10 | План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема | ежегодно | ответственный за питание, производством зав. |

| № п\п | Наименование документа | Периодичность разработки, актуализация | Ответственный за разработку и выполнение |
|--------------|---|---|---|
| | инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий) | | |
| 11 | Приказ о размещении на сайте образовательного учреждения необходимых материалов по организации питания* | с ежегодной актуализацией | руководитель образовательной организации, ответственный за питание, |

4 Общие документы, подтверждающие выполнение требований к организации питания на уровне образовательной организации и на уровне пищеблока

Таблица 3 – Перечень нормативных документов (на уровне пищеблока образовательной организации)

| № п\п | Наименование документа | Периодичность разработки, актуализация | Ответственный за разработку и выполнение |
|--------------|--|---|---|
| 1 | Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и др. | постоянно | ответственный за питание |
| 2 | Гигиенический журнал (сотрудники) | постоянно | зав. производством |
| 3 | Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции | постоянно | зав. производством |
| 4 | Журнал бракеража готовой пищевой продукции | постоянно | зав. производством |

| № п\п | Наименование документа | Периодичность разработки, актуализация | Ответственный за разработку и выполнение |
|--------------|---|---|---|
| 5 | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования | постоянно | зав. производством |
| 6 | Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | постоянно | зав. производством |
| 7 | Ведомость контроля за рационом питания | периодически | ответственный за питание |
| 8 | Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям | ежегодно | ответственный за питание |
| 9 | Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на выполнение поверки весо-измерительного оборудования | ежегодно | ответственный за питание |
| 10 | Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования | ежегодно | ответственный за питание |
| 11 | Договор на вывоз пищевых отходов из пищеблока | ежегодно | ответственный за питание |

5 Управление реализацией горячего питания

В функциях управления предусматривается оценка полученного результата. Сотрудниками ФЦМПО предложено производить оценку эффективности процесса. Для этого разработаны соответствующие индикаторы (таблица 4).

Таблица 4 – Индикаторы эффективности организации питания и оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся образовательных учреждений региона

| № п/п | Критерии оценки результатов организации питания обучающихся | Содержание критерия |
|----------|---|---|
| 1 | Наличие на сайте школы раздела «Организация питания» | Информационное обеспечение организации питания обучающихся и их родителей, всех заинтересованных сторон СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 п. 2.7 |
| 2 | Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям ФЦМОП | Ссылка направлена в ФЦМОП, которая должна быть активна. |
| | Наличие на сайте школы примерного меню для обучающихся начальных классов и обучающихся старше 12 лет | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 8.1.3) |
| 3 | Наличие данных согласования и утверждения примерного меню в установленном порядке; | Соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.3 (МР 2.4.0179-20 п. 2.7) |
| 4 | Наличие информации по калорийности блюд и по приемам пищи; | Соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 5 | наличие информации о содержании основных пищевых веществ, макро и микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение № 8) МР 2.3.6.0233-21 п.11.2) |

| № п/п | Критерии оценки результатов организации питания обучающихся | Содержание критерия |
|----------|--|--|
| 6 | Наличие на сайте школы ежедневного меню для обучающихся начальных классов и обучающихся старше 12 лет | Утвержденное меню, наличие подписи (МР 2.4.0179-20 п. 2.7). |
| 7 | Соответствие фактической массы блюд установленным нормам | Соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 9; |
| 8 | Соответствию фактического суммарного объема блюд по приемам пищи установленным нормам | Соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 9 |
| 9 | Наличие комиссии по контролю качества питания с участием родителей | Положение и приказ о создании комиссии по контролю качества питания обучающихся с участием родителей |
| 10 | Уровень охвата горячим питанием обучающихся в процентах к общей численности 5-11 классов, охват горячим питанием обучающихся за родительскую плату, 5-11 классы, % | Положительная динамика охвата горячим питанием, охват горячим питанием |
| 11 | Наличие у обучающихся возможности выбора блюд с учетом индивидуальных предпочтений | Предоставлен выбор блюд только завтрака, выбор блюд только обеда. выбор блюд завтрака и обеда. выбор только первых блюд или выбор горячих блюд |
| 12 | Наличие специальных видов меню: антиаллергенного, профилактического и | Разработано антиаллергенное меню. лечебно-профилактическое |

| № п/п | Критерии оценки результатов организации питания обучающихся | Содержание критерия |
|----------|--|---|
| | диетического меню, меню для учащихся с ОВЗ | меню, диетическое меню, имеется меню для всех категорий отклонений здоровья школьников |
| 13 | Уровень оснащения технологическим оборудованием школьных пищеблоков и столовых с учетом источников финансирования, (% нового оборудования) | Оформлен «Технологический паспорт пищеблока», достигнуто улучшение оснащения пищеблока посадочными местами, мебелью и оборудованием для столовых |
| 14 | Ведение информации о здоровье обучающихся «Паспорт здоровья» школьника, % | Электронная медицинская карта, электронный «паспорт здоровья», количество показателей, характеризующих здоровье школьника. регулярность проведения наблюдений здоровья школьника, наличие положительной динамики при наблюдении здоровья, заболевания, выявленные в период обучения в школе . |

6 Управление организацией обеспечения пищевой продукцией

В управлении организацией обеспечения пищевой продукцией при предоставлении горячего питания обучения важным является функция планирования. Она реализуется при разработке рационов питания. В таблицах приведено основное общее меню.

Для образовательных организаций (Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна)

Утверждено _____

Дата _____

Примерное типовое меню
и пищевая ценность блюд

День:1 Неделя:1

Категория: Школьники 7-11 лет

| № рец. | Прием 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 | Zn | I | Mg | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | Сыр (порциями) | 10 | 2,32 | 3,4 | 0,01 | 45,3 | 0,004 | 0,03 | 0,07 | 0,023 | 0,05 | 88 | 50 | 0,4 | 0,02 | 3,5 | 0,13 |
| 338 | Фрукты свежие | 100 | 0,4 | 0,4 | 10,0 | 42,7 | 0,04 | 0,02 | 10 | 0 | 0,20 | 16,00 | 11,00 | 0 | 0 | 9,00 | 2,20 |
| 182 | Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным | 200 | 7,23 | 9,81 | 28,8 | 225,2 | 0,22 | 0,20 | 1,30 | 0,08 | 0 | 142,58 | 222,38 | 0 | 0,001 | 65,69 | 1,53 |
| 382 | Какао с молоком | 200 | 3,50 | 3,70 | 25,50 | 142,93 | 0,06 | 0,01 | 1,60 | 0,040 | 0,40 | 102,60 | 178,4 | 1,00 | 0 | 24,80 | 1,00 |
| ПР | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 88,8 | 0,04 | 0,01 | 0,9 | 0 | 0,7 | 8,00 | 26,00 | 0,008 | 0,003 | 0,00 | 0,44 |
| Итого за Завтрак | | | 16,49 | 17,63 | 83,99 | 544,93 | 0,36 | 0,27 | 13,85 | 0,16 | 1,35 | 357,18 | 487,78 | 1,44 | 0,039 | 102,99 | 5,30 |
| Обед | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20,1 | Салат из свеклы с сыром и маслом растительным | 60 | 2,7 | 4,7 | 4,3 | 69,3 | 0,01 | 0,046 | 5,70 | 0,02 | 0,10 | 97,0 | 65,7 | 0,43 | 0,01 | 13,8 | 0,84 |
| 104 | Суп картофельный с мясными фрикадельками | 200/10 | 4,8 | 3,1 | 16,9 | 110,6 | 0,21 | 0,07 | 7,00 | 0,001 | 0,200 | 42,10 | 142,5 | 0,90 | 0,01 | 38,60 | 0,80 |
| 295 | Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом | 80/10 | 15,12 | 20,69 | 5,27 | 265,6 | 0,06 | 0,18 | 0,60 | 0,20 | 0,016 | 58,99 | 147,86 | 1,82 | 0,024 | 23,89 | 1,54 |
| 302 | Каша гречневая рассыпчатая с маслом | 150 | 6,57 | 4,19 | 32,32 | 185,2 | 0,06 | 0,03 | 0 | 0,03 | 2,55 | 18,12 | 157,03 | 0,89 | 0,0013 | 104,45 | 3,55 |
| 344 | Компот из быстрозамороженных ягод (компотная смесь) | 200 | 0,06 | 0,02 | 20,73 | 78,2 | | | 2,5 | 0 | 0,2 | 4,00 | 3,30 | 0,080 | 0 | 1,70 | 0,15 |
| ПР | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,32 | 0,24 | 6,84 | 33,1 | 0,04 | 0,02 | 0 | 0,000 | 1,200 | 7,00 | 31,6 | 0,60 | 0,02 | 9,4 | 0,78 |
| ПР | Хлеб пшеничный | 30 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 44,4 | 0,02 | 0,01 | 0,44 | 0 | 0,70 | 4,00 | 13,0 | 0,008 | 0,003 | 0,0 | 0,22 |
| Итого за Обед | | | 32,09 | 33,1 | 96,2 | 786,4 | 0,4 | 0,4 | 16,2 | 0,3 | 5,0 | 231,2 | 560,9 | 4,7 | 0,1 | 191,8 | 7,9 |

День:2 Неделя:1

| № рец. | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 70 | Овощи натуральные соленые | 60 | 0,66 | 0,12 | 2,28 | 13,2 | 0,005 | 0,02 | 3 | 0,004 | 0,03 | 6,37 | 27,70 | 0,064 | 0,001 | 6,21 | 0,17 |
| 281 | Биточки паровые | 80 | 8,0 | 8,0 | 4,92 | 121,2 | 0,18 | 0,21 | 0,43 | 0,04 | 0,060 | 48,45 | 177,91 | 2,28 | 0,040 | 24,45 | 1,93 |
| 304 | Рис отварной с маслом сливочным | 150 | 3,70 | 3,96 | 38,88 | 196,2 | 0,03 | 0,02 | 0 | 0,04 | 0 | 14,9 | 79,4 | 0 | 0,0010 | 27,9 | 0,59 |
| 379 | Кофейный напиток с сахаром | 200 | | | 19,96 | 74,9 | | | | | 0 | 0,4 | | 0 | | | 0,06 |
| ПР | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 88,8 | 0,04 | 0,01 | 0,88 | 0,00 | 0,7 | 8,0 | 26,0 | 0,008 | 0,003 | 0,0 | 0,44 |
| Итого за Завтрак | | | 15,4 | 12,4 | 85,72 | 494,3 | 0,3 | 0,3 | 4,0 | 0,1 | 0,8 | 78,2 | 311,0 | 2,4 | 0,0 | 58,6 | 3,2 |
| Обед | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 40 | Салат картофельный с морковью и зеленым горошком | 60 | 1,64 | 4,24 | 5,73 | 67,62 | 0,02 | 0,02 | 22,95 | 0,02 | 0,6 | 15,0 | 10,20 | 0,13 | 0,001 | 6,60 | 0,75 |
| 88 | Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной | 200 | 5,09 | 8,05 | 6,6 | 145,6 | 0,19 | 0,13 | 0,36 | 0,02 | 0,059 | 34,48 | 134,09 | 1,52 | 0,03 | 20,32 | 1,57 |
| 235 | Шницель рыбный натуральный | 80 | 11,55 | 10,92 | 6,83 | 170,98 | 0,16 | 0,14 | 2,10 | 0,03 | 0,3 | 68,89 | 33,41 | 0,8 | 0,0 | 23,17 | 0,73 |
| 312 | Картофельное пюре с маслом сливочным | 150 | 3,29 | 7,06 | 22,21 | 159,99 | 0,16 | 0,13 | 26,11 | 0,10 | 1,5 | 42,54 | 97,8 | 0,299 | 0,005 | 33,06 | 1,19 |
| 349 | Компот из смеси сухофруктов С- витаминизированный | 200 | 0,22 | | 24,42 | 92,46 | | | 0,2 | | | 22,6 | 7,7 | 0 | 0 | 3,0 | 0,66 |
| ПР | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,32 | 0,24 | 6,84 | 33,1 | 0,04 | 0,02 | 0 | 0,000 | 1,200 | 7,00 | 31,6 | 0,60 | 0,02 | 9,4 | 0,78 |
| ПР | Хлеб пшеничный | 30 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 44,4 | 0,02 | 0,01 | 0,44 | 0 | 0,70 | 4,00 | 13,0 | 0,008 | 0,003 | 0,0 | 0,22 |
| Итого за Обед | | | 24,63 | 30,67 | 82,47 | 714,15 | 0,59 | 0,45 | 52,16 | 0,17 | 4,36 | 194,5 | 327,75 | 3,36 | 0,099 | 95,55 | 5,90 |

День:3 Неделя:1

| № рец. | 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 | Р | ZN | I | Mg | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 338 | Фрукт порционно / Яблоко 1шт | 100 | 0,4 | 0,4 | 9,8 | 42,0 | 0,04 | 0,02 | 16,50 | 0,01 | 0,2 | 16,00 | 11,00 | 0,030 | 0,00 | 9,00 | 2,20 |
| | Джем фруктовый | 20 | 0,1 | 0 | 14,3 | 54,1 | 0,01 | 0,01 | 2,5 | 0,08 | 0,09 | 3,6 | 2,9 | 0,01 | 0,001 | 0,9 | 0,12 |
| 222 | Пудинг творожно-пшеничный | 150 | 14,92 | 14,38 | 31,51 | 307,3 | 0,3 | 0,4 | 0,9 | 0,21 | 1,36 | 216,0 | 414,6 | 1,2 | 0,020 | 93,9 | 2,53 |
| 386 | Кисломолочный продукт | 200 | 5,8 | 5,0 | 8,0 | 100 | 0,11 | 0,22 | 2,56 | 0 | 0 | 134,4 | 209 | 1,11 | 0,011 | 20,9 | 0,22 |
| ПР | Батон нарезной порционный | 30 | 2,00 | 0,40 | 10,30 | 50,2 | 0,10 | 0,01 | 0,1 | 0,01 | 0,7 | 10,50 | 47,40 | 0,010 | 0,010 | 14,10 | 1,20 |
| Итого за Завтрак | | | 23,22 | 20,18 | 73,91 | 553,6 | 0,52 | 0,67 | 22,59 | 0,31 | 2,35 | 380,4 | 684,74 | 2,36 | 0,044 | 138,77 | 6,28 |
| Обед | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 36 | Салат картофельный с сельдью | 60 | 0,8 | 3,6 | 6,0 | 54,8 | 0,03 | 0,03 | 12,40 | 0,00 | 1,50 | 19,17 | 20,31 | 0,30 | 0,00 | 9,98 | 0,34 |
| 98 | Суп крестьянский с крупой, со сметаной | 200/10 | 4,65 | 6,82 | 5,08 | 121,87 | 0,05 | 0,05 | 16,3 | 0,59 | 0,20 | 38,57 | 45,64 | 0,58 | 0,009 | 19,78 | 1,03 |
| 289 | Рагу из птицы | 250 | 18 | 22 | 19 | 378,3 | 0,07 | 0,13 | 3,27 | 0,06 | 0 | 42,45 | 289,09 | 0 | 0 | 61,71 | 2,66 |
| 407 | Сок натуральный | 200 | 1 | 0,2 | 20,2 | 81,6 | 0,08 | 0,08 | 4 | 0 | 0 | 31,1 | 18,0 | 0 | 0 | 8,0 | 0,72 |
| ПР | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,32 | 0,24 | 6,84 | 33,1 | 0,04 | 0,02 | 0 | 0,000 | 1,200 | 7,00 | 31,6 | 0,60 | 0,02 | 9,4 | 0,78 |
| ПР | Хлеб пшеничный | 30 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 44,4 | 0,02 | 0,01 | 0,44 | 0 | 0,70 | 4,00 | 13,0 | 0,008 | 0,003 | 0,0 | 0,22 |
| Итого за Обед | | | 27,29 | 33,02 | 66,96 | 714,07 | 1,0 | 1,0 | 37,3 | 1,1 | 3,6 | 151,3 | 429,6 | 1,5 | 0,0 | 117,5 | 5,9 |

День:4 Неделя:1

| № рец. | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 42 | Салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком | 60 | 1,05 | 3,71 | 5,55 | 59,7 | 0,03 | 0,120 | 2,8 | 2,87 | 0,39 | 33,1 | 49,8 | 0,18 | 0,000 | 16,2 | 0,76 |
| 278 | Тефтели под овощным соусом | 80/20 | 7,86 | 7,98 | 9,32 | 140,9 | 0,16 | 0,13 | 0,3 | 0,009 | 0,01 | 12,65 | 138,55 | 1,99 | 0,030 | 20,29 | 1,73 |
| 309 | Макаронный изделия с маслом сливочным | 150 | 5,70 | 3,43 | 36,45 | 190,4 | 0,09 | 0,03 | 0 | 0,030 | 1,25 | 13,28 | 46,21 | 0,78 | 0,002 | 8,47 | 0,86 |
| 377 | Чай с лимоном | 200/4 | 0,26 | 0,06 | 9,0 | 41,6 | | 0,01 | 2,9 | 0 | 0,06 | 8,05 | 9,78 | 0,017 | 0 | 5,24 | 0,87 |
| ПР | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 88,8 | 0,04 | 0,01 | 0,88 | 0,00 | 0,7 | 8,0 | 26,0 | 0,008 | 0,003 | 0,0 | 0,44 |
| Итого за Завтрак | | | 17,91 | 15,5 | 80 | 521,4 | 0,3 | 0,2 | 11,4 | 0,3 | 3,4 | 60,3 | 243,3 | 3,0 | 0,0 | 41,7 | 4,2 |
| Обед | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20,08 | Салат из свеклы с маслом растительным | 60 | 0,86 | 3,05 | 5,13 | 50,13 | 0,01 | 0,02 | 5,7 | 0,01 | 0,10 | 26,61 | 25,64 | 0,43 | 0,010 | 12,9 | 0,84 |
| 87 | Суп с рыбными консервами | 200 | 6,88 | 6,69 | 11,3 | 114,8 | 0,1 | 0,0 | 5,8 | 0,45 | 1 | 30,0 | 61,2 | 0 | 0 | 19,2 | 0,79 |
| 268 | Котлеты (говядина) | 80 | 9,87 | 17,33 | 1,07 | 230,6 | 0,07 | 0,23 | 0,75 | 0,200 | 0,02 | 73,74 | 184,82 | 2,28 | 0,030 | 29,86 | 1,93 |
| 199 | Гороховое пюре с маслом сливочным | 150 | 16,30 | 2,51 | 36,00 | 147,9 | 0,64 | 0,13 | 0,00 | 0,0 | 0,01 | 66,31 | 161,0 | 3,500 | 0,017 | 62,53 | 4,98 |
| 349 | Компот из смеси сухофруктов С- витаминизированный | 200 | 0,22 | | 24,42 | 92,46 | | | 0,2 | | | 22,6 | 7,7 | 0 | 0 | 3,0 | 0,66 |
| ПР | Кондитерские изделия (печенье) | 20 | 1,7 | 2,26 | 13,8 | 78,9 | 0,02 | 0,01 | 0 | 0,00 | 0,2 | 8,2 | 17,4 | 0 | 0 | 3,0 | 0,20 |
| ПР | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,32 | 0,24 | 6,84 | 33,1 | 0,04 | 0,02 | 0 | 0,000 | 1,200 | 7,00 | 31,6 | 0,60 | 0,02 | 9,4 | 0,78 |
| ПР | Хлеб пшеничный | 30 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 44,4 | 0,02 | 0,01 | 0,44 | 0 | 0,70 | 4,00 | 13,0 | 0,008 | 0,003 | 0,0 | 0,22 |
| Итого за Обед | | | 38,67 | 32,24 | 108,4 | 792,29 | 0,9 | 0,5 | 12,8 | 0,69 | 3,23 | 238 | 502,4 | 7,132 | 0,083 | 139,9 | 10,40 |

День:5 Неделя:1

| № рец. | Прием 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 | Zn | I | Mg | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 306 | Зеленый горошек консервированный | 20 | 0,60 | 1,0 | 1,4 | 11,6 | 0,16 | 0,04 | 0 | 0,002 | 1,82 | 23,0 | 65,8 | 0,64 | 1,02 | 21,40 | 0,004 |
| 15 | Сыр (порциями) | 10 | 2,32 | 3,4 | 0,0 | 45,30 | 0,004 | 0,03 | 0,07 | 0,02 | 0,05 | 88,0 | 50,0 | 0,4 | 0 | 3,50 | 0,13 |
| 210 | Омлет натуральный с маслом сливочным | 140 | 14,42 | 23,8 | 2,24 | 240 | 0,12 | 0,27 | 0,32 | 0,04 | 1,94 | 131,38 | 248,50 | 1,35 | 0,03 | 21,55 | 1,51 |
| 693 | Какао с молоком йодированным | 200 | 3,5 | 3,70 | 25,50 | 143 | 0 | 0,01 | 1,60 | 0,0400 | 0,4 | 102,60 | 178,40 | 1,000 | 0 | 24,8 | 1,00 |
| ПР | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 88,8 | 0,04 | 0,01 | 0,9 | 0 | 0,7 | 8,00 | 26,00 | 0,008 | 0,003 | 0,00 | 0,44 |
| Итого за Завтрак | | | 23,88 | 32,22 | 48,82 | 528,7 | 0,4 | 0,4 | 2,9 | 0,1 | 4,91 | 353,0 | 569 | 3,40 | 1,086 | 71,3 | 3,08 |
| Обед | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | Салат из кукурузы (консервированной) | 60 | 1,73 | 3,71 | 4,82 | 59,58 | 0,02 | 0,02 | 22,95 | 0,02 | 0,6 | 15,0 | 10,20 | 0,13 | 0,001 | 6,60 | 0,75 |
| 113 | Суп-лапша домашняя со свежей зеленью | 200 | 6,9 | 6,95 | 18,76 | 160,5 | 0,18 | 0,17 | 4,2 | 0,82 | 0,3 | 34,7 | 75,88 | 0,1 | 0,00 | 14,5 | 0,99 |
| 268 | Биточки (говядина) | 80 | 9,87 | 17,33 | 1,07 | 230,6 | 0,168 | 0,104 | 0,3 | 0,0072 | 0,008 | 11,7 | 131,8 | 1,7 | 0,024 | 36,3 | 2,04 |
| 518/301 | Сложный гарнир: Картофель отварной в молоке с маслом сливочным / капуста, тушеная с томатом | 100 | 2,3 | 5,2 | 13,3 | 105,9 | 0,07 | 0,07 | 5,9 | 0,01 | 1 | 25,9 | 39,9 | 0,2 | 0,003 | 11,3 | 0,40 |
| | | 50 | 1,13 | 2,60 | 6,67 | 52,93 | 0,03 | 0,03 | 2,9333 | 0,01 | 0,5 | 12,97 | 19,93 | 0,10 | 0,0017 | 5,67 | 0,20 |
| 409 | Напиток фруктовый | 200 | 0,1 | 0,1 | 15,4 | 58,9 | 0,01 | 0,02 | 2,6 | 0,018 | 0,04 | 43,0 | 6,8 | 0,1 | 0,001 | 4,30 | 1,60 |
| ПР | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,32 | 0,24 | 6,84 | 33,1 | 0,04 | 0,02 | 0 | 0,000 | 1,200 | 7,00 | 31,6 | 0,60 | 0,02 | 9,4 | 0,78 |
| ПР | Хлеб пшеничный | 30 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 44,4 | 0,02 | 0,01 | 0,44 | 0 | 0,70 | 4,00 | 13,0 | 0,008 | 0,003 | 0,0 | 0,22 |
| Итого за Обед | | | 24,87 | 36,29 | 76,7 | 745,91 | 0,6 | 0,3 | 41,7 | 0,1 | 4,0 | 159,1 | 327,9 | 2,8 | 0,1 | 95,4 | 6,3 |

День:1 Неделя:2

| № рец. | Прием 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 | Zn | I | Mg | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 338 | Фрукты свежие (яблоки) | 100 | 0,4 | 0,4 | 9,0 | 44,4 | 0,00 | 0,02 | 0,07 | 0,02 | 0,05 | 2,40 | 6,00 | 0,0 | 0,02 | 3,50 | 0,02 |
| 278/331 | Тефтели с соусом, сметанным с томатом | 80 | 6,98 | 6,88 | 8,28 | 124,4 | 0,07 | 0,12 | 0,63 | 0,02 | 0,02 | 28,43 | 111,30 | 1,450 | 0,08 | 15,17 | 1,42 |
| 302 | Каша гречневая рассыпчатая с маслом | 150 | 6,6 | 4,2 | 32,3 | 185,2 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,030 | 2,55 | 18,1 | 157,0 | 1 | 0,0 | 104,5 | 3,55 |
| 379 | Кофейный напиток на молоке | 200 | 2,80 | 3,20 | 24,66 | 132,48 | 0,04 | 0,15 | 1,30 | 0,030 | 0,06 | 120,40 | 90,0 | 1,10 | 0,010 | 14,00 | 0,12 |
| ПР | Хлеб пшеничный | 40 | 3 | 0,3 | 19,7 | 88,8 | 0,0 | 0,01 | 0,88 | 0 | 0,7 | 8,0 | 26,0 | 0,008 | 0,003 | 0,0 | 0,44 |
| Итого за Завтрак | | | 19,78 | 14,98 | 93,94 | 575,28 | 0,21 | 0,34 | 2,88 | 0,10 | 3,38 | 262,95 | 434,33 | 3,85 | 0,114 | 137,12 | 5,66 |
| Обед | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 53 | Салат из свеклы с зеленым горошком | 60 | 0,99 | 2,47 | 4,37 | 43,74 | 0,01 | 0,04 | 13,6 | 0,1 | 0,5 | 21,8 | 15,6 | 0,30 | 0,002 | 10,1 | 0,70 |
| 113 | Борщ "Сибирский" с фасолью | 200 | 1,77 | 2,65 | 12,74 | 78,71 | 0,05 | 0,05 | 19,00 | 0,74 | 0,1 | 43,11 | 48,75 | 1,3 | 0,003 | 22,44 | 0,80 |
| 298 | Зразы из кур, с омлетом и овощами | 90 | 12 | 17 | 7 | 229 | 0,192 | 0,032 | 0,8 | 0 | 1,28 | 213,8 | 508,8 | 0 | 0,02 | 57,0 | 0,96 |
| 309 | Макаронные отварные с маслом. | 150 | 5,70 | 3,43 | 36,45 | 190,31 | 0,09 | 0,03 | 0 | 0,033 | 1,25 | 13,3 | 46,21 | 0,01 | 0,002 | 8,47 | 0,86 |
| 389 | Сок натуральный | 200 | 1,00 | 0,20 | 20,20 | 82 | 0,08 | 0,08 | 4,0 | 0 | 0 | 31,10 | 18,00 | 0,000 | 0 | 8,00 | 0,72 |
| ПР | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,32 | 0,24 | 6,84 | 33,1 | 0,04 | 0,02 | 0 | 0,000 | 1,2 | 7,0 | 31,6 | 0,60 | 0,02 | 9,4 | 0,78 |
| ПР | Хлеб пшеничный | 30 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 44,4 | 0,02 | 0,01 | 0,44 | 0 | 0,7 | 4,0 | 13,0 | 0,008 | 0,003 | 0,0 | 0,22 |
| Итого за Обед | | | 24,3 | 26,15 | 97,44 | 701,26 | 0,5 | 0,3 | 37,8 | 0,9 | 5,0 | 334,1 | 682,0 | 2,2 | 0,0 | 115,4 | 5,0 |

День:2 Неделя:2

| № рец. | Прием 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 | Zn | I | Mg | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 209 | Яйца вареные | 40 | 5 | 5 | 0 | 63 | 0,03 | 0,18 | | 0,1 | 0,24 | 22 | 76,8 | 4,8 | 1 | | |
| 70 | Овощи натуральные соленые | 60 | 0,66 | 0,12 | 2,28 | 13,2 | | | 10,5 | | | 8,4 | | | | 12 | 0,54 |
| 310 | Суфле куриное с соусом молочным густым | 80 | 13,17 | 13,87 | 2,45 | 186,67 | 0,18 | 0,21 | 0,43 | 0,040 | 0,01 | 48,45 | 177,91 | 2,28 | 0,040 | 24,45 | 1,93 |
| 345 | Каша "Дружба"(гарнирная) с маслом сливочным | 150 | 3,5 | 5,0 | 25,2 | 152,8 | 0,1 | 0,1 | 3,4 | 0,037 | 0 | 127,4 | 183,5 | 0 | 0 | 55,1 | 0,30 |
| 430 | Чай витаминизированный с сахаром | 200 | 0,2 | 0,05 | 15,01 | 58 | 0 | 0,01 | 9,00 | 0,0001 | 0,045 | 5,25 | 8,24 | 0,008 | 0 | 4,4 | 0,87 |
| ПР | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 88,8 | 0,04 | 0,01 | 0,88 | 0,0 | 0,7 | 8,0 | 26,0 | 0,008 | 0,003 | 0,0 | 0,44 |
| Итого за Завтрак | | | 25,57 | 24,36 | 64,62 | 562,47 | 0,38 | 0,43 | 15,66 | 0,13 | 1,03 | 202,72 | 427,47 | 2,34 | 0,04 | 89,01 | 4,14 |
| Обед | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 67 | Винегрет овощной | 60 | 0,84 | 6,02 | 4,37 | 75,06 | 0,05 | 0,10 | 10,70 | 0,05 | 0,30 | 69,36 | 47,50 | 0,26 | 0,00 | 21,30 | 0,80 |
| 88 | Щи из свежей капусты с фрикадельками | 200/10 | 1,97 | 5,18 | 8,97 | 88,14 | 0,02 | 0,02 | 9,20 | 0,04 | 0,08 | 36,74 | 24,20 | 1,16 | 0,00 | 12,40 | 0,40 |
| 606 | Рыба, запеченная под соусом польским | 80 | 17,77 | 9,32 | 2,39 | 163,9 | 0,18 | 0,15 | 0,8 | 0,03 | 0,1 | 33,3 | 10,1 | 0,2 | 0,009 | 18,42 | 0,63 |
| 312 | Картофельное пюре с маслом сливочным | 150 | 3,29 | 7,06 | 22,21 | 159,99 | 0,16 | 0,13 | 26,11 | 0,10 | 1,50 | 42,54 | 97,75 | 0,3 | 0,005 | 33,06 | 1,19 |
| ПР | Кондитерское изделие /Мармелад | 18 | 1,4 | 1,81 | 11,0 | 63,1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1,0 | 0,2 | 0 | 0 | 0,4 | 0,08 |
| 349 | Компот из смеси сухофруктов С- витаминизированный | 200 | 0,22 | | 24,42 | 92,46 | | | 0,2 | | | 22,6 | 7,7 | 0 | 0 | 3,0 | 0,66 |
| ПР | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,32 | 0,24 | 6,84 | 33,1 | 0,04 | 0,02 | 0 | 0 | 1,2 | 7,0 | 31,6 | 0,60 | 0,02 | 9,4 | 0,78 |
| ПР | Хлеб пшеничный | 30 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 44,4 | 0,02 | 0,01 | 0,44 | 0 | 0,7 | 4,0 | 13,0 | 0,008 | 0,003 | 0,0 | 0,22 |
| Итого за Обед | | | 28,33 | 29,79 | 90,04 | 720,15 | 0,47 | 0,43 | 47,5 | 0,22 | 3,88 | 216,6 | 232,0 | 2,5 | 0,042 | 98,0 | 4,76 |

День: 3 Неделя:2

| № рец. | Прием 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 | ZN | I | Mg | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 338 | Фрукты свежие (апельсин 1 шт.) | 100 | 0,90 | 0,20 | 8,10 | 35,8 | 0,040 | 0,030 | 60 | 0,01 | 0,2 | 34,0 | 23,0 | 0,20 | 0,002 | 15,00 | 0,30 |
| 11 | Молоко, сгущенное порционно | 30 | 1,5 | 0,06 | 11,4 | 49 | 0,01 | 0,08 | 0,2 | 0,01 | 0,04 | 61,4 | 43,8 | 0,2 | 0,001 | 6,8 | 0,04 |
| 315 | Запеканка творожно-рисовая с маслом сливочным | 170 | 15,23 | 17,5 | 36,7 | 355,9 | 0,09 | 0,3 | 0,48 | 0,22 | 1,8 | 143,7 | 290,6 | 2,2 | 0,008 | 48,51 | 1,31 |
| 389 | Сок фруктовый | 200 | 1,0 | 0,2 | 20 | 82 | 0,08 | 0,08 | 4,0 | 0 | 0 | 31,1 | 18,0 | 0,0 | 0,0 | 8,0 | 0,72 |
| ПР | Батон нарезной порционный | 30 | 2 | 0,4 | 10,3 | 50,2 | 0,1 | 0,01 | 0,1 | 0,01 | 0,7 | 10,5 | 47,4 | 0,010 | 0,010 | 14,1 | 1,20 |
| Итого за Завтрак | | | 20,63 | 18,36 | 86,5 | 572,9 | 0,32 | 0,53 | 64,78 | 0,25 | 2,74 | 280,67 | 422,77 | 2,61 | 0,02 | 92,41 | 3,57 |
| Обед | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 25 | Салат «Степной» из разных овощей | 60 | 0,9 | 3,06 | 5,3 | 43 | 0,02 | 0,02 | 22,95 | 0,02 | 2,20 | 15,00 | 10,20 | 0,13 | 0,00 | 6,60 | 0,75 |
| 140 | Суп картофельный с клецками на м/к бульоне | 200 | 9,90 | 8,90 | 25,20 | 214,2 | 0,20 | 0,05 | 6,60 | 0,02 | 0 | 39,45 | 74,65 | 0,000 | 0,000 | 21,82 | 0,30 |
| 288 | Птица, порционная запеченная | 80 | 16,9 | 9,66 | 0,15 | 155,1 | 0,08 | 0,17 | 0,02 | 0 | 0 | 17,3 | 1,42 | 0 | 0 | 15,18 | 1,65 |
| 316 | Овощи, припущенные с маслом сливочным | 150 | 4,82 | 5,43 | 27,3 | 191,7 | 0,64 | 0,13 | 0 | 0,025 | 0,010 | 66,31 | 161,03 | 3,5 | 0,017 | 62,53 | 4,98 |
| 377 | Чай с лимоном | 200/4 | 0,26 | 0,06 | 9,0 | 41,6 | | 0,01 | 2,9 | 0 | 0,06 | 8,05 | 9,78 | 0,017 | 0 | 5,24 | 0,87 |
| ПР | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,32 | 0,24 | 6,84 | 33,1 | 0,04 | 0,02 | 0 | 0,000 | 1,2 | 7,0 | 31,6 | 0,60 | 0,02 | 9,4 | 0,78 |
| ПР | Хлеб пшеничный | 30 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 44,4 | 0,02 | 0,01 | 0,44 | 0 | 0,7 | 4,0 | 13,0 | 0,008 | 0,003 | 0,0 | 0,22 |
| Итого за Обед | | | 35,62 | 27,51 | 83,63 | 723,1 | 1,0 | 0,5 | 30,5 | 0,9 | 4,5 | 152,4 | 302,9 | 4,4 | 0,0 | 113,5 | 10,2 |

День:4 Неделя:2

| № рец. | Прием 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 | ZN | I | Mg | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 70 | Овощи натуральные соленые | 60 | 0,66 | 0,12 | 2,28 | 13,2 | 0 | 0 | 10,5 | 0 | 0 | 8,4 | 0 | 0 | 0 | 12 | 0,54 |
| 269 | Пудинг рыбный запеченный с соусом молочным густым | 80 | 9,51 | 4,32 | 6,31 | 102 | 0,19 | 0,22 | 2,6 | 0,060 | 0,04 | 57,3 | 186,90 | 2,290 | 0,080 | 29,15 | 2,11 |
| 309 | Макаронный изделия с маслом сливочным | 150 | 5,70 | 3,43 | 36,45 | 190,9 | 0,09 | 0,03 | 0 | 0,030 | 1,25 | 13,28 | 46,21 | 0,78 | 0,002 | 8,47 | 0,86 |
| 303 | Кофейный напиток с сахаром | 200 | | | 19,96 | 75 | | | | | 0,00 | 0,40 | | 0,0 | | | 0,06 |
| ПР | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 89 | 0,04 | 0,01 | 0,88 | 0,00 | 0,7 | 8,0 | 26,0 | 0,008 | 0,003 | 0,0 | 0,44 |
| Итого за Завтрак | | | 18,91 | 8,19 | 84,68 | 470,1 | 0,3 | 0,3 | 6,5 | 0,1 | 2,0 | 85,9 | 271,7 | 3,1 | 0,1 | 41,8 | 3,7 |
| Обед | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 39 | Салат картофельный с кукурузой и морковью | 60 | 1,81 | 3,82 | 14,23 | 98,52 | 0,01 | 0,04 | 13,60 | 0,10 | 0,5 | 21,8 | 15,6 | 0,30 | 0,00 | 10,1 | 0,70 |
| 96 | Рассольник ленинградский со сметаной на м/к бульоне | 200/10 | 1,7 | 6,0 | 12,8 | 146,4 | 0,1 | 0,0 | 5,8 | 0,45 | 1 | 30,0 | 61,2 | 0 | 0 | 19,2 | 0,79 |
| 259 | Жаркое по- домашнему | 230 | 16,4 | 17,26 | 29,34 | 331,0 | 0,25 | 0,23 | 36,00 | 0,070 | 0,42 | 48,53 | 250,9 | 4,2 | 0,002 | 64,25 | 3,82 |
| 344 | Компот из быстрозамороженных ягод (компотная смесь) | 200 | 0,06 | 0,02 | 20,73 | 78,2 | | | 2,5 | 0,00 | 0,2 | 4,0 | 3,3 | 0,1 | 0,001 | 1,7 | 0,15 |
| ПР | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,32 | 0,24 | 6,84 | 33,1 | 0,04 | 0,02 | 0 | 0 | 1,2 | 7,0 | 31,6 | 0,60 | 0,02 | 9,4 | 0,78 |
| ПР | Хлеб пшеничный | 30 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 44,4 | 0,02 | 0,01 | 0,44 | 0 | 0,7 | 4,0 | 13,0 | 0,008 | 0,003 | 0,0 | 0,22 |
| Итого за Обед | | | 22,81 | 27,5 | 93,78 | 731,62 | 0,5 | 0,5 | 60,9 | 0,3 | 5,0 | 107,6 | 385,9 | 5,4 | 0,0 | 104,2 | 6,5 |

День:5 Неделя:2

| № рец. | Прием 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 | ZN | I | Mg | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 47 | Салат из квашеной капусты | 60 | 1,02 | 3,0 | 5,07 | 51,42 | 0,16 | 0,04 | 0 | 0,002 | 1,82 | 23,0 | 65,8 | 0,64 | 1,02 | 21,40 | 0,004 |
| 15 | Сыр (порциями) | 10 | 2,32 | 3,4 | 0,01 | 45,30 | 0,004 | 0,03 | 0,07 | 0,02 | 0,05 | 88 | 50 | 0,4 | 0 | 3,50 | 0,13 |
| 210 | Омлет натуральный с маслом сливочным | 140 | 14,42 | 23,8 | 2,24 | 240,0 | 0,12 | 0,27 | 0,32 | 0,04 | 1,944 | 131,38 | 248,5 | 1,35 | 0,03 | 21,55 | 1,51 |
| 430 | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | 0,05 | 15,01 | 58 | 0 | 0,01 | 9,00 | 0,0001 | 0,045 | 5,25 | 8,24 | 0,008 | 0 | 4,4 | 0,87 |
| ПР | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 88,8 | 0,04 | 0,01 | 0,9 | 0 | 0,7 | 8,00 | 26,00 | 0,008 | 0,003 | 0,00 | 0,44 |
| Итого за Завтрак | | | 21 | 30,57 | 42,01 | 483,3 | 0,32 | 0,36 | 10,27 | 0,07 | 4,6 | 255,6 | 398,5 | 2,4 | 0,06 | 50,9 | 2,95 |
| Обед | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 67 | Винегрет овощной | 60 | 1,2 | 3,5 | 6,7 | 60,9 | 0,04 | 0,03 | 7,0 | 0,90 | 0,2 | 26,6 | 25,6 | 0,0 | 0,040 | 12,9 | 0,70 |
| 106 | Суп картофельный с рыбными фрикадельками | 200/30 | 12,6 | 13,3 | 27,9 | 270,9 | 0,19 | 0,13 | 0,36 | 0,024 | 0,059 | 34,48 | 134,1 | 1,52 | 0,03 | 20,32 | 1,57 |
| 310/353 | Суфле куриное с соусом молочным густым (для фарширования). | 80 | 10,77 | 8,69 | 4,27 | 137,3 | 0,072 | 0,06 | 0,19 | 0,0008 | 0,0592 | 11,2 | 75,2 | 0,94 | 0,032 | 13,0 | 1,12 |
| 144 | Овощи тушеные с рисом | 150 | 3,70 | 3,96 | 38,88 | 196,24 | 0,03 | 0,02 | 15,85 | 0,04 | 0 | 14,94 | 79,38 | 0,00 | 0,001 | 27,89 | 0,59 |
| 407 | Сок фруктовый | 200 | 1,0 | 0,20 | 20,20 | 82 | 0 | 0,08 | 4,00 | 0 | 0 | 31,10 | 18,00 | 0,000 | 0 | 8,0 | 0,72 |
| ПР | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,32 | 0,24 | 6,84 | 33,1 | 0,04 | 0,02 | 0 | 0 | 1,2 | 7,0 | 31,6 | 0,60 | 0,02 | 9,4 | 0,78 |
| ПР | Хлеб пшеничный | 30 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 44,4 | 0,02 | 0,01 | 0,44 | 0 | 0,7 | 4,0 | 13,0 | 0,008 | 0,003 | 0,0 | 0,22 |
| Итого за Обед | | | 32,11 | 30,05 | 114,63 | 824,84 | 0,462 | 0,39 | 33,10 | 1 | 1,6182 | 222,4 | 429,5 | 3,496 | 0,133 | 105,3 | 6,32 |

7 Закупка сельскохозяйственного сырья или услуги по питанию обучающихся

Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени. После формирования набора продуктов осуществляется их закупка у поставщиков продовольственного сырья.

Если образовательная организация привлекает операторов школьного питания, то закупается в целом услуга по питанию школьников.

Контракты на закупку заключаются в соответствии с Федеральным законом № 44 "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" или Федеральным законом №223 "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц".

Разработка контрактов на закупку услуги предусматривает включение соответствующих показателей для отражения кадрового состава операторов питания и др.

В рекомендуемом перечне присутствуют показатели «Квалификация участников закупки» и «Качество услуг» с оптимизированным составом показателей. Рекомендации по применению и пояснения к ним представлены ниже:

Дополнительное требование – «Наличие опыта исполнения (с учетом правопреемства контракта (договора) на оказание услуг общественного питания и (или) поставки пищевых продуктов, заключенного в соответствии с Федеральным законом "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" или Федеральным законом "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц", за последние три года до даты подачи заявки на участие в соответствующем конкурсе. При этом стоимость ранее исполненного контракта (договора) составляет не менее 20 процентов начальной (максимальной) цены контракта, договора (цены лота), на право заключить который проводится конкурс».

Требование установлено в соответствии с пунктом 6 приложения №2 к постановлению Правительства РФ от 04.02.2015 № 99 «Об установлении дополнительных требований к участникам закупки отдельных видов товаров, работ, услуг, случаев отнесения товаров, работ, услуг к товарам, работам, услугам, которые по причине их технической и (или) технологической сложности, инновационного, высокотехнологичного или специализированного характера способны поставить, выполнить, оказать только поставщики (подрядчики, исполнители), имеющие необходимый уровень квалификации, а

также документов, подтверждающих соответствие участников закупки указанным дополнительным требованиям»

Требование позволяет в необходимых пределах ограничить число участников, не допуская неквалифицированных участников, и способствует снижению рисков по срыву исполнения таких важных контрактов, как организация питания детей в школах. Поэтому такое требование адекватно и необходимо.

Нестоимостные критерии: наличие нестоимостных критериев крайне желательно. Простой аукцион стимулирует только борьбу за экономию, но не влияет на качество положительно. Скорее влияет отрицательно, т.к. вместе с ценой снизится качество товара, ведь исполнитель поставит продукты дешевле, но не лучшего качества. А качество должно быть на первом месте.

В договора должны быть введены показатели «Квалификация участников закупки» и «Качество услуг». Содержание этих критериев должно быть раскрыто для объективного трактования. Рекомендуемый перечень дополнительных требований к участникам закупки, а также применяемых в качестве показателей нестоимостных критериев оценки участников закупки приведен ниже.

Рекомендуемый перечень нестоимостных критериев оценки. Суммарное значение критериев принимается равным 250.

- Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки

Значимость: 20%

Содержание: Подтверждение качества услуг, функциональных и потребительских свойств.

Показатели:

Наименование показателя: Качество услуг

Величина значимости: 50.0

Содержание: Оценивается возможность участника закупки по обеспечению качества и безопасности оказываемых услуг, а именно: наличие у участника закупки документов, регулирующих отношения по отдельным мероприятиям контракта и технического задания.

Наименование показателя: Функциональные, потребительские свойства

Величина значимости: 50.0

Содержание: Оценивается наличие, степень готовности к применению, соответствие потребительским предпочтениям не менее двух вариантов Примерных меню по каждой

категории обучающихся, предлагаемых участником конкурса к использованию в ходе оказания услуг. Оценивается соответствие не менее двух вариантов Примерного меню по каждой категории обучающихся требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, и требованиям Технического задания (соответствие ассортимента используемых в Примерном меню пищевых продуктов требованиям технического задания и степень готовности предлагаемых Примерных меню к применению, в соответствии с требованиями Технического задания.

- Квалификация участников закупки, в том числе наличие у них финансовых ресурсов, оборудования и других материальных ресурсов, принадлежащих им на праве собственности или на ином законном основании, опыта работы, связанного с предметом контракта, и деловой репутации, специалистов и иных работников определенного уровня квалификации

Значимость: 20%

Содержание: Подтверждение квалификации трудовых ресурсов (руководителей и ключевых специалистов), предлагаемых для оказания услуг, обеспеченности участника закупки трудовыми ресурсами, а также деловой репутации участника закупки.

Показатели:

Наименование показателя: Деловая репутация участника закупки

Величина значимости: 10.0

Содержание: оценивается количество благодарственных писем, благодарностей, похвальных грамот, грамот, выданных органами государственной власти и (или) органами местного самоуправления, а также количество положительных публикаций в федеральных и региональных СМИ и соответствующих предмету конкурса, за надлежаще исполненный контракт (договор) по организации питания в бюджетных учреждениях за три года, предшествующих году закупки.

Наименование показателя: Обеспеченность участника закупки трудовыми ресурсами

Величина значимости: 40.0

Содержание: Оценивается количество поваров (в должностях помощника повара, повара, шеф-повара, заведующего производством) со стажем работы в сфере общественного питания не менее 3 лет (общее количество), находящихся в штате участника закупки и (или) привлеченных участником закупки по гражданско-правовым договорам. Обеспеченность участника закупки трудовыми ресурсами подтверждается: - штатные

специалисты: выписка из штатного расписания, копии трудовых книжек; - привлеченные специалисты: копия договора(ов) на выполнение работ (оказание услуг) по приготовлению пищи и информация о номере личной медицинской книжки. Стаж работы лиц, привлеченных по гражданско-правовым договорам подтверждается копиями трудовых книжек и (или) копией гражданско-правового договора(ов) с физическим лицом на выполнение работ (оказание услуг) по приготовлению пищи и актом(ами) выполненными работ (оказанными услугами). Непредоставление в составе заявки на участие в конкурсе таких документов не является основанием для отказа в допуске к участию в открытом конкурсе, однако при оценке заявок по настоящему показателю комиссией будут учитываться только те сведения, заявленные участниками закупки, которые подтверждены документально в составе заявки на участие в конкурсе. При этом представленные документы должны быть в виде неповторяющихся, полно читаемых копий, на которых видны необходимые сведения, подписи и печати.

Наименование показателя: Квалификация трудовых ресурсов (руководителей и ключевых специалистов), предлагаемых для оказания услуг

Величина значимости: 50.0

Содержание: Оценивается предложение участника о наличии у участника квалифицированных специалистов (штатные, привлеченные), которые будут задействованы при исполнении контракта, заключенного по результатам настоящего конкурса, и имеющих следующий уровень квалификации:

Руководители:

Заведующий производством; заведующий столовой; шеф-повар; мастер-шеф:

Высшее профессиональное образование по профилю общественного питания

Ключевые специалисты:

Главный бухгалтер; бухгалтер Высшее профессиональное (экономическое) образование, Инженер-технолог питания; технолог; менеджер производства:

Высшее профессиональное образование по профилю общественного питания

Медицинский сотрудник:

Высшее профессиональное медицинское образование (специальность – Медико-профилактическое дело (санитарно-гигиеническое дело)

Квалификация трудовых ресурсов, предлагаемых для оказания услуг, подтверждается:

- штатные специалисты: выписка из штатного расписания, копии трудовых книжек, копии соответствующих дипломов, подтверждающих прохождение обучения/квалификацию представленных специалистов;

- привлеченные специалисты: копии гражданско-правовых договоров, копии соответствующих дипломов, подтверждающих прохождение обучения/квалификацию представленных специалистов. Непредоставление в составе заявки на участие в конкурсе таких документов не является основанием для отказа в допуске к участию в открытом конкурсе, однако при оценке заявок по настоящему показателю комиссией будут учитываться только те сведения, заявленные участниками закупки, которые подтверждены документально в составе заявки на участие в конкурсе. При этом представленные документы должны быть в виде неповторяющихся, полно читаемых копий, на которых видны необходимые сведения, подписи и печати. Учитывается фактическое количество специалистов, независящее от количества у каждого специалиста соответствующего образования в одной или нескольких из вышеперечисленных областей.

В состав критерия «Квалификация участников закупки» отдельно не включается и не оценивается опыт выполнения аналогичных контрактов, поскольку опыт выполнения уже проверяется в составе дополнительных требований, а также может быть отражен в составе документов, предоставляемых в рамках показателя «Деловая репутация».

Принимая во внимание стремительную модернизацию системы организации питания обучающихся, особенно в крупных городах, использование высокотехнологичных разработок в процессах обработки, упаковки и хранения продукции, форма взаимоотношений государственной и частной стороны – компаний организаторов питания также следует тенденциям времени.

Оказание комплексной услуги питания обучающихся постоянно совершенствуется и требует от организаторов питания значительных материальных затрат, в первую очередь на высокотехнологичное производство и оборудование, модернизацию школьных пищеблоков. Однако существующая практика заключения краткосрочных контрактов (гражданско-правовых договоров) на один учебный год не дает возможности осуществить полноценные инвестиции в пищеблоки образовательных организаций, а также спланировать масштабную модернизацию материально-технической базы школьного питания. В связи с чем, одним из ключевых предложений совершенствованию системы закупочных процедур организации питания обучающихся является использование новых форм государственно-частного партнерства, таких как:

- договоры государственно-частного партнерства;
- концессионные соглашения;
- офсетные договоры.

Данные формы предусматривают возможности долгосрочного планирования и осуществления инвестиций в модернизацию пищеблоков, строительство новых. Для государственной стороны данные формы сотрудничества дают гарантированное оказание качественной и безопасной услуги на срок действия заключенных договоров.

Таким образом, целесообразно разрабатывать рекомендации по указанным закупочным процедурам для каждого региона отдельно, учитывая его специфику.

8 Рекомендации по порядку действий руководителя образовательной организации при внештатной ситуации при организации горячего питания

При жалобах одного или нескольких обучающихся на тошноту, рвоту, диарею:

А. Действия учителя, классного руководителя.

Необходимо:

1. Вызывать скорую помощь, назвав количество пострадавших.
2. Поставить в известность руководителя образовательной организации о жалобах обучающихся на диарею, тошноту, рвоту.
3. В случае госпитализации сообщить родителям детей о госпитализации.

Б. Действия руководителя образовательной организации, если в Вашей образовательной организации выявлено и подтверждено отравление одного или нескольких обучающихся.

В случае получения информации о фактах возникновения симптомов, характерных для кишечных инфекций (тошнота, рвота, диарея) более одного случая.

Необходимо:

1. проинформировать:
 - руководителей региональных/муниципальных органов управления образованием;
 - руководителя территориального органа Роспотребнадзора.
 2. Сообщить на горячую линию Министерства просвещения РФ, линии муниципальных, областных органов управления образованием о выявлении отравления обучающихся.
- Телефон e-mail.
3. Составить план информирования населения и родителей в СМИ и соцсетях.

4. Составить график родительских собраний или индивидуальных встреч с родителями пострадавших детей.

В. Действия руководителя образовательной организации, если в Вашей образовательной организации выявлено и подтверждено отравление одного или нескольких обучающихся, а столовая выведена на аутсорсинг предприятию-оператору школьного питания.

Необходимо:

1. Вызвать руководителя предприятия – оператора школьного питания.
2. Запросить информацию по алгоритму мероприятий в случае подозрения на возникновение острых кишечных инфекций (см. перечень мероприятий в п. «Г»)
3. Составить совместный план мероприятий по ликвидации последствий отравления обучающихся.

Г. Действия руководителя образовательной организации, если в Вашей образовательной организации выявлено и подтверждено отравление одного или нескольких обучающихся, а столовая является подразделением образовательной организации.

Необходимо:

1. Подготовить документы для предоставления сотрудникам Роспотребнадзора:

- личные медицинские книжки сотрудников пищеблока;
- утвержденное меню, копии рационов питания за пятнадцать дней до возникновения первого случая заболевания;
- копии товарно-транспортных накладных;
- журналы бракеража пищевых продуктов, «Гигиенический журнал»; журнал учета температурного режима холодильного оборудования; журнал контроля концентрации рабочих растворов дезинфицирующих средств;
- программу производственного контроля.

2. Проверить:

- состояние технологического и холодильного оборудования;
- наличие суточных проб готовой продукции в соответствии с установленными сроками для хранения;
- сроки годности и наличие сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность (данные о сертификатах соответствия, декларации о соответствии) всего имеющегося продовольствия (сырья и ингредиентов);
- хранение скоропортящейся продукции и температурный режим хранения, соблюдение товарного соседства;
- наличие личных медицинских книжек, с отметкой о медицинском осмотре, наличии вакцинации (против ВГА, дизентерии Зонне, кори, дифтерии), аттестации;
- наличие всех требующихся технологических, должностных журналов, регулярность и правильность их заполнения;

- маркировку кухонного инвентаря, столов, посуды и оборудования;
- наличие, состояние и маркировку уборочного инвентаря, а также условия его хранения в специально отведенном месте;
- наличие моющих и дезинфицирующих средств, условия их хранения, приготовления рабочих растворов (наименование, концентрация, дата приготовления раствора);
- наличие инструкций;
- наличие условий для обработки сырых овощей и зелени, условий для обработки яиц.

3. Проверить обеспечение:

- наличия условий для соблюдения правил личной гигиены (наличие горячей воды в раковинах для мытья рук, мыла, одноразовых бумажных/электро полотенец);
- дезинфекции столовой посуды карантинных классов (групп) в промаркированной емкости путем замачивания в дезинфицирующем растворе (согласно инструкции) под контролем медицинского работника

4. Обеспечить:

- прохождение необходимых медицинских обследований и лабораторных исследований по предписанию специалистов Роспотребнадзора;
- направление по предписанию специалистов Роспотребнадзора к врачу работников пищеблока в случае подозрения на заболевание ОКИ.

5. Выполнить предписания ТО Управления Роспотребнадзора в установленные сроки.