

УТВЕРЖДАЮ
Министр образования
и молодежной политики
Свердловской области


Ю.И. Биктуганов
«26» октября 2021 года

**Региональный стандарт оказания услуг по организации питания
обучающихся общеобразовательных организаций, расположенных
на территории Свердловской области
Методические рекомендации**

Екатеринбург
2021

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Уральский государственный экономический университет»

**Региональный стандарт оказания услуг по организации питания
обучающихся общеобразовательных организаций, расположенных
на территории Свердловской области**
Методические рекомендации

Екатеринбург
2021

Багмут Ю.Н., Вернер А, Гращенков Д.В., Чугунова О.В. Региональный стандарт оказания услуг по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, расположенных на территории Свердловской области. Методические рекомендации. – Екатеринбург, 2021. – 146 с.

Содержание

1. Область применения	4
2. Основные нормативные правовые акты, регламентирующие организацию питания в общеобразовательных организациях	4
3. Термины и определения	8
4. Общие положения	10
5. Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам.....	11
5.1. Общие требования.....	11
5.2. Порядок приема продовольственного сырья и пищевой продукции.....	11
5.3. Транспортирование продовольственного сырья и пищевой продукции..	13
5.4. Хранение продовольственного сырья и пищевой продукции.....	13
6. Требования к оснащенности технологическим оборудованием и инвентарем	14
6.1. Требования к посуде и инвентарю	14
6.2. Требования к оборудованию.....	14
7. Основные принципы организации рационального питания обучающихся..	15
8. Требования к разработке рационов питания	20
9. Требования к организации питания обучающихся.....	24
10. Обеспечение качества и безопасности продукции	26
11. Организация мониторинга за питанием.....	27
12. Требования к персоналу	28
13. Организация родительского контроля	30
14. Требования к помещениям и технологическому процессу изготовления ..	31
15. Расчет стоимости продукции для организации питания обучающихся.....	36
15.1. Способы определения стоимости рациона	36
15.2. Определение стоимости рациона по продуктовому набору.....	36
15.3. Определение стоимости рациона питания по отдельным изделиям и блюдам	38
Приложения	40

1. Область применения

Стандарт направлен на организацию здорового питания, в том числе горячего, формирование принципов рационального, сбалансированного питания при оказании услуг по организации питания в общеобразовательных организациях.

Стандарт предназначен для органов управления образованием и учреждений Роспотребнадзора; общеобразовательных организаций; юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательных организациях; для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательные организации.

Стандарт устанавливает основные требования к качеству и безопасности пищевой продукции, структуре, условиям технологии и организации предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях.

В Стандарте указаны общие требования к технологии производства кулинарной продукции, к условиям приемки, хранения и реализации пищевых продуктов, структуре и качеству технологического оборудования и инвентаря, управлению организации питания, включая кадровое обеспечение, к формированию культуры здорового питания обучающихся.

2. Основные нормативные правовые акты, регламентирующие организацию питания в общеобразовательных организациях

Федеральные законы

Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 года № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

Федеральный закон от 21 декабря 1996 года № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;

Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон от 27 декабря 2002 года № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;

Федеральный закон от 22 мая 2003 года № 54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт»;

Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных муниципальных нужд»;

Федеральный закон от 13 июля 2015 года № 224-ФЗ «О государственно-частном партнерстве, муниципально-частном партнерстве в Российской Федерации и внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации».

Нормативные правовые акты Президента Российской Федерации

Указ Президента Российской Федерации от 9 октября 2007 года № 1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года».

Нормативные акты Правительства Российской Федерации

Постановление Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 года № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования».

Нормативные акты Свердловской области

Закон Свердловской области от 15 июля 2013 года № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области»;

Постановление Правительства Свердловской области от 03.09.2020 № 621-ПП «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях Свердловской области и муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области»;

Постановление Правительства Свердловской области от 23.04.2021 № 270-ПП «Об утверждении Порядка предоставления денежной компенсации на обеспечение бесплатным двухразовым питанием (завтрак и обед) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов, осваивающих основные общеобразовательные программы на дому»;

Приказ Министерства общего и профессионального образования Свердловской области от 05.09.2017 № 292-И «О минимизации рисков инфекционных заболеваний в образовательных (оздоровительных) организациях Свердловской области» (с изменениями на 05.08.2021) (в ред. приказа Минздрава Свердловской области №1775-п, Министерства образования и молодежной политики Свердловской области №770-Д от 05.08.2021);

Приказ Департамента государственных закупок Свердловской области от 16.08.2021 № 104-ОД «Об утверждении типового контракта на оказание услуг по организации питания».

Технические регламенты

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», принят решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», принят решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», принят решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержден решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утвержден решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68;

Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162.

Санитарно-эпидемиологические нормативные документы

постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие санитарных правил – СП 1.1.1058-01» «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).

Национальные и межгосударственные стандарты

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения;

ГОСТ 32962-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания;

ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования;

ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям;

ГОСТ Р 56725-2015 Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания;

ГОСТ Р 56746-2015 /ISO/TS/22002*2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание.

Методические рекомендации и указания

методические рекомендации МР 2.4.5.0131-18 Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10.08.2018);

методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.12.2019);

методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 02.03.2021);

методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020);

методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020);

методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 22.07.2021).

3. Термины и определения

В настоящем Стандарте применяются следующие термины:

3.1. Горячее питание – здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

3.2. Здоровое питание – питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

3.3. Квалификация – уровень знаний, умений, навыков и компетенции, характеризующий подготовленность к выполнению определенного вида профессиональной деятельности.

3.4. Кулинарная продукция – совокупность кулинарных полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд.

3.5. Кулинарное изделие – пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности.

3.6. **Масса брутто** – масса продовольственного сырья и пищевых продуктов до механической обработки.

3.7. **Масса нетто** – масса продовольственного сырья и пищевых продуктов после механической обработки.

3.8. **Мониторинг питания** – оценка эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

3.9. **Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах** – уровень суточного потребления пищевых веществ, достаточный для удовлетворения физиологических потребностей не менее чем 97,5 процентов населения с учетом возраста, пола, физиологического состояния и физической активности.

3.10. **Общеобразовательная организация** – некоммерческая или коммерческая организация, осуществляющая на основании лицензии образовательную деятельность в качестве основного вида деятельности в соответствии с целями, ради достижения которых такая организация создана.

3.11. **Обучающийся** – физическое лицо, осваивающее общеобразовательную программу.

3.12. **Оператор питания** – юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, организующий питание в образовательной организации.

3.13. **Организованные группы населения** – группы, имеющие четкую организационную структуру, существующие устойчиво длительное время и объединенные по физиологической потребности в основных пищевых веществах и энергии (возрастная категория, уровень физической активности, условия труда и др.).

3.14. **Пищевая аллергия** – аномальная иммунная реакция на пищу, которая характеризуется повышенной чувствительностью организма к пищевым продуктам и развитием признаков непереносимости пищи, вызванных реакцией иммунной системы.

3.15. **Порция** – масса или объем блюда, предназначенные для однократного приема одним потребителем.

3.16. **Продукция общественного питания (индустрии питания)** – совокупность кулинарной продукции, хлебобулочных, кондитерских изделий и напитков.

3.17. **Рацион питания** – набор рекомендуемых потребителю изделий и блюд, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания, в том числе для отдельных категорий потребителей.

3.18. **Рецептура** – нормированный перечень пищевых продуктов по массе брутто и нетто, в том числе пищевых добавок, ароматизаторов, различных ингредиентов и полуфабрикатов, необходимых для изготовления установленного количества продукции общественного питания.

3.19. **Технико-технологическая карта** – документ, устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания. разрабатывается только на новую

нетрадиционную продукцию, впервые изготавливаемую на предприятии общественного питания.

3.20. **Технологическая карта** – документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).

3.21. **ХАССП** (анализ рисков и критические контрольные точки) – концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

3.22. **Энергетическая ценность (калорийность)** – показатель, характеризующий долю энергии, которая освобождается из пищевых веществ в процессе биологического окисления и используется для обеспечения физиологических функций организма.

4. Общие положения

4.1. Питание обучающихся общеобразовательных организаций организуется по месту учебы в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений для организаций общественного питания.

4.2. При общеобразовательных организациях должны организовываться столовые и столовые-раздаточные; допускается функционирование буфета общей площадью 30 кв. метров с отпуском горячих блюд, доставляемых с базовой столовой.

4.3. Количество мест в зале столовой должно соответствовать количеству обучающихся в наиболее длительную перемену.

4.4. Организацию горячего питания обучающихся следует осуществлять на основе примерного циклического двухнедельного рациона питания, разработанного с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. Рацион питания при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных особенностей и др.

4.5. Ассортимент изготавливаемой продукции определяется по рациону питания, разрабатываемого не менее чем на две недели. Рацион питания утверждается руководителем общеобразовательной организации.

4.6. Изготовление продукции для питания обучающихся организуется на базе оператора питания (заготовочного предприятия общественного питания, комбината социального питания) или непосредственно на базе столовой в общеобразовательной организации.

4.7. Выбор формы организации питания (самостоятельная или с привлечением операторов питания) осуществляется непосредственно общеобразовательной организацией.

4.8. При самостоятельной организации питания обучающихся деятельность общеобразовательной организации должна соответствовать всем требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, в том числе требованиям

системы ХАССП, включая ведение ветеринарных сопроводительных документов на продукцию в системе «Меркурий».

4.9. При организации питания обучающихся с привлечением оператора питания заключается контракт (примерная форма представлена в приложении № 1).

4.10. Изготовление продукции для питания обучающихся должно осуществляться по технологической документации: технологическим, технико-технологическим картам, технологическим инструкциям.

4.11. Родители (законные представители) имеют право ознакомиться с рационом питания для того, чтобы понять, насколько полноценно питание обучающихся в общеобразовательной организации.

5. Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам

5.1. Общие требования

Продовольственное сырье и пищевые продукты, используемые для изготовления продукции, должны соответствовать требованиям стандартов, по которым они изготовлены, а также ТР ТС 021 и ТР ТС 022.

5.2 Порядок приема продовольственного сырья и пищевой продукции

5.2.1. Продовольственное сырье и пищевые продукты принимаются только при наличии маркировки, товаросопроводительной документации, а также документов, подтверждающих соответствие обязательным требованиям (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации).

5.2.2. Продукция животноводства должна сопровождаться электронной ветеринарно-сопроводительной документацией, оформленной во ФГИС «Меркурий».

5.2.3. Каждая партия поступающего в школьную столовую продовольственного сырья и пищевых продуктов должна обеспечивать прослеживаемость пищевой продукции:

- соответствовать требованиям нормативной и технической документации;
- сопровождаться документами поставщика, подтверждающими их происхождение (товарно-транспортная накладная);
- сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность и качество (сертификат или декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации для продуктов специального назначения, ветеринарные сопроводительные документы на продукцию животного происхождения);
- допускается наличие товарно-сопроводительных документов, оформленных поставщиком, содержащих по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика, принявшего декларацию, и орган,

ее зарегистрировавший), заверенных подписью и печатью поставщика с указанием его адреса и телефона;

- иметь на упаковке пищевой продукции маркировочные ярлыки, оформленные в соответствии с ТР ТС 022, устанавливающим требования к пищевой продукции в части ее маркировки, и (или) с требованиями регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

5.2.4. Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения:

- наименование пищевой продукции;
- состав пищевой продукции, если иное не предусмотрено техническим регламентом Таможенного союза, в том числе на отдельные виды пищевой продукции;
- количество пищевой продукции;
- дату изготовления пищевой продукции;
- срок годности пищевой продукции;
- условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции;
- рекомендации и (или) ограничения по использованию;
- показатели пищевой ценности пищевой продукции;
- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов;
- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

5.2.5. Маркировка транспортной упаковки, в которую помещена пищевая продукция, должна содержать следующие сведения:

- наименование пищевой продукции;
- количество пищевой продукции;
- дату изготовления пищевой продукции;
- срок годности пищевой продукции;
- условия хранения пищевой продукции;
- сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии);
- наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилию, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя – изготовителя пищевой продукции.

5.2.6. Документы и маркировочные ярлыки должны быть сохранены до окончания реализации продукции.

5.2.7. Заведующий столовой при приеме продовольственного сырья и пищевой продукции обязан проверить:

- соответствие продукции данным в товарно-транспортной накладной по наименованиям, количеству;
- сроки годности продовольственного сырья и пищевой продукции;

- провести визуальный контроль за отсутствием порчи в каждой партии продукции (методом органолептической оценки по показателям: внешнему виду, запаху, текстуре (консистенции));
- соответствие информации на маркировочных ярлыках продукции на упаковке и информации, указанной в товаросопроводительных документах;
- соответствие маркировки и упаковки продукции требованиям государственных стандартов;
- целостность каждой упаковки.

Результаты входного контроля заносятся в «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» по установленной форме.

5.2.8. При нарушении вышеперечисленных требований заведующий столовой обязан сообщить руководителю общеобразовательной организации, что продукция не подлежит приему, после чего составляется соответствующий акт и продукция возвращается поставщику.

5.3. Транспортирование продовольственного сырья и пищевой продукции

Транспортирование продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется на специальных машинах, предназначенных для пищевых продуктов. Транспортные средства подлежат ежедневной санитарной обработке.

5.4. Хранение продовольственного сырья и пищевой продукции

5.4.1. Необходимо обеспечить отдельное хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов промышленного изготовления, упакованных в потребительскую тару, а также строго соблюдать сроки годности и условия хранения продукции, установленные предприятиями-изготовителями, правила товарного соседства.

Таблица 1. Условия хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов

Номер строки	Помещение	Условия хранения	
		Температура, °С	Относительная влажность воздуха, %
1.	Охлаждаемая камера	4 ± 2	–
2.	Морозильная камера	Минус (18 ± 2)	
3.	Кладовая сухих продуктов	18 ± 3	70–75
4.	Кладовая овощей	От 5 до 10	90–95

5.4.2. Приемка скоропортящейся пищевой продукции фиксируется в соответствующем журнале (приложение № 2).

5.4.3. Сроки годности сырья определяются согласно маркировочным ярлыкам, превышение сроков годности не допускается.

5.4.4. Сырье с нарушением условий и режима перевозки, а также с отсутствием товаросопроводительной документации и маркировки не принимается.

6. Требования к оснащённости технологическим оборудованием и инвентарем

6.1. Требования к посуде и инвентарю

6.1.1. Столовая посуда и приборы, тара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590 и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с гигиеническими нормативами, содержащимися в Разделе 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

6.1.2. При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием и посудой (кастрюли с крышками, противни с крышками, гастроремкости с крышками и пр.) учитываются количество приготавливаемых блюд, их объёмы и виды (первое, второе или третье блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и пр.

6.1.3. Для изготовления продукции, хранения пищевых продуктов используется только посуда и инвентарь, изготовленные из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

6.1.4. В целях соблюдения правил мытья и дезинфекции столовые общеобразовательных организаций должны быть обеспечены достаточным количеством столовой посуды и приборов из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, а также шкафами для их хранения около раздаточной линии.

6.1.5. Для раздачи основных блюд, приготовленных и (или) подаваемых с соусами, необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (разливочные ложки, соусницы) с мерной меткой установленных объёмов (50 мл, 75 мл и т.д.).

6.1.6. Не допускается использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия.

6.1.7. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

6.1.8. Требования к мытью и хранению столовой посуды и приборов изложены в МР 2.3.6.0233-21.

6.2. Требования к оборудованию

6.2.1. При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования.

6.2.2. В школьных столовых используется холодильное, тепловое, механическое, подъемно-транспортное и вспомогательное оборудование. Все

установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

6.2.3. Набор и количество технологического оборудования определяется ассортиментом изготавливаемой продукции или на основании технологического расчета.

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

6.2.5. С учетом использования щадящих методов приготовления блюд (парение, тушение, припускание и т.п.) и современных технологий приготовления основных блюд на пищеблоке необходимо наличие электрического духового (или жарочного) шкафа (на три или четыре секции), электросковороды.

6.2.6. Холодильное оборудование комплектуется термометром для контроля температурного режима. Термометр подлежит проверке согласно паспорту. Использовать ртутные термометры для контроля температурного режима не допускается.

6.2.7. Все технологическое оборудование должно ежегодно (перед началом учебного года) проходить техническое обслуживание.

7. Основные принципы организации рационального питания обучающихся

7.1. Рациональное питание обучающихся должно предусматривать поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих их возрастным физиологическим потребностям. Здоровое питание предусматривает первый прием пищи обучающимися дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса.

7.2. Основными принципами рационального питания являются:

- соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма;
- удовлетворение физиологической потребности в пищевых веществах;
- оптимальный режим питания (физиологически обоснованное распределение количества потребляемой пищи в течение дня).

7.3. В соответствии с этими принципами питание обучающихся должно быть сбалансировано по содержанию основных пищевых веществ.

7.4. Суточная потребность обучающихся в основных пищевых веществах и энергии, а также витаминах и минеральных веществах определяется в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

7.5. Требования к ассортименту реализуемой продукции

7.5.1. При формировании ассортимента блюд, мучных кулинарных и булочных изделий, напитков необходимо учитывать следующие требования:

- питание обучающихся должно быть полноценным, т.е. в течение недели должен использоваться весь количественный набор пищевых продуктов в соответствии с установленными нормами;

- включать блюда, приготовленные с использованием щадящих технологий;

- не допускать повторения одних и тех же блюд в течение двух последующих дней;

- разнообразить ассортимент блюд, кулинарных и булочных изделий по набору продуктов, способам их кулинарной обработки, особое внимание уделять вкусовым свойствам пищи; широко использовать сезонные блюда из овощей, ягод, фруктов;

- предусмотреть сочетаемость основных горячих блюд и гарниров (лучший гарнир к мясу – овощи; блюда из мясного фарша (например, котлеты) можно подавать с гарниром из круп, к примеру, с гречкой, макаронными изделиями; к печени подходят картофель, гречка и все виды пюре; гарниры из круп плохо сочетаются с рыбой; гарниры из риса подходят к блюдам из рыбы, отварной птицы; для более гармоничного и полного вкуса к гарнирам подают соусы, которые придают блюдам особенную текстуру, богатый вкус и аромат).

7.5.2. Ассортимент продукции разрабатывается на основании сборников технических нормативов, утверждается руководителем организации. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с утвержденным ассортиментом по технологическим документам.

7.5.3. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в рационе питания, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

7.5.4. На весь ассортимент продукции должны быть разработаны технологические и (или) технико-технологические карты, технологические инструкции. Технологическую документацию разрабатывают специалисты-технологи либо уполномоченные организацией лица.

7.5.5. Для обеспечения биологической ценности в питании обучающихся рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в том числе обогащенные продукты (макро– и микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);

- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

7.5.6. Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не должно превышать 1 г на человека.

7.5.6. При разработке рациона питания рекомендуется руководствоваться следующим принципом: включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

7.6. Технологические документы на продукцию общественного питания

7.6.1. Изготовление продукции общественного питания осуществляется с учетом требований ГОСТ 30390-2013, в соответствии с техническими (технологическими) документами: действующими «Сборниками рецептов блюд

и кулинарных изделий», технологическими картами, технологическими инструкциями по производству и (или доставке и реализации) продукции общественного питания.

7.6.2. Техничко-технологические карты разрабатывают после проведения технологической отработки изделия (блюда) по ГОСТ Р 53996-2010. Порядок разработки рецептур представлен в приложении № 3, величины потерь пищевых веществ при тепловой обработке – в приложении № 4. Пример технологической карты приведен в приложении № 5.

7.6.3. Технологическая карта содержит:

- источник рецептуры (ссылка на использованный сборник рецептур);
- порядковый номер в реестре рецептур;
- рецептуру изделия (блюда) на разные выходы (норма закладки продуктов массой брутто, нетто; выход полуфабрикатов и готовой продукции);
- подробное описание технологического процесса изготовления продукции с указанием режимов, способов и используемого оборудования;
- органолептические показатели качества продукции (включая внешний вид, цвет, консистенцию, запах, вкус);
- пищевую ценность продукции на порцию, включая содержание белков, жиров, углеводов (в целом и пищевых волокон), а также калорийность;
- список продуктов-аллергенов.

7.6.4. Подписывают технологическую карту ответственные за разработку рецептуры и расчет стоимости продукции.

7.6.5. Техничко-технологическая карта содержит:

- декларирование соответствия сырья требованиям ТР ТС и стандартов;
- порядковый номер в реестре рецептур;
- рецептуру изделия (блюда) на разные выходы (норма закладки продуктов массой брутто, нетто; выход полуфабрикатов и готовой продукции);
- подробное описание технологического процесса изготовления продукции с указанием режимов, способов и используемого оборудования;
- требования к оформлению, подаче и реализации;
- органолептические показатели качества продукции (включая внешний вид, цвет, консистенцию, запах, вкус);
- физико-химические показатели качества (содержание сухого вещества, жира, сахара в зависимости от изделия, блюда);
- микробиологические показатели;
- пищевую ценность продукции на порцию, включая содержание белков, жиров, углеводов (в целом и пищевых волокон), а также калорийность;
- список продуктов-аллергенов.

7.7. В каждой рецептуре должен быть указан список продуктов-аллергенов согласно ТР ТС 022 (приложение № 6). Следует учитывать, что некоторое сырье сырья (например, шоколад) может содержать продукты-аллергены.

7.8. Для изготавливаемой продукции устанавливают следующие сроки годности и температуру подачи (таблица 2).

Таблица 2. Условия и сроки годности для продукции общественного питания

Номер строки	Группа продукции	Температура подачи, °С	Срок годности, ч
1.	Холодные блюда и салаты	14	0,5
2.	Супы и горячие напитки	75	2
3.	Горячие изделия (блюда) из мяса, птицы, рыбы, творога, овощей, соусы	65	2
4.	Каша	65	0,5
5.	Компоты, сладкие блюда	35	12
6.	Мучные изделия	–	6

7.9. Температура изделий (блюд) контролируется после порционирования в тарелку непосредственно на столе. Контроль температуры подачи следует осуществлять бесконтактными пирометрами.

7.10. Для заправки холодных блюд применяется только растительное масло.

7.11. Набор технологических карт располагается в производственных цехах, у персонала, ответственного за разработку рационов питания, а также у ответственного за расчет стоимости продукции и рациона питания.

7.12. Не допускается замораживать и хранить продукцию для реализации на следующий день.

7.13. Для разработки рецептур изделий (блюд) не применяются усилители вкуса, ароматизаторы, красители. Перечень продовольственного сырья и пищевых продуктов, которые не допускаются в рационе питания, представлен в приложении № 7.

7.14. При составлении рационов питания (завтраков, обедов, полдников, ужинов) рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов (таблица 3).

Таблица 3. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (на одного обучающегося в сутки)

Номер строки	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Норма нетто за сутки, г	
		7–11 лет	12 лет и старше
1.	Хлеб ржаной	80	120
2.	Хлеб пшеничный	150	200
3.	Мука пшеничная	15	20
4.	Крупы, бобовые	45	50
5.	Макаронные изделия	15	20
6.	Картофель	187	187
7.	Овощи ¹ (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень	280	320

¹ Соленые и квашеные овощи – не более 10% от общего количества овощей.

8.	Фрукты свежие	185	185
9.	Сухофрукты	15	20
10.	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в том числе инстантные	200	200
11.	Мясо I категории	70	78
12.	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13.	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные I категории)	35	53
14.	Рыба (филе), в том числе филе слабо- или малосоленое	58	77
15.	Молоко	300	350
16.	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17.	Творог (массовой долей жирности 5–9%)	50	60
18.	Сыр	10	15
19.	Сметана	10	10
20.	Масло сливочное	30	35
21.	Масло растительное	15	18
22.	Яйцо, шт.	1	1
23.	Сахар ² (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащей сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	35
24.	Кондитерские изделия	10	15
25.	Чай	1	2
26.	Какао-порошок	1	1,2
27.	Кофейный напиток	2	2
28.	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29.	Крахмал	3	4
30.	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31.	Специи	2	2

Примечание. В период проведения спортивных соревнований, сборов (игр), слетов и т.п. нормы питания должны быть увеличены не менее чем на 10%.

7.15. Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельный рацион питания в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии.

7.16. Набор продуктов для каждой конкретной патологии составляется с учетом замены по основным пищевым веществам (пункт 8.12).

7.17. В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) возможна замена блюд. Заменяющие продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам.

² В том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции.

7.18. Рекомендованный ассортимент продукции для питания обучающихся представлен в приложении № 9.

8. Требования к разработке рационов питания

8.1. Разработка рационов для питания обучающихся строится на основе принципов рационального питания, которое не допускают применение некоторых видов тепловой обработки, а также исключают использование продуктов, раздражающих желудочно-кишечный тракт.

8.2. На каждую возрастную группу разрабатывается отдельный рацион питания не менее чем на две недели. Каждый прием пищи должен включать не менее одного горячего изделия (блюда). Разработанный рацион питания утверждает руководитель общеобразовательной организации или руководитель предприятия общественного питания, которое изготовило продукцию, при обязательном согласовании с руководителем организации (в случае, если питание в столовой организует подрядная организация).

8.3. Рацион питания может быть представлен для экспертизы в ФБУЗ Роспотребнадзора. Экспертиза может быть проведена на добровольной основе, либо по условиям контракта.

8.4. Ежедневно на информационном стенде столовой и сайте организации публикуется меню по всем видам питания с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, пищевой ценности и калорийности порции, а также рекомендации по организации здорового питания обучающихся. Меню составляется на основании разработанного рациона питания.

8.5. При наличии у обучающихся пищевой аллергии (целиакия, сахарный диабет и др.) разрабатывают индивидуальный рацион питания с учетом медицинских показаний, исключая определенные продукты, изделия и блюда. В этом случае набор рекомендованных продуктов корректируют с учетом замен по основным пищевым компонентам (белки, жиры, углеводы).

8.6. При разработке рационов питания полностью исключаются жарка и пассерование продукции. Пассерование рекомендуется заменять на припускание с добавлением растительного или сливочного масла.

8.7. Разработку рационов питания следует вести с использованием компьютерных программ, которые учитывают величины потерь как при механической, так и при тепловой обработке.

8.8. При разработке рационов питания следует учитывать:

- нормы пищевой ценности;
- распределение пищевой ценности по отдельным приемам;
- нормы продуктового набора.

8.9. При разработке рационов питания для обучающихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергавшимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

8.10. В рационе питания не допускается повторно (в течение двух последующих дней) включать одни и те же блюда или кулинарные изделия.

8.11. Оценку правильности организации питания обучающихся проводят не реже одного раза в две недели. Для оценки правильности составления

разработанный рацион питания рассчитывают на две недели и определяют среднее потребление продуктов в день. Среднее потребление в день сравнивают с физиологическими нормами. При наличии существенных отклонений (более 10%) следует проводить корректировку рациона питания на следующие две недели.

8.12. При отсутствии продуктов, предусмотренных разработанным рационом, либо необходимости исключения некоторых продуктов, допускается осуществлять замену. Замена может быть осуществлена по установленным нормам (приложение № 9). Замена продуктов может быть проведена с учетом содержания основных пищевых компонентов. Масса заменяемого продукта M (в граммах), определяется по формуле:

$$M = M_3 \cdot \frac{X_0}{X_1},$$

где M_3 – масса продукта, который следует заменить, в граммах;

X_0 – содержание основного пищевого компонента в продукте, на который осуществляется замена, в граммах на 100 г;

X_1 – содержание основного пищевого компонента в продукте, который требуется заменить, в граммах на 100 г.

8.13. При замене фруктов на джем и (или) повидло, а также молока на молоко сгущенное следует учесть (при расчете норм потребления продуктов) соответствующее увеличение количества сахара.

8.14. При разработке рационов должны быть использованы нормы пищевой ценности, представленные в таблице 4.

Таблица 4. Суточная потребность в пищевых веществах и энергии

Номер строки	Показатель	Потребность в пищевых веществах в сутки	
		7–11 лет	12 лет и старше
1.	Белки, г	77	90
2.	Жиры, г	79	92
3.	Углеводы, г	335	383
4.	Энергетическая ценность, ккал	2 350	2 720

8.15. На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10% в день на каждого человека.

8.16. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов, должно составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности как 10–15%, 30–32% и 55–60% соответственно, а соотношение кальция к фосфору – 1:1,5.

8.17. Ежедневно в рационы 2–6-разового питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2–3 дня.

8.18. Завтрак должен состоять из горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты. Рекомендуется добавлять закуску на завтрак.

8.19. Обед должен включать закуску, суп, горячее блюдо (из мяса, рыбы или птицы) и напиток. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

8.20. В полдник рекомендуется включать в рацион питания напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

8.21. Ужин должен состоять из овощного (творожного) блюда или каши; основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, кисель). Дополнительно рекомендуется включать в качестве второго ужина фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема.

8.22. Структура рациона должна включать следующие приемы (в зависимости от времени нахождения ребенка в организации): завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин. Структуру рациона определяют по таблице 5.

Таблица 5. Распределение пищевых веществ и энергии по отдельным приемам рациона питания

Номер строки	Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии, %	Время организации
1.	Общеобразовательные организации с односменным режимом работы (первая смена)	Завтрак	20–25	До 12:00
2.		Обед	30–35	После 12:00
3.		Полдник	10–15	После 15:00
4.	Общеобразовательные организации с двухсменным режимом работы (вторая смена)	Обед	30–35	После 12:00
5.		Полдник	10–15	После 15:00
6.	Организации с круглосуточным пребыванием обучающихся	Завтрак	20	До 10:00
7.		Второй завтрак	5	До 11:00
8.		Обед	35	После 12:00
9.		Полдник	15	После 15:00
10.		Ужин	20	До 19:00
11.		Второй ужин	5	До 21:00

8.23. При отсутствии второго завтрака доля завтрака увеличивается на 5%.

8.24. Количество приемов пищи определяется по таблице 6.

Таблица 6. Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения

Номер строки	Вид организации	Продолжительность либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
1.	Общеобразовательные организации	До 6 часов	Один прием пищи – завтрак или обед
2.		Более 6 часов	Не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации), либо завтрак и обед (для обучающихся, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для обучающихся, обучающихся во вторую смену)
3.		Круглосуточно	Завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
4.	Группы продленного дня в общеобразовательной организации	До 14:00	Дополнительно к завтраку обед
5.		До 17:00–18:00	Дополнительно обед и полдник
6.	Организации с дневным пребыванием в период каникул	8:30–14:30	Завтрак и обед
7.		8:30–18:00	Завтрак, обед и полдник

8.25. Для организации приема пищи в организации должна быть выделена перемена с продолжительностью не менее 20 минут.

8.26. При составлении рациона питания допускаются отклонения калорийности по отдельным приемам 5%.

8.27. Суммарные объемы порций на каждый прием пищи соответствуют данным таблицы 7.

Таблица 7. Суммарные объемы порций по приемам пищи

Номер строки	Прием пищи	Объем порции, г, не менее	
		от 7 до 12 лет	12 лет и старше
1.	Завтрак	500	550
2.	Второй завтрак	200	200
3.	Обед	700	800
4.	Полдник	300	350
5.	Ужин	500	600
6.	Второй ужин	200	200

8.28. По результатам составления рациона питания составляются сводные ведомости по расходу продуктов (массой нетто) и расчета пищевой ценности (приложения № 10 и 11).

8.29. Для дополнительного обогащения рациона питания обучающихся микронутриентами должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами

и микроэлементами (йогурты, кисломолочные напитки обогащенные), а также витаминизированные напитки промышленного выпуска (напитки, кисели и пр.). Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у обучающихся используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

8.30. Для организации дополнительного питания обучающихся соблюдаются следующие требования.

8.31. Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении № 7.

8.32. Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления.

8.33. Для организации дополнительного питания обучающихся допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

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

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

8.36. Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

9. Требования к организации питания обучающихся

9.1. Выдача продукции на раздачу осуществляется после проведения бракеража продукции с соответствующей регистрацией в бракеражном журнале готовой продукции. Снижение оценки при проведении бракеража готовой продукции осуществляют согласно приложению № 12. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.

9.2. Бракераж готовой продукции проводит медицинский персонал с привлечением представителей производства и администрации общеобразовательной организации.

9.3. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции по ГОСТ Р 56725.

9.4. Отбор суточных проб должен проводиться назначенным ответственным лицом в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости – отдельно каждое изделие и блюдо. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки должны отбираться в количестве не менее 100 граммов. Порционные кулинарные изделия должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Отбор суточных проб осуществляет предприятие-изготовитель.

9.5. Для скоропортящейся продукции общественного питания сроки хранения суточной пробы для испытаний по показателям безопасности и качества (например, микробиологическим, органолептическим) не должны превышать 48 часов при температуре $(4 \pm 2)^\circ\text{C}$.

9.6. Суточные пробы хранят в отдельном холодильном шкафу или в специально отведенном месте в холодильном шкафу (на отдельной полке) таким образом, чтобы не допустить изменения исследуемых показателей качества с учетом товарного соседства. Рекомендуются вести записи по контролируемым показателям продукции, оставленной в качестве суточных проб.

9.7. Суточные пробы по истечении срока хранения утилизируют.

9.8. При утилизации суточных проб следует учитывать требования охраны окружающей среды, а также возникновение угроз жизни и здоровью человека, связанных с удалением отходов пищевых продуктов.

9.9. Раздачу готовой продукции осуществляет персонал столовой.

9.10. Требования к организации питьевого режима

9.10.1. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям СанПиН 2.1.3684-21.

9.10.2. Питьевой режим организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

9.10.3. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (численности обучающихся), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров для сбора использованной посуды одноразового применения.

9.10.4. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче обучающимся при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие обязательным требованиям ТР ЕАЭС 044/2017; ТР ТС 022/2011.

9.10.5. Кулеры размещаются в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

9.10.6. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется в произвольной форме.

10. Обеспечение качества и безопасности продукции

10.1. Лицом, ответственным за организацию и качество горячего питания обучающихся, является руководитель общеобразовательной организации.

10.2. Контроль за работой школьных столовых может осуществляться общественными организациями, медработником и администрацией общеобразовательной организации, а также родительской общественностью.

10.3. Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением питанием обучающихся, осуществляют реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;
- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

10.4. Лабораторные и инструментальные исследования качества выпускаемой продукции определяются программой производственного контроля (приложение № 13).

10.5. Программа производственного контроля разрабатывается и утверждается организацией, которая выпускает продукцию.

10.6. Качество готовой продукции в школьных столовых ежедневно должна проверять бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой, медицинский персонал и представитель администрации школы. Без бракеража продукция не должна поступать в реализацию.

10.7. Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере ее изготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале.

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

11. Организация мониторинга за питанием

11.1. Мониторинг включает в себя наблюдение, анализ, оценку состояния здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в образовательных организациях.

11.2. Мониторинг проводится в целях определения приоритетных направлений в области обеспечения качества и безопасности питания обучающихся в образовательных организациях, охраны их здоровья, а также для разработки мер по совершенствованию организации питания в общеобразовательных организациях.

11.3. Мониторинг проводится образовательной организацией самостоятельно не реже чем один раз в год.

11.4. При проведении мониторинга решаются следующие задачи:

- сбор достоверной и объективной информации о состоянии здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в общеобразовательных организациях;

- системный анализ и оценка получаемой информации;

- предоставление в установленном законодательством Российской Федерации порядке информации заинтересованным федеральным органам исполнительной власти, органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органам местного самоуправления, физическим и юридическим лицам;

- подготовка предложений по вопросам реализации государственной политики в сфере охраны здоровья обучающихся.

11.5. Мониторинг питания обучающихся включает следующие показатели:

- оценка условий для организации питания;

- численность обучающихся и охват организованным питанием (количество обучающихся всего, в том числе 1–4-х классов, 5–11-х классов);

- количество обучающихся в первую смену всего, в том числе 1–4-х классов, 5–11-х классов;

- количество обучающихся во вторую смену всего, в том числе 1–4-х классов, 5–11-х классов;

- количество мест в зале;

- наличие и характеристика меню, соответствие настоящему стандарту (наличие экспертного заключения);

- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (результаты двух последних лабораторных испытаний качества и безопасности продукции, наличие нарушений, принятые меры);

- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания обучающихся (результаты контроля);

- численность и квалификация персонала пищеблока (возраст, стаж, образование, повышение квалификации);
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей (по результатам анкетирования).

12 Требования к персоналу

12.1. К производственному персоналу школьной столовой (оператора питания) относятся основные категории работников, занятых изготовлением (производством) кулинарной продукции: заведующий производством, заместитель заведующего производством, шеф-повар, повар (повар-бригадир, старший повар, помощник повара, диет-повар), изготовитель пищевых полуфабрикатов, кухонный работник (помощник по кухне).

12.2. К административному персоналу школьной столовой (оператора питания) относятся категории работников, занятых организационными и технологическими вопросами: руководитель (заведующий), инженер (техник) – технолог (менеджер по производству), заведующий складом (старший кладовщик), калькулятор.

12.3. К вспомогательному персоналу школьной столовой (оператора питания) относятся категории работников, занятые выполнением функций обслуживания и не имеющие прямого отношения к производственному процессу: кладовщик, мойщик посуды, уборщица (уборщик), грузчик и др.

12.4. Персонал школьной столовой (оператора питания) должен иметь профессиональное образование и (или) профессиональную подготовку (переподготовку), опыт работы в соответствии с занимаемой должностью и (или) пройти профессиональную подготовку, в том числе на рабочем месте; иметь санитарную книжку.

12.5. Персонал столовых (кроме вспомогательного) должен повышать квалификацию, в том числе проходить гигиеническое обучение с периодичностью не менее одного раза в пять лет.

12.6. Администрация школьной столовой (оператора питания) разрабатывает систему мероприятий по совершенствованию знаний, повышению квалификации и профессионального мастерства персонала с учетом его теоретической подготовки, практических навыков и умений.

12.7. Персонал должен знать и соблюдать должностные инструкции, правила внутреннего трудового распорядка, установленные в организации.

12.8. При поступлении на работу персонал должен проходить обязательный инструктаж с целью ознакомления с правилами оказания услуг общественного питания.

12.9. Весь персонал должен регулярно проходить подготовку по безопасным методам работы, в том числе инструктажи по охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности в соответствии с установленными требованиями, знать и выполнять инструкции о действиях в чрезвычайных ситуациях.

12.10. Персонал должен соблюдать нормативные документы, в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия, в том числе правила личной гигиены и гигиены рабочих мест.

12.11. Персонал, занятый на работах, связанных с изготовлением, хранением, транспортированием и реализацией продовольственного сырья, пищевых продуктов и продукции общественного питания, должен проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры (освидетельствования) вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

12.12. Обслуживающий и производственный персонал должен быть одет в соответствующую форменную и (или) санитарную одежду и обувь, находящуюся в хорошем состоянии, без видимых загрязнений, повреждений и заметных следов ремонта.

12.13. Производственному персоналу запрещается появляться в помещении для потребителей в санитарной одежде, если это не связано с выполнением им прямых обязанностей.

12.14. Работники предприятия общественного питания на форменной одежде могут носить служебный значок (бейдж) с указанием имени/фамилии и должности.

12.15. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания, и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и (или) электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

12.16. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению руководителя быть переведены на другие виды работ.

12.17. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений:

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

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

- сообщают обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;

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

13. Организация родительского контроля

13.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

13.2. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, регламентируется локальным нормативным актом общеобразовательной организации.

13.3. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному рациону питания;
- санитарно-техническое содержание зала (помещения для приема пищи), состояние мебели в зале, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения обучающихся, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса обучающихся с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и обучающихся о здоровом питании.

Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и обучающихся (приложение № 14) и участия в работе общешкольной комиссии (приложение № 15).

13.4. Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации общеобразовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

13.5. На сайте общеобразовательной организации должен быть предусмотрен раздел «Горячее питание», доступный всем посетителям. Раздел должен содержать:

- перечень действующей нормативно-правовой документации;
- рацион питания на две недели с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- фактический рацион питания за две истекшие недели;
- организация родительского контроля (ссылка на текст методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 по организации родительского контроля, а также акты проверок с участием родителей и фотографические материалы с проверок без фотографических материалов обучающихся);
- электронная форма обратной связи для родителей с ответами на обращения.

14. Требования к помещениям и технологическому процессу изготовления

14.1. Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями ТР ТС 021. В предприятиях общественного питания

должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

14.2. В помещениях (на участках) погрузки и разгрузки следует осуществлять разгрузку пищевой продукции и упаковки от поставщиков.

14.3. В процессе разгрузки пищевую продукцию и упаковку следует предохранять от воздействия неблагоприятных факторов окружающей среды. Конструкция и оснащение помещений (участков) погрузки и разгрузки должны обеспечивать условия для сохранения безопасности пищевой продукции и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья обучающегося.

14.4. Участки приемки пищевой продукции должны иметь укрывные устройства для защиты ее от внешних воздействий, например, вызванных неблагоприятными погодными условиями.

14.5. В помещениях (на участках) приемки и контроля допускается исключительно краткосрочное промежуточное хранение поступивших сырья, пищевых ингредиентов и упаковки с целью проверки их количества и качества.

14.6. Складские помещения должны быть предназначены для длительного и промежуточного хранения пищевой продукции и упаковки в соответствии с производственными потребностями.

14.7. Для хранения скоропортящейся и замороженной пищевой продукции должны быть предусмотрены помещения, оборудованные среднетемпературным и низкотемпературным холодильным оборудованием, а для хранения нес скоропортящейся пищевой продукции – также отдельные помещения (склады) или участки.

14.8. Помещения для среднетемпературного холодильного хранения должны быть оснащены оборудованием, предназначенным для хранения скоропортящейся пищевой продукции в соответствии с условиями изготовителей, а также для промежуточного хранения полуфабрикатов и хранения охлажденных готовых блюд.

14.9. В качестве среднетемпературного холодильного оборудования следует использовать среднетемпературные холодильные камеры и холодильные шкафы.

14.10. Холодильное оборудование для хранения пищевой продукции оборудуется термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере, а также средствами для регистрации температуры.

14.11. Помещения для низкотемпературного холодильного хранения должны быть оснащены оборудованием, предназначенным для хранения замороженной пищевой продукции в соответствии с условиями изготовителей, а также для промежуточного хранения замороженных готовых блюд.

14.12. В качестве низкотемпературного холодильного оборудования следует использовать низкотемпературные камеры или низкотемпературные холодильные шкафы.

14.13. Склады сухих продуктов в зависимости от потребности должны быть предназначены для хранения:

- продуктов с почвенными загрязнениями (например, картофеля, лука и других корнеплодов);

- упакованных пищевых ингредиентов, для которых не требуется хранение в охлаждаемых условиях (например, бакалейных продуктов, напитков в бутылках и в банках и т.п.);

- суточного запаса продуктов (краткосрочное хранение продуктов, не требующих охлаждения).

14.14. Данные помещения должны быть оснащены стеллажами, подтоварниками, поддонами и т.п.

14.15. Помещения (участки) для обработки и подготовки пищевой продукции и изготовления полуфабрикатов должны быть предназначены для механической кулинарной обработки сырья (например, очистки, нарезки, просеивания и т.п.), подготовки пищевых ингредиентов и изготовления полуфабрикатов. К ним относят заготовочные цехи (участки) для обработки (подготовки) мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, яиц, картофеля, овощей и фруктов, и изготовления из них полуфабрикатов.

14.16. Помещения для изготовления блюд должны быть предназначены для изготовления и непосредственного отпуска блюд в горячем или охлажденном состоянии.

4.17. В зависимости от ассортимента блюд могут быть предусмотрены следующие производственные цехи: горячий, холодный, кулинарный, мучной и т.п.

14.18. Производственные цехи – холодный и горячий – могут быть оборудованы участками или линиями для раздачи готовых блюд при реализации по месту изготовления.

14.19. Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.

14.20. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для отдельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал.

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

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

14.23. Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации

технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

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

14.25. Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, в цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд используется бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

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

14.27. Помещения (участки) для мойки кухонной и столовой посуды и инвентаря должны быть оборудованы таким образом, чтобы исключить контаминацию загрязнителями или микроорганизмами.

14.28. Предпочтительно предусмотреть наличие отдельных помещений для мытья кухонной и столовой посуды.

14.29. Необходимо предусмотреть участки мойки внутрицеховой тары, гастроемкостей и т.п., а также отдельное помещение для обработки контейнеров и другой транспортной упаковки многократного использования, в том числе оборотной тары.

14.30. Рекомендуется наличие отдельных столов для сбора грязной посуды, которые необходимо ограничивать декоративными перегородками от зала. После приема пищи производится обработка и мытье столовой посуды: механическое удаление остатков пищи; мытье в 1-й емкости в воде с температурой не ниже 45°C с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией, мытье во 2-й емкости в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньшем, чем в 1-й емкости; ополаскивание посуды в 3-й емкости горячей водой температурой не ниже 65°C. Чайная посуда, столовые приборы промываются горячей водой (45°C) с применением моющих средств в 1-й емкости, ополаскиваются горячей водой (65°C) во 2-й емкости. Смена воды в каждой емкости проводится после мытья и ополаскивания не более 20 единиц посуды.

14.31. После мытья столовая и чайная посуда, столовые приборы просушиваются и хранятся сухими в перфорированных емкостях в вертикальном положении (столовые приборы – ручками вверх). Наличие воды и влаги в емкостях

для хранения столовых приборов не допускается. Чистая посуда и столовые приборы хранятся на специальных полках (стеллажах), закрытых чистой тканью или марлей. Разделочные доски и ножи после их мытья ошпариваются кипятком, просушиваются и хранятся на ребре на стеллажах или на рабочих столах. Мытье кухонной посуды и инвентаря рекомендуется производить в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 45°С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°С;
- просушивание на решетчатых полках, стеллажах;
- прокаливание инвентаря в духовом шкафу.

14.32. В конце рабочего дня рекомендуется проводить дезинфекцию всей столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Для мытья и дезинфекции оборотной тары рекомендуется выделять специальное помещение.

14.33. Ванны для обработки столовой и кухонной посуды, в производственных цехах по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 45°С) и дезинфицируются с использованием дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкциями по их применению.

14.34. В предприятиях питания разрабатывается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Инструкция вывешивается в помещениях моечных в местах ручной мойки посуды и инвентаря.

14.35. Для раздачи блюд по месту изготовления должны быть выделены участки в производственных помещениях или организованы линии раздачи.

14.36. Участки раздачи блюд могут быть совмещены с залом обслуживания с использованием конструктивных элементов или специализированного раздаточного оборудования для их разграничения.

14.37. Требования к хранению пищевой продукции и упаковки. Условия хранения и сроки годности пищевой продукции и упаковки должны соответствовать требованиям, установленным изготовителем.

14.38. Условия хранения должны учитывать правила товарного соседства для принятой классификации пищевой продукции.

14.39. Совместное хранение продовольственного сырья, пищевых продуктов, в том числе готовых, иных пищевых ингредиентов следует осуществлять при условии, что они упакованы промышленным способом, исключающим их соприкосновение, перекрестное загрязнение и (или) изменение органолептических свойств, а также при условии, что они имеют одинаковые температурно-влажностные параметры хранения.

14.40. Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи рекомендуется использовать отдельные и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду с рекомендуемым вариантом маркировки:

- холодильное оборудование с маркировкой: «гастрономия», «молочные продукты», «мясо, птица», «рыба», «фрукты, овощи», «яйцо» и т.п.;

– производственные столы с маркировкой: «СМ» – сырое мясо, «СК» – сырые куры, «СР» – сырая рыба, «СО» – сырые овощи, «ВМ» – вареное мясо, «ВР» – вареная рыба, «ВО» – вареные овощи, «Г» – гастрономия, «З» – зелень, «Х» – хлеб и т.п.;

– разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой (таблица 8);

Таблица 8. Маркировка разделочного инвентаря (доски, ножи)

Номер строки	Маркировка	Расшифровка маркировки
1.	СМ	Сырое мясо
2.	СК	Сырые куры
3.	СР	Сырая рыба
4.	СО	Сырые овощи
5.	ВМ	Вареное мясо
6.	ВР	Вареная рыба
7.	ВО	Вареные овощи
8.	Г	Гастрономия
9.	З	Зелень
10.	Х	Хлеб
11.	С	Сельдь

– кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «СО», «СМ», «СК», «ВО», «СР», «крупы», «сахар», «масло», «сметана», «фрукты», «яйцо чистое», «гарниры», «Х», «З», «Г» и т.п.

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

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

14.43. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории, установленным Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 24 июня 1998 года № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления».

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

14.45. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого

должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

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

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

15. Расчет стоимости продукции для организации питания обучающихся

15.1. Способы определения стоимости рациона

Стоимость рациона питания корректируется ежегодно. Стоимость рациона питания может быть определена:

- по рекомендуемому продуктовому набору (по сырьевому набору);
- по сумме стоимости каждого блюда примерного рациона питания.

Наибольшей точностью обладает вторая методика, которая предполагает:

- нормирование стоимости продуктов (по данным мониторинга рынка) за единицу веса;
- определение стоимости каждой рецептуры;
- определение стоимости рациона.

15.2. Определение стоимости рациона по продуктовому набору

15.2.1. Определение стоимости рациона по продуктовому набору ведут по порядку:

15.2.2. Определение стоимости каждого продукта рациона $P_{п}$ (в рублях) осуществляют по формуле:

$$P_{п} = \frac{M_{б} \cdot 100}{1000}$$

где $M_{б}$ – масса брутто продукта в рационе питания, в граммах;

$Ц$ – рыночная стоимость продукта, в рублях за 1 кг.

Для картофеля, моркови и свеклы массу брутто следует определять с учетом сезонности по Сборнику технических нормативов. Расчет стоимости ведут с точностью до двух знаков после запятой. Массу брутто определяют с точностью до одного знака после запятой.

15.2.3. Определение стоимости рациона с учетом наценки P_p (в рублях) осуществляют по формуле:

$$P_p = \frac{(\sum P_n) \cdot (H + 100)}{10000},$$

где P_n – стоимость каждого продукта в рационе, в рублях;

H – величина наценки, в процентах.

Расчет ведут с точностью до двух знаков после запятой. Пример расчета представлен в таблице 9. Розничная цена и стоимость представлены ориентировочные.

Таблица 9. Пример расчета стоимости рациона питания

Номер строки	Продовольственное сырье и пищевые продукты	Масса брутто, в граммах	Рыночная цена за единицу веса, в рублях	Стоимость, в рублях
1.	Хлеб ржаной	80,0	104,00	832,00
2.	Хлеб пшеничный	150,0	96,00	1 440,00
3.	Мука пшеничная	15,0	33,00	49,50
4.	Крупа рисовая	45,0	102,00	459,00
5.	Макаронные изделия	15,0	104,80	157,20
6.	Картофель	187,0	35,50	663,85
7.	Морковь	280,0	45,00	1 260,00
8.	Яблоки свежие	185,0	105,00	1 942,50
9.	Сухофрукты	15,0	163,50	245,25
10.	Сок яблочный	200,0	109,70	2 194,00
11.	Мясо I категории	70,0	304,00	2 128,00
12.	Печень	30,0	270,00	810,00
13.	Куры	35,0	181,70	635,95
14.	Минтай	58,0	120,00	696,00
15.	Молоко	300,0	47,80	1 434,00
16.	Кефир	150,0	54,00	810,00
17.	Творог (массовой долей жирности 5–9%)	50,0	196,40	982,00
18.	Сыр	10,0	421,70	421,70
19.	Сметана	10,0	154,60	154,60
20.	Масло сливочное	30,0	558,90	1 676,70
21.	Масло растительное	15,0	122,80	184,20
22.	Яйца	40,0	200,00	800,00
23.	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков)	30,0	49,90	149,70
24.	Конфеты	10,0	320,00	320,00
25.	Чай	1,0	1 460,20	146,02
26.	Какао-порошок	1,0	370,00	37,00
27.	Кофейный напиток	2,0	199,00	39,80
28.	Крахмал	3,0	117,50	35,25
29.	Соль пищевая поваренная йодированная	3,0	15,80	4,74

30.	Специи	2,0	1 434,60	286,92
31.	<i>Итого</i>			20 995,88
32.	Наценка, процентов			60,00
33.	Стоимость рациона, в рублях			335,93

Набор продовольственного сырья и пищевых продуктов устанавливают согласно действующих Санитарно-эпидемиологических правил и норм. Следует учитывать, что в СанПиН, как правило, нормы продуктов представлены на сутки. Если требуется определить стоимость набора продуктов для отдельных приемов, то для завтрака принимают 25% от стоимости рациона за день, для обеда 35%. Распределение продуктов по группам: «Крупы» – 50% рисовая крупа и 50% гречневая; «Овощи» – 30% морковь, 30% свекла, 35% лук репчатый, 5% – зелень петрушки или укропа; «Фрукты» – 50% яблоки свежие, 50% груши свежие; «Соки плодовые» – 100% сок яблочный; «Субпродукты» – расчет ведут по печени говяжьей; «Рыба» – 50% минтай, 50% горбуша; «Кисломолочная продукция» принимается по кефиру.

15.3. Определение стоимости рациона питания по отдельным изделиям и блюдам

15.3.1 Для определения стоимости рациона по отдельным блюдам необходимо:

- разработать рацион питания на две недели;
- определить стоимость каждого блюда;
- определить стоимость рациона.

15.3.2 Стоимость каждого продукта изделия (блюда) $P_{п}$ (в рублях) определяют по формуле:

$$P_{п} = \frac{M_{б} \cdot 100}{1000}$$

где $M_{б}$ – масса брутто продукта в рецептуре изделия (блюда), в граммах;

$Ц$ – рыночная стоимость продукта, в рублях за 1 кг.

Пример расчета представлен в таблице 10.

Таблица 10. Пример расчета стоимости изделий (блюд)

Номер строки	Наименование продуктов	Масса брутто на 1 порцию, в граммах	Норма на 100 порций, в граммах	Рыночная стоимость продукта за 1 кг, в рублях	Сумма за 1 кг, в рублях
1.	Капуста белокочанная свежая	85,0	8 500,0	48,00	408,00
2.	Лук репчатый	8,0	800,0	24,00	19,20

3.	Кукуруза целыми зернами (консервы)	27,0	2 700,0	420,00	1 134,00
4.	Сахар-песок	3,0	300,0	45,00	13,50
5.	Масло подсолнечное рафинированное	6,0	600,0	120,00	72,00
6.	Соль йодированная	1,0	100,0	4,95	0,50
7.	Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд				1 647,20
8.	Наценка (60%)				988,32
9.	Стоимость 100 порций с учетом наценки				2 635,52
10.	Продажная цена одного блюда, в рублях				26,36
11.	Выход в готовом виде, в граммах	100,0			

Массу брутто (на 1 и 100 порций) округляют до одного знака после запятой, стоимость за единицу товара и сумму – до двух знаков после запятой.

15.3.3 Итоговую стоимость рациона P_p (в рублях), определяют сложением стоимости каждого блюда по формуле:

$$P_p = \sum P_{п.}$$

При необходимости стоимость $P_{п.}$ (в рублях) может быть скорректирована с учетом индекса инфляции по формуле:

$$P_{и} = \frac{P_p \cdot (Y_{и} + 100)}{100},$$

где $Y_{и}$ – уровень инфляции, в процентах.

Примерная форма договора

Утвержден
Приказом
Департамента государственных закупок
Свердловской области
от 16 августа 2021 года № 104-ОД

Типовой контракт на оказание услуг по организации питания 1

№ _____
(ИКЗ N _____)

		«__» _____ 20__ г.
(место заключения контракта)		

_____, именуем__ в дальнейшем «Заказчик», в лице _____, действующего на основании _____, с одной стороны, и _____, именуем__ в дальнейшем «Исполнитель», в лице _____, действующего на основании _____, вместе именуемые «Стороны», в соответствии с законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами о контрактной системе в сфере закупок и по результатам проведения _____ (указывается способ определения исполнителя) на основании _____ (указывается основание заключения контракта: протокол _____ № _____, пункт, часть, статья Федерального закона от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон о контрактной системе) 2 заключили настоящий контракт, именуемый в дальнейшем «Контракт», о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

^{3,4} Вариант 1:

1.1. Исполнитель обязуется по Заданию Заказчика (приложение № 1) оказать услуги по организации питания (_____) ⁵ (далее – услуги) согласно примерному меню, сборникам рецептур и картотек технологических карт на готовые блюда, разработанным _____ ⁶ (приложение N 3), в соответствии с ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза, с национальными стандартами Российской Федерации, межгосударственными стандартами, требованиями СанПиН и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации, а Заказчик обязуется принять и оплатить эти услуги.

⁷Вариант 2:

1.1. Исполнитель обязуется по Заданию Заказчика (приложение № 1) оказать услуги по организации питания детей и сотрудников в загородном оздоровительном лагере (школе) (_____) ⁸ (далее – услуги) согласно рациону питания и ¹⁴ (21) ⁹ дневному меню, сборникам рецептур и картотек технологических карт на готовые блюда, разработанным _____ ¹⁰ (приложение № 3), в соответствии с ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза, национальными стандартами Российской Федерации, межгосударственными стандартами, в том числе требованиями СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям

воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28, и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации, а Заказчик обязуется принять и оплатить эти услуги.

Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, разработанным _____ 11 (приложение № 3), утвержденным Заказчиком, рассчитанным не менее чем на 14 (21) 9 дней, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов пищевых продуктов для организации питания детей.¹²

1.2. Продукты питания закупаются Исполнителем по согласованному с Заказчиком количеству питающихся (количеству порций). Количество питающихся (плановая численность) указано в задании Заказчика (приложении № 1).

1.3. Количество человек (количество порций) ежедневно уточняется посредством заявки Исполнителю за _____ (_____) дня (приложение № 4), при необходимости производится корректировка указанных рационов питания на следующий день до 12 часов текущего дня.

1.4. Объем и содержание услуг определяется заданием Заказчика (приложение № 1), расчетом стоимости услуг (приложение № 2).

1.5. Услуга оказывается _____.¹³

¹⁴ 1.6. Исполнитель должен до начала оказания услуг подтвердить документально соответствие организации заявленной услуге, а именно: иметь Экспертное заключение, выданное аккредитованной в установленном порядке организацией, о соответствии организации государственным санитарно-эпидемиологическим требованиям.¹⁵

1.7. Иметь декларацию о соответствии Таможенного союза с приложением (с перечнем продукции (продуктов питания)).¹⁶

2. Цена Контракта и порядок расчетов

2.1. Цена контракта составляет _____ рублей _____ копеек (_____ рублей _____ копеек) (сумма прописью), без НДС или с НДС – _____% (____ процентов) _____ рублей (далее – цена контракта).

¹⁷ Цена единицы услуги составляет _____ (_____) рублей _____ (_____) копеек (сумма прописью), без НДС или с НДС – _____% (_____) рублей. Сумма цен единиц услуги составляет _____ (_____) рублей _____ (_____) копеек (сумма прописью), без НДС или с НДС – _____% (_____) рублей. Максимальное значение цены контракта составляет _____ (_____) рублей _____ (_____) копеек (сумма прописью), без НДС или с НДС – _____% (_____) рублей.

¹⁸ Цена этапа составляет _____ (_____) рублей _____ (_____) копеек (сумма прописью), без НДС или с НДС – _____% (_____) рублей.

¹⁹ Аванс не предусмотрен/предусмотрен.²⁰ Аванс: _____ составляет _____ (_____) рублей _____ (_____) копеек (сумма прописью) _____.²¹

²² Аванс _____% от цены _____ этапа составляет _____ (_____) рублей _____ (_____) копеек (сумма прописью).²²

Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю (юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя), уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.2. Цена контракта устанавливается из расчета стоимости услуги питания на одного ребенка в день в возрасте от 7 (семи) до 10 (десяти) лет _____ руб.

Стоимость услуги питания на одного ребенка в день в возрасте от 11 (одиннадцати) лет и старше _____ руб.

Стоимость услуги питания на одного сотрудника в день составляет _____ (_____) руб.

2.3. Цена оказываемых услуг указана с учетом всех расходов на организацию питания, включая цену продуктов питания, поставку, транспортные расходы по доставке, стоимость всех необходимых погрузочно-разгрузочных работ и иные расходы, а также уплату налогов, сборов, таможенных пошлин, страхования и других обязательных платежей, установленных законодательством Российской Федерации. Цена Контракта является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных п. 2.7, п. 2.8 Контракта.²⁴

2.4. Источник финансирования: за счет средств бюджета _____.²⁵

2.5. Оплата по Контракту осуществляется по безналичному расчету – путем перечисления Заказчиком денежных средств на банковский счет Исполнителя, указанный в Контракте, в следующем порядке:

– расчет по факту оказания услуг осуществляется исходя из объема фактически оказанных услуг, осуществленного в отчетном периоде²⁶ в течение _____ дней²⁷ с даты подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки оказанных услуг, товарных накладных по форме ТОРГ-12 ("универсального передаточного документа"²⁸) на основании счета, счета-фактуры.²⁹

2.6. Датой (днем) оплаты Контракта Стороны считают дату (день) списания денежных средств с лицевого счета Заказчика.

2.7. Цена Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных Контрактом объема услуг и иных условий исполнения Контракта.³⁰

2.8. Цена Контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом изменение цены Контракта осуществляется пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объема услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта, исходя из цены единицы услуги.³¹

В случаях, предусмотренных пунктом 6 статьи 161 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до Заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств. При этом Заказчик в ходе исполнения контракта обеспечивает согласование новых условий контракта, в том числе цены и (или) сроков исполнения контракта и (или) объема услуги, предусмотренных контрактом.

2.9. В течение _____ (_____) дней³² с даты оплаты Заказчиком Услуг, оказанных в _____ 201_ года,³³ Исполнитель представляет Заказчику Акт сверки взаимных расчетов (два экземпляра). Заказчик должен подписать, заверить печатью (при наличии) и вернуть один экземпляр Акта сверки взаимных расчетов Исполнителю или предоставить мотивированные возражения по поводу достоверности содержащейся в нем информации в течение _____ (_____) дней с даты его получения.

2.10. В случае возникновения задолженности у какой-либо из Сторон по Контракту, данная Сторона обязуется перечислить сумму задолженности другой Стороне в течение _____ (_____) дней³⁴ с даты подписания Акта сверки взаимных расчетов обеими Сторонами.

²² 2.11. Заказчик производит выплату аванса Исполнителю на банковский счет, указанный в Контракте, в размере _____% от цены Контракта²⁰ (в размере _____% от цены _____ этапа),³⁵ указанной в п. 2.1 Контракта, в сумме _____ в течение _____ (_____) дней со дня выставления Исполнителю счета на перечисление аванса. Обязательство Заказчика по внесению аванса считается исполненным с момента списания денежных средств в размере, указанном в настоящем пункте, с лицевого счета Заказчика, указанного в Контракте.³⁶

2.1. Порядок определения количества оказываемой услуги на основании заявок заказчика

3. Сроки и место оказания услуг

- 3.1. Сроки оказания услуг начало: " __ " _____ 20__ года, окончание: " __ " _____ 20__ года³⁸
- 3.2. Место оказания услуг: _____.³⁹
- 3.3. Отчетный период: _____.⁴⁰

4. Права Сторон

4.1. Заказчик по Контракту вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств, а также своевременного устранения выявленных недостатков.

4.1.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, подтверждающих исполнение принятых им обязательств, указанных в разделе 2 Контракта, а также поименованных в Задании Заказчика (приложение № 1).

4.1.3. При обнаружении недостатков оказанных услуг требовать их своевременного устранения.

4.1.4. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.1.5. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для подтверждения качества приготовленной пищи, оказываемой услуги.

4.1.6. Направить готовую продукцию на экспертизу, в том числе лабораторные испытания, с целью проверки качества оказанных услуг.

4.1.7. Не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества.

4.1.8. Обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

4.1.9. Разрабатывать меню, которое должно соответствовать требованиям санитарного законодательства и должно иметь экспертное заключение о его соответствии, выданное организацией, аккредитованной в установленном порядке на проведение указанной экспертизы.⁴²

4.2. Исполнитель по Контракту вправе:

4.2.1. Требовать своевременной приемки надлежаще оказанных услуг.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг.

4.2.3. Привлечь к исполнению своих обязательств по Контракту других лиц – соисполнителей. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения соисполнителем обязательств, предусмотренных договором, заключенным с Исполнителем, осуществлять замену соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого соисполнителя.⁴³

4.2.4. Организации-соисполнители обязаны выполнить требования, указанные в п. 1.6 Контракта, и в тот же срок подтвердить документально соответствие оказываемой услуги.⁴⁴

4.2.5. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения соисполнителем из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций обязательств, предусмотренных договором, заключенным с Исполнителем, осуществлять замену соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого соисполнителя.⁴⁵

4.2.6. По согласованию с Заказчиком изменять меню или состав блюд в случае временного отсутствия какого-либо продукта или появления нового (сезонные продукты), с учетом требований по взаимозаменяемости продуктов и сохранения сбалансированности и пищевой ценности рациона.

4.2.7. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5. Обязанности Сторон

5.1. Заказчик по Контракту обязан:

5.1.1. Осуществлять контроль за исполнением условий Контракта, в том числе сроков оказания услуг, качества оказания услуг, проверки их соответствия условиям Контракта и приложений к нему.

5.1.2. Осуществлять контроль за заполнением бракеражных журналов и _____ журналов, ⁴⁶ наличием сопроводительных документов на пищевую продукцию в полном объеме, обеспечивающих ее прослеживаемость.

5.1.3. Принять оказанные услуги.

5.1.4. Произвести оплату на основании подписанного Акта сдачи-приемки оказанных услуг и представленных документов в соответствии с разделом 2 Контракта.

5.1.5. Оказывать содействие в оказываемой услуге в случаях: _____.⁴⁷

5.1.6. Предоставить производственные и складские помещения, в том числе пищеблок, торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование по договору аренды или безвозмездного пользования в соответствии с перечнем (согласно Акту передачи помещения, Акту передачи имущества).⁴⁸

5.1.7. Назначить в течение _____ дней с момента заключения контракта ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по контракту и передать Исполнителю информацию об ответственном лице. Указанная информация предоставляется Заказчиком лично либо направляется заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Исполнителя. В информации указывается должность, Ф.И.О., телефон, адрес электронной почты ответственного лица.

5.1.8. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства.

5.2. Исполнитель по Контракту обязан:⁴⁹

5.2.1. Оказать услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами и руководствуясь нормативными правовыми актами, указанными в Задании Заказчика (приложение № 1).

Вариант 1:

⁵⁰ 5.2.2. Разрабатывать и согласовывать с Заказчиком дневное меню (приложение N 3), которое должно соответствовать требованиям действующего законодательства, согласно примерному меню в течение _____ дней с момента заключения Контракта.⁵¹

Вариант 2:

⁵² 5.2.2. Разрабатывать и согласовывать с Заказчиком дневное меню (приложение N 3), которое должно соответствовать требованиям действующего законодательства, в течение _____ дней с момента заключения Контракта в следующем порядке:⁵³

– до начала оказания услуг предоставить Заказчику согласованное с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (далее – Роспотребнадзор РФ), примерное меню на период не менее двух недель (10 – 14 дней) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение N 3), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд (согласно Санитарным правилам СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28, Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденным постановлением от 28.09.2020 № 28) (далее по тексту – Правила);

– примерное меню должно быть разработано на основе утвержденных руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

от 24 августа 2007 года N 0100/8605-07-34 "Примерных меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7–11 и 11–18 лет в государственных образовательных учреждениях. Методические рекомендации", с учетом указанных выше Правил;

- рекомендуемое меню может корректироваться с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7–11 и 11–18 лет);

- в случае непредвиденных обстоятельств (в случае отсутствия продуктов для приготовления блюда) допускается замена одного дня из циклического меню на другой, не допускается замена одного блюда на другое, при этом меню должно быть исполнено полностью, согласно перечню каждого дня.

5.2.2.1. Организовать горячее питание учащихся по классам на переменах, в соответствии с графиком работы Заказчика.

Вариант 3:

⁵⁴ 5.2.2. Разрабатывать и согласовывать с Заказчиком ежедневное меню (меню требование), соответствующее требованиям действующего законодательства на основе 14 (21)-дневного меню (приложение N 3) в течение _____ дней с момента заключения Контракта в следующем порядке: ⁵⁶

- до начала оказания услуг предоставить Заказчику экспертное заключение, выданное организацией, аккредитованной в установленном порядке на проведение указанной экспертизы, на примерное меню на период не менее 14 (21) дней в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение № 3), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд;

- примерное меню должно быть разработано на основе утвержденных руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека _____.

- изменение в меню согласовывать не менее чем за 2 дня с представителем Заказчика, в исключительных случаях предусматривать замену одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности таблице замены пищевых продуктов (СП 2.4.3648-20) и подтверждать замену продуктов необходимыми расчетами;

- в меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие два – три дня.

5.2.2.1. Обеспечить ежедневным питанием (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) детей по 14 (21) дневному 58 меню для детей в возрасте с 7 до 10 лет и 14 (21)-дневному ⁵⁹ меню для детей в возрасте с 11 лет и старше (приложение № 3) и трехразовым питанием (завтрак, обед, ужин) сотрудников лагеря. Обеспечить ежедневным питанием _____.

5.2.2.2. Обеспечить соблюдение натуральных норм питания _____ детей (в граммах на 1 ребенка) и рациона питания детей, с учетом норм дневного рациона.

5.2.3. Осуществлять профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности блюд, с этой целью выполнить следующее.

5.2.3.1. Включить в меню для дополнительного обогащения рациона микронутриентами специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, или осуществить витаминизацию третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

5.2.3.2. Витаминизацию блюд проводить под контролем медицинского работника (при его отсутствии – иного ответственного лица).

5.2.3.3. Не допускать подогрев витаминизированной пищи.

5.2.3.4. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

5.2.4. Не допускать замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

5.2.5. Вывешивать ежедневно в обеденном зале утвержденное руководителем Заказчика меню, в котором указывать сведения об объемах блюд, их названия и названия кулинарных изделий, а также указывать энергетическую и пищевую ценность блюд и изделий.

5.2.6. Обеспечить непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы, проводимой соответствующим медицинским работником.

5.2.7. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях и столовых. Содержать в надлежащем порядке обеденный зал в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (в том числе обеспечить соответствующую уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи, ежедневное мытье полов, удаление пыли, протирание радиаторов, подоконников ⁶¹). Производить регулярное техобслуживание технологического и сантехнического оборудования пищеблока в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов, Технических паспортов.

5.2.8. Укомплектовать столовую достаточным количеством посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств и иными материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором РФ.

5.2.9. Назначить в течение ____ дней с момента заключения контракта ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по контракту и передать Заказчику информацию об ответственном лице. Указанная информация предоставляется Исполнителем лично либо направляется заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Заказчика. В информации указывается должность, Ф.И.О., телефон, адрес электронной почты ответственного лица.

5.2.10. Обеспечить оказание услуг квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией и имеющими действующие медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению.

5.2.11. Отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

5.2.12. Обеспечить предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания, с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания, выполняя все требования Задания Заказчика (приложение № 1).

5.2.13. Производить оперативный внутренний, производственный контроль всех этапов процесса получения, обработки продуктов питания, а также выдачи готовых блюд в соответствии с санитарно-эпидемиологическими и другими правилами и нормами.

5.2.14. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций.

5.2.15. Своими силами осуществлять сервировку столов. ⁶²

5.2.16. Обеспечить транспортировку продуктов питания специализированным автотранспортом, в исправном и чистом состоянии, с обязательным проведением с установленной периодичностью санитарной обработки транспорта с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно действующим санитарным правилам.

5.2.17. На основании внутреннего приказа создать специальную бракеражную комиссию по проведению контроля за качеством пищи, в которую должны быть включены: директор производства или заведующий производством, повар, медицинский работник и представитель Заказчика.

Бракеражная комиссия осуществляет бракераж готовой продукции, проводит снятие пробы готовой пищи путем оценки:

- органолептических показателей – соответствие внешнего вида, вкуса, запаха, степень готовности;

- нормы закладки и выход готовой продукции;

- оценка соответствия массы блюд при раздаче (отпуске).

5.2.18. Вести:

- журнал бракеража готовой продукции, в котором в ежедневном режиме делаются отметки обо всех изготовленных блюдах, с оценкой за весь прием пищи (завтрак, обед, ужин и др.), а в случае, если имеются замечания по конкретному блюду, то указать его оценку;

- журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок;

- журнал учета фактического количества питающихся или сводная ведомость;

- журнал здоровья;

- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;

- журнал проведения витаминизации.⁶³

5.2.19. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготавливаемой пищи, руководствуясь документами по контролю параметров в критических контрольных точках в соответствии с разработанными, внедренными и поддерживаемыми процедурами, основанными на принципах ХАССП (т.е. системы международных критериев безопасности производства), с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством Российской Федерации.

5.2.20. В соответствии с условиями Контракта своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта. Срок предоставления информации о ходе исполнения обязательств составляет _____ (_____) дней с момента получения запроса Заказчика.

5.2.21. Предоставлять Заказчику по его требованию документы о качестве продуктов питания, из которых будет приготовлена пища, в соответствии с разделом 6 Контракта, в том числе документы, подтверждающие соответствие продуктов питания, приготовленной пищи требованиям нормативных документов (декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, документов о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы), сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость продуктов питания, результаты бракеражной оценки приготовленной пищи, результаты производственного контроля.

5.2.22. Обеспечивать проведение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности, электробезопасности, а также надлежащее соблюдение законодательства об окружающей среде.

5.2.23. Производить за счет собственных средств складирование и вывоз бытовых отходов.

5.2.24. Обеспечивать использование производственных помещений и иного имущества, указанного в п. 5.1.6 Контракта, только для предоставления услуги по организации питания.

5.2.25. Предоставить надлежаще оформленные документы, предусмотренные Контрактом, а также заданием Заказчика (приложение № 1).

5.2.26. Устранить за свой счет все выявленные недостатки при оказании услуг.

5.2.27. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства по Контракту.

5.2.28. Немедленно предупредить Заказчика и до получения от него указаний приостановить оказание услуг при обнаружении возможных неблагоприятных для Заказчика последствий оказания услуг.

⁶⁴ 5.2.29. Привлечь к исполнению Контракта соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (далее – соисполнители) в объеме _____ процентов от цены контракта.

5.2.30. В срок не более 5 рабочих дней со дня заключения договора с соисполнителем представить Заказчику:

а) декларацию о принадлежности соисполнителя к субъектам малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации, составленную в простой письменной форме, подписанную руководителем (иным уполномоченным лицом) субъекта малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации и заверенную печатью (при наличии печати);

б) копию договора (договоров), заключенного с соисполнителем, заверенную Исполнителем.

5.2.31. В случае замены соисполнителя на этапе исполнения Контракта на другого соисполнителя представлять заказчику документы, указанные в пункте 5.2.30 настоящего раздела, в течение 5 дней со дня заключения договора с новым соисполнителем.

5.2.32. В течение 10 рабочих дней со дня оплаты Исполнителем выполненных обязательств по договору с соисполнителем представлять заказчику следующие документы:

а) копии документов о приемке оказанной услуги, которые являются предметом договора, заключенного между Исполнителем и привлеченным им соисполнителем;

б) копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств Исполнителем соисполнителю в случае, если договором, заключенным между Исполнителем и привлеченным им соисполнителем, предусмотрена оплата выполненных обязательств до срока оплаты оказанных услуг, предусмотренного Контрактом, заключенным с Заказчиком (в ином случае указанный документ представляется Заказчику дополнительно в течение 5 дней со дня оплаты Исполнителем обязательств, выполненных соисполнителем).

5.2.33. Оплачивать соисполнителю оказанные услуги, отдельные этапы исполнения договора, заключенного с таким соисполнителем, в течение 15 рабочих дней с даты подписания Исполнителем документа о приемке оказанной услуги, отдельных этапов исполнения договора.

5.2.34. Нести гражданско-правовую ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение условия о привлечении к исполнению Контракта соисполнителей, в том числе:

а) за представление документов, указанных в пунктах 5.2.30, 5.2.32 Контракта, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставление или представление таких документов с нарушением установленных сроков;

б) за непривлечение соисполнителей в объеме, установленном в Контракте.

6. Качество используемых продуктов питания, документы ⁶⁵

6.1. Исполнитель обеспечивает соблюдение условий хранения, транспортировки пищевых продуктов по параметрам температуры, влажности и светового режима в соответствии с требованиями, установленными изготовителем продукции и информации, нанесенной на маркировку, этикетку, листок-вкладыш.

6.2. Качество продуктов питания должно соответствовать техническим регламентам, документам по стандартизации, а также требованиям, установленным Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также нормативным правовым актам, указанным в Задании Заказчика (приложение № 1).

Качество продуктов питания и приготовленной пищи должно соответствовать утвержденным рецептурам, технологическим картам и обеспечивать безопасность жизни, здоровья потребителей, отвечать требованиям действующего законодательства Российской Федерации, предъявляемым требованиям.

6.3. Для подтверждения качества продуктов питания и приготовленной пищи должен осуществляться производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю предоставляются Заказчику не позднее (_____) дней с момента подписания указанных результатов.

6.4. Не допускается использование продуктов питания, содержащие генно-модифицированные организмы (ГМО), что должно быть подтверждено протоколами

исследования пищевой продукции на отсутствие содержания ГМО в соответствии с положениями действующих санитарно-эпидемиологических правил.

6.5. Продукты питания не должны содержать: пищевые добавки, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания в установленном порядке (Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 "О безопасности пищевой продукции").

6.6. Исполнитель принимает на себя обязательство по обеспечению поставок продуктов питания в соответствии с требованиями действующего законодательства, в том числе по контролю за условиями транспортировки, исключая загрязнение и порчу продуктов питания, соблюдению температурно-влажностных условий хранения в соответствии с нормативными требованиями, осуществляет контроль за поставками скоропортящихся продуктов питания в вышеуказанной части.

Остаточный срок годности продуктов питания на момент поставки _____⁶⁶.

6.7. Качество продуктов питания проверяется на соответствие требованиям, предусмотренным разделом 6 Контракта.

6.8. Сведения о поставке продуктов питания, не соответствующих условиям Контракта о качестве и ассортименте, указываются в товарной накладной и в Акте об установленном расхождении по качеству при приемке продуктов питания.

6.9. При выявлении продуктов питания ненадлежащего качества Исполнитель обязан в течение _____ (_____) дней (часов) с даты подписания Акта, указанного в п. 6.8 Контракта заменить продукты питания ненадлежащего качества продуктами питания надлежащего качества.

6.10. Если ненадлежащее качество продуктов питания (в течение срока годности) обнаружено после приемки на этапах хранения или в процессе подготовки продуктов питания к приготовлению блюд, Исполнитель обязан незамедлительно уведомить Заказчика о данном факте по факсу, посредством электронной почты на адреса, указанные в разделах 5, 16 контракта. Заказчик обязан прибыть для составления Акта о выявленных нарушениях о качестве продуктов питания (далее – Акт о выявленных нарушениях продуктов питания) не позднее ____ часов с момента уведомления.

В течение _____ (_____) дней после подписания Акта о выявленных нарушениях продуктов питания Исполнитель обязан заменить продукты питания ненадлежащего качества продуктами питания надлежащего качества.

6.11. Если Исполнитель в установленный срок не заменит продукты питания ненадлежащего качества надлежащими, Заказчик вправе предъявить Исполнителю требование о возмещении своих расходов на устранение недостатков по поставке продуктов питания и (или)⁶⁷ принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случае, если устранение нарушений потребует больших временных затрат, в связи с чем Заказчик утрачивает интерес к Контракту.

6.12. Ненадлежащее качество продуктов питания может быть подтверждено экспертизой качества продуктов питания, в том числе посредством лабораторных испытаний соответствующей организации. В случае если будет установлено ненадлежащее качество продуктов питания, все расходы на проведение вышеуказанных мероприятий возлагаются на Исполнителя.

7. Порядок сдачи и приемки оказанных услуг

7.1. По завершении оказания услуг Исполнитель представляет Заказчику Акт сдачи-приемки оказанных услуг, документы, указанные в разделе 2 Контракта, а также следующие документы: _____⁶⁸.

7.2. В течение _____ (_____) дней после получения от Исполнителя документов, указанных в пункте 7.1 Контракта, Заказчик обязан провести приемку оказанных услуг в части их соответствия требованиям к объему и качеству, изложенным в Контракте

и Задании Заказчика (приложение № 1), и оформить ее результат в течение _____ (_____) дней либо направить Исполнителю в те же сроки мотивированный отказ от подписания указанных документов.

7.3. Заказчик для приемки оказанных услуг (результатов отдельного этапа) исполнения Контракта вправе создать приемочную комиссию, которая состоит из _____ человек.
69

7.4. В случае несоответствия объема, качества услуг после их выполнения, а также невозможности или нецелесообразности продолжения оказания услуг Сторонами составляется соответствующий двусторонний Акт, содержащий перечень необходимых доработок, в соответствии с которым Исполнитель обязан в течение одного дня устранить выявленные недостатки без дополнительной оплаты, при условии, что они не выходят за пределы Задания Заказчика (приложение N 1).

7.5. В случае обнаружения недостатков в оказанных услугах Заказчик вправе потребовать от Исполнителя:

- безвозмездного устранения недостатков в течение _____ (_____) дней; ⁷⁰
- возмещения понесенных Заказчиком расходов по исправлению недостатков своими силами или силами третьих лиц.

7.6. Для проверки соответствия оказанных услуг условиям в части их соответствия условиям Контракта, Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза оказанных услуг может проводиться Заказчиком своими силами ⁷¹ или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании Контрактов, заключенных в соответствии с Законом о контрактной системе.

7.7. Для проведения экспертизы качества оказанных услуг Заказчик, эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Контракта и отдельным этапам исполнения Контракта.

7.8. Результаты проведения экспертизы, указанной в пункте 7.6 Контракта, оформляются до подписания документов, подтверждающих факт исполнения Исполнителем обязательств по Контракту, в виде Заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации (представителями Заказчика или привлеченных им лиц в случае, если экспертиза проводится силами Заказчика). Заключение должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований Контракта, не препятствующие приемке оказанных услуг, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

7.9. В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы, указанной в п. 7.6 Контракта, экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов отдельного этапа исполнения Контракта либо оказанной услуги приемочная комиссия должна учитывать отраженные в Заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

7.10. Приемка оказанных услуг после устранения недостатков осуществляется в сроки и порядке, установленные в п. 7.1–7.5 Контракта.

8. Обеспечение исполнения контракта

8.1. В целях заключения контракта Исполнитель обязан обеспечить исполнение контракта предоставлением банковской гарантии, выданной банком и соответствующей требованиям статьи 45 Закона о контрактной системе, или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику. Способ обеспечения исполнения контракта, срок действия банковской гарантии определяются в соответствии с требованиями Закона о контрактной системе Исполнителем самостоятельно. При этом срок действия банковской гарантии должен превышать предусмотренный контрактом срок

исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой банковской гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Закона о контрактной системе.

8.2. Обеспечение исполнения Контракта представляется в размере _____% от начальной (максимальной) цены Контракта в сумме _____ (Сумма указывается прописью) рублей.

Обеспечение исполнения контракта представляется в размере _____% от цены контракта в сумме _____ (Сумма указывается прописью) рублей.⁷

Участник закупки, с которым заключается контракт по результатам определения подрядчика в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Закона о контрактной системе, освобождается от предоставления обеспечения исполнения контракта, обеспечения гарантийных обязательств 76 в случае, если он предоставил до заключения контракта в случаях, установленных Законом о контрактной системе, информацию, содержащуюся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающую исполнение таким участником (без учета правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов, исполненных без применения к такому участнику неустоек (штрафов, пеней). Порядок предоставления данной информации предусмотрен частью 8.1 статьи 96 Закона о контрактной системе.

8.3. В случае если Исполнителем предложена цена Контракта, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной (максимальной) цены Контракта⁷⁷ (либо предложена сумма цен единиц услуги, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной суммы цен указанной единицы), Исполнитель предоставляет обеспечение исполнения Контракта в размере, превышающем в полтора раза размер обеспечения исполнения Контракта, указанный в документации о закупке (ином документе в зависимости от способов определения Исполнителя), в сумме _____ (Сумма указывается прописью) рублей, но не менее чем в размере аванса.^{78, 79}

В случае если Исполнителем предложена цена Контракта, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной (максимальной) цены Контракта⁵⁸ (либо предложена сумма цен единиц услуги, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной суммы цен указанной единицы), Исполнитель предоставляет обеспечение исполнения Контракта в размере, превышающем в полтора раза размер обеспечения исполнения Контракта, указанный в документации о закупке (ином документе в зависимости от способов определения Исполнителя), в сумме _____ (Сумма указывается прописью) рублей или информацию, подтверждающую добросовестность Исполнителя, с одновременным предоставлением обеспечения исполнения контракта в размере обеспечения исполнения контракта, указанном в документации о закупке (ином документе в зависимости от способов определения Исполнителя).⁸⁰

8.4. Обеспечение исполнения контракта в виде внесения денежных средств, в том числе части этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Закона о контрактной системе, возвращается Исполнителю при условии надлежащего исполнения им всех обязательств по контракту в течение _____ дней.⁸¹

8.5. В ходе исполнения контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта новое обеспечение исполнения контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона о контрактной системе.

8.6. Обеспечение исполнения Контракта обеспечивает все обязательства Исполнителя и распространяется в том числе на уплату неустоек в виде штрафа, пени, предусмотренных Контрактом, а также убытков, понесенных Заказчиком в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем своих обязательств по Контракту, в том числе убытков в связи с проведением экспертизы качества продуктов питания, в том числе

лабораторных испытаний, оказанных услуг, в результате которой будет установлено их ненадлежащее качество.

Обеспечение исполнения Контракта удерживается Заказчиком в размере, равном сумме невыполненных обязательств, неустойки и причиненных убытков, в случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения своих обязательств Исполнителем, включая просрочку исполнения обязательств, одностороннего отказа Исполнителя от исполнения Контракта при отсутствии нарушения условий Контракта Заказчиком.

8.7. Реквизиты счета для перечисления денежных средств в качестве обеспечения исполнения контракта: _____.

8.8. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона о контрактной системе. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем данного обязательства начисляется пеня в размере, определяемом в соответствии с частью 7 статьи 34 Закона о контрактной системе.

9. Ответственность сторон ⁸²

10. Обстоятельства непреодолимой силы (форс-мажор)

10.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное невыполнение обязательств по Контракту, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор), а именно: стихийные бедствия (землетрясение, наводнение, ураган), пожар, массовые заболевания (эпидемии), забастовки, военные действия, террористические акты, диверсии, ограничения перевозок, запретительные меры государств, запрет торговых операций, в том числе с отдельными странами, вследствие принятия международных санкций и другие не зависящие от воли Сторон Контракта обстоятельства.

10.2. Сторона, для которой создалась невозможность выполнения обязательств по Контракту, обязана немедленно (в течение 3 (трех) дней) известить другую сторону о наступлении и прекращении вышеуказанных обстоятельств. Несвоевременное извещение об этих обстоятельствах лишает соответствующую сторону права ссылаться на них в будущем.

10.3. Обязанность доказать наличие обстоятельств непреодолимой силы лежит на Стороне Контракта, не выполнившей свои обязательства по Контракту.

10.4. Если обстоятельства и их последствия будут длиться более 1 (одного) месяца, то Стороны вправе расторгнуть Контракт. В этом случае ни одна из Сторон не имеет права потребовать от другой Стороны возмещения убытков.

10.5. Неуведомление или несвоевременное уведомление о наступлении обстоятельств непреодолимой силы лишает права любую из Сторон ссылаться на эти обстоятельства как на основание, освобождающее ее от ответственности за невыполнение обязательств по отношению к другой Стороне.

11. Порядок разрешения споров

11.1. Все разногласия и споры, которые могут возникнуть при исполнении Контракта, подлежат предварительному разрешению путем переговоров, в том числе в претензионном порядке.

11.2. Претензия оформляется в письменной форме и направляется той Стороне по Контракту, которой допущены нарушения его условий. В претензии перечисляются допущенные при исполнении Контракта нарушения со ссылкой на соответствующие положения

Контракта или его приложений, отражаются стоимостная оценка ответственности (неустойки, штрафы), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

11.3. Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать _____ дней ⁸³ с момента их получения. Переписка Сторон может осуществляться в виде письма или телеграммы, а в случаях направления факса, иного электронного сообщения с последующим предоставлением оригинала документа. При отправке вышеуказанных документов по адресам электронной почты, указанным в разделах 5, 16 контракта, необходимо указывать конкретные электронные адреса, с обязательным уведомлением Сторонами о ситуации утраты контроля над электронным адресом.

11.4. При неурегулировании Сторонами спора в досудебном порядке спор подлежит рассмотрению Арбитражным судом Свердловской области.

12. Условия и порядок расторжения контракта ⁸⁴

13. Срок действия Контракта

13.1. Контракт вступает в силу с момента его заключения Сторонами и действует по _____ 20__ г., а в части осуществления расчетов по Контракту и ответственности Сторон, предусмотренной разделом 9 Контракта, – до полного исполнения Сторонами взаимных обязательств.

14. Антикоррупционная оговорка ⁸⁵

15. Прочие условия

15.1. Все приложения к Контракту являются его неотъемлемой частью.

15.2. В случае изменения наименования, адреса места нахождения или банковских реквизитов Стороны, она письменно извещает об этом другую Сторону в течение _____ дней с даты такого изменения. В случае непредставления в установленный срок указанных сведений, достоверной будет считаться информация, указанная в контракте.

15.3. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

15.4. В случае перемены Заказчика по Контракту права и обязанности Заказчика по Контракту переходят к новому Заказчику в том же объеме и на тех же условиях.

15.5. По согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуги, характеристики которой являются улучшенными по сравнению с таким качеством и такими характеристиками, указанными в Контракте.

15.6. Изменения Контракта по соглашению Сторон в случаях, установленных ст. 95 Закона о контрактной системе, оформляются в письменном виде путем подписания Сторонами дополнительного соглашения к Контракту.

15.7. Во всем остальном, что не предусмотрено Контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

15.8. К Контракту прилагаются: _____ ⁸⁶.

16. Адреса места нахождения, банковские реквизиты и подписи Сторон

Заказчик		Исполнитель	
Адрес места нахождения:		Адрес места нахождения:	
Адрес для почтовых отправлений:		Адрес для почтовых отправлений:	
Телефон (факс):		Телефон (факс):	
Адрес электронной почты:		Адрес электронной почты:	
Реквизиты:		Платежные реквизиты получателя:	
(должность)		(должность)	
	/		/
(подпись) ⁸⁸		(Ф.И.О.)	
М.П. (при наличии)		М.П. (при наличии)	

Примечания:

¹ Указывается наименование услуги, соответствующее предмету контракта, указанному в информационной карте типового контракта на оказание услуг по организации питания, являющейся приложением № 2 к настоящему приказу.

² В преамбуле и в дальнейшем по тексту контракта условия, выделенные курсивом, указываются как альтернатива приведенному ранее условию с учетом обстоятельств закупки или возможность исключения из текста контракта, в этом случае нумерация подлежит корректировке.

³ Выбирается в случае, если предметом контракта является оказание услуг по организации питания.

⁴ Выбирается в случае, если предметом контракта является оказание услуг по организации школьного питания.

⁵ Указать место оказания услуг.

⁶ Указать, кем разработано меню – Заказчиком или Исполнителем, так как меню может разрабатываться как Исполнителем, так и Заказчиком, в зависимости от решения Заказчика.

⁷ Выбирается в случае, если предметом контракта является оказание услуг по организации питания детей и сотрудников в загородном оздоровительном лагере (школе).

⁸ Указать место оказания услуг (адрес).

⁹ Меню может предусматривать организацию питания в оздоровительной организации как по 14-дневному, так и по 21-дневному меню в зависимости от решения Заказчика (ненужное удалить).

¹⁰ Указать, кем разработано меню – Заказчиком или Исполнителем, так как меню может разрабатываться как Исполнителем, так и Заказчиком, в зависимости от решения Заказчика.

¹¹ Указать, кем разработано меню – Заказчиком или Исполнителем, так как меню может разрабатываться как Исполнителем, так и Заказчиком, в зависимости от решения Заказчика.

¹² В круглогодичных детских оздоровительных лагерях разрабатывается сезонное меню, в этом случае приложение N 3 должно быть отредактировано.

¹³ Указать режим (график) питания, возможна ссылка на приложение к Контракту.

¹⁴ Указанный пункт исключается, если в силу действующего законодательства указанные документы не требуются, а также если организация питания осуществляется на территории Заказчика.

¹⁵ Данный пункт распространяется и на соисполнителей в случае их привлечения. Указанный пункт исключается, если в силу действующего законодательства указанные документы не требуются, а также если организация питания осуществляется на территории Заказчика.

¹⁶ В случае использования продукции (продуктов питания), подлежащих указанному декларированию.

¹⁷ Указывается в контракте в случае, если объем оказанных услуг невозможно определить, с учетом установленных в соответствии со статьей 19 Закона о контрактной системе требований к закупаемой заказчиком услуге (в том числе предельной цены услуги) и (или) нормативных затрат на обеспечение функций государственных органов.

¹⁸ Указывается в контракте в случае, если проектом контракта предусмотрены отдельные этапы его исполнения. Цена каждого этапа устанавливается в размере, сниженном пропорционально снижению начальной (максимальной) цены контракта участником закупки, с которым заключается контракт.

¹⁹ Данный абзац исключается из контракта в случае, если контракт заключается с участником закупки, указанным в части 1 или 2 статьи 37 Закона о контрактной системе. А также в случае, если аванс не предусмотрен проектом контракта (с 01.10.2019, если аванс не предусмотрен в извещении об осуществлении закупки и проектом контракта).

²⁰ Необходимо выбрать.

²¹ Размер аванса не должен превышать размер, определенный в соответствии с законодательством Российской Федерации и нормативными правовыми актами Правительства Свердловской области.

²² Включается в контракт для закупок, извещения по которым подлежат размещению после 30.09.2019, а также в случае, если контрактом предусмотрены его поэтапное исполнение и выплата аванса. Устанавливается в виде процента от размера цены соответствующего этапа.

²³ Данный пункт включается в контракт, предметом которого является оказание услуг по организации питания детей и сотрудников в загородном оздоровительном лагере (школе).

²⁴ В случае проведения закупки путем запроса котировок в электронной форме отмеченное курсивом исключается, за исключением абзаца второго п. 2.8 контракта.

²⁵ Может быть указан и иной источник финансирования.

²⁶ В соответствии с п. 3.3. Контракта.

²⁷ Должно быть указано не более тридцати дней, за исключением случаев, если иной срок оплаты установлен законодательством Российской Федерации, случая, указанного в ч. 8 ст. 30 Закона о контрактной системе – закупки у субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций, в данном случае должно быть указано не более чем в течение пятнадцати рабочих дней с момента подписания Акта сдачи-приемки оказанных услуг, товарных накладных по форме ТОРГ-12 ("универсального передаточного документа").

²⁸ См. письмо ФНС России от 21 октября 2013 года N ММВ-20-3/96@.

²⁹ Для Исполнителя с общим режимом налогообложения, если составление счета-фактуры предусмотрено ст. 169 НК РФ.

³⁰ Указывается в случае, если данное условие предусмотрено Заказчиком в документации о закупке (иным документом, в зависимости от способа определения Исполнителя). Не применяется в случае проведения закупки путем запроса котировок в электронной форме.

³¹ Указывается в случае, если данное условие предусмотрено документацией о закупке и извещением. Не применяется в случае проведения закупки путем запроса котировок, запроса котировок в электронной форме.

³² Указывается Заказчиком.

³³ Указывается конечная дата окончательного периода оказания услуг.

³⁴ Указывается Заказчиком.

³⁵ Размер аванса не должен превышать размер, определенный в соответствии с законодательством Российской Федерации и нормативными правовыми актами Правительства Свердловской области.

³⁶ Условие о выплате (невыплате) аванса включается в проект контракта по решению Заказчика с учетом требований законодательства Российской Федерации и нормативных правовых актов Правительства Свердловской области о предельных размерах авансовых платежей, которые могут предусматриваться условиями государственных контрактов.

³⁷ Указывается в контракте в случае, если объем оказанных услуг невозможно определить в соответствии с частью 24 статьи 22 Закона о контрактной системе. Заказчиком в данном разделе определяется количество оказываемой услуги на основании его заявок и порядок такого определения.

³⁸ Могут быть предусмотрены также сроки начала и окончания отдельных этапов услуги (промежуточные сроки).

³⁹ Может быть указан один из вариантов места оказания услуг (по месту нахождения Заказчика, если соответствующие помещения передаются в пользование Исполнителя, или по месту нахождения Исполнителя).

⁴⁰ Указывается необходимый период времени.

⁴¹ Указанный пункт исключается, если меню разрабатывается Исполнителем, в этом случае нумерация подлежит корректировке.

⁴² По форме приложения № 3.

⁴³ В случае отсутствия необходимости привлечения соисполнителей данный пункт исключается из Контракта.

⁴⁴ Указанный пункт исключается, если в силу действующего законодательства указанные документы не требуются, а также если организация питания осуществляется на территории Заказчика.

⁴⁵ Пункт исключается в случае, если заказчиком не предусмотрено привлечение соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций.

⁴⁶ Указать необходимые журналы и оформить их приложением к Контракту.

⁴⁷ Указываются порядок и объем предусмотренного в данном пункте содействия Заказчика в оказании услуг.

⁴⁸ Пункт устанавливается в случае, если в проекте контракта предусматривается возможность использования помещений Заказчика. Проект договора аренды, безвозмездного пользования должен быть оформлен в виде приложения к проекту Контракта.

⁴⁹ Более подробно обязанности Исполнителя, связанные с соблюдением действующих нормативных документов для конкретного контингента питающихся и типа учреждений, могут быть установлены заданием Заказчика (приложение № 1).

⁵⁰ Данный пункт включается в контракт на оказание услуг по организации питания.

⁵¹ Исключается в случае, если меню разработано Заказчиком самостоятельно.

⁵² Данный пункт включается в контракт на оказание услуг по организации школьного питания.

⁵³ Исключается в случае, если меню разработано Заказчиком самостоятельно.

⁵⁴ Данный пункт включается в контракт на оказание услуг по организации питания детей и сотрудников в загородном оздоровительном лагере (школе).

⁵⁵ Меню может предусматривать организацию питания в оздоровительной организации как по 14-дневному, так и по 21-дневному меню в зависимости от решения Заказчика (ненужное удалить).

⁵⁶ Исключается в случае, если меню разработано Заказчиком самостоятельно.

⁵⁷ Указывается соответствующий нормативный правовой акт.

⁵⁸ Меню может предусматривать организацию питания в оздоровительной организации как по 14-дневному, так и по 21-дневному меню в зависимости от решения Заказчика (ненужное удалить).

⁵⁹ Меню может предусматривать организацию питания в оздоровительной организации как по 14-дневному, так и по 21-дневному меню в зависимости от решения Заказчика (ненужное удалить).

⁶⁰ Указывается количество питающихся детей согласно возрасту и количество питающихся сотрудников.

⁶¹ При необходимости Заказчик вправе дополнить перечень.

⁶² Указанный пункт исключается в случае отсутствия необходимости его применения.

⁶³ Указываются необходимые журналы и их форма оформляется как приложение к Контракту.

⁶⁴ Пункты, отмеченные курсивом, включаются в Контракт с указанием процента привлечения субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (не менее 5% от цены Контракта). Данные пункты исключаются из Контракта в случае отсутствия потребности привлечения субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций.

⁶⁵ Указывается с учетом требований, указанных в Задании Заказчика (приложение № 1).

⁶⁶ Указывается конкретный период времени (например: год, месяц, день), в течение которого продукты питания сохраняют свою пригодность для использования по назначению. Остаточный срок годности продуктов питания на момент поставки не должен превышать срок годности продуктов питания, указанный на маркировке (этикетке, листе-вкладыше).

⁶⁷ Выбирается необходимый вариант.

⁶⁸ Должны быть указаны документы, поименованные в Задании Заказчика (приложение № 1).

⁶⁹ Число членов приемочной комиссии должно быть не менее чем пять человек согласно ч. 6 ст. 94 Закона о контрактной системе.

⁷⁰ Указать необходимый период времени.

⁷¹ В случае проведения экспертизы "своими силами" рекомендуем разработать и утвердить Положение о комиссии по проведению внутренней экспертизы товаров, работ, услуг, а также Положение о комиссии по проведению внутренней экспертизы поставленного товара, выполненной работы, оказанной услуги.

⁷² Включается в контракт при привлечении к проведению экспертизы экспертов, экспертных организаций.

⁷³ Включается в контракт при привлечении к проведению экспертизы экспертов, экспертных организаций.

⁷⁴ В случае если в соответствии с законодательством Российской Федерации о контрактной системе в сфере закупок обеспечение исполнения Контракта не устанавливается, при подготовке проекта Контракта раздел __ исключается. При исключении раздела __, необходимо изменить нумерацию пунктов и разделов Контракта, ссылки на пункты в тексте Контракта.

⁷⁵ Включается в контракт в случае заключения контракта по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Закона о контрактной системе. Размер обеспечения исполнения контракта, в том числе предоставляемого с учетом положений статьи 37 Закона о контрактной системе, устанавливается от цены, по которой заключается контракт, но не может составлять менее чем размер аванса.

⁷⁶ Устанавливается в случае, если Заказчиком в документации о закупке установлено обеспечение гарантийных обязательств.

⁷⁷ Информация, указанная в скобках, включается в контракт в случае, если количество поставляемого Товара невозможно определить, с учетом абзаца второго пункта 2.1 контракта.

⁷⁸ Если аванс предусмотрен п. 2.1 Контракта.

⁷⁹ В случае, если НМЦК составляет более чем 15 млн. рублей.

⁸⁰ В случае, если НМЦК составляет 15 млн. рублей и менее.

⁸¹ Срок возврата заказчиком Исполнителю денежных средств не должен превышать тридцать дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, а в случае установления заказчиком ограничения, предусмотренного частью 3 статьи 30 Закона о контрактной системе, такой срок не должен превышать 15 дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом.

⁸² В указанный пункт включается типовое условие об ответственности сторон контракта, заключаемого для обеспечения нужд Свердловской области, утвержденное приказом Департамента государственных закупок Свердловской области и размещенное на сайте Свердловской области в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" "Информационная система в сфере закупок Свердловской области", интегрированном с единой

информационной системой в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд.

⁸³ Указывается соответствующий период времени.

⁸⁴ В указанный пункт включается типовое условие о расторжении государственного контракта, заключаемого для обеспечения нужд Свердловской области, утвержденное приказом Департамента государственных закупок Свердловской области, и размещенное на сайте Свердловской области в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" "Информационная система в сфере закупок Свердловской области", интегрированном с единой информационной системой в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд.

⁸⁵ В указанный пункт включается типовое условие об антикоррупционной оговорке, включаемое в контракты, заключаемые для обеспечения нужд Свердловской области, утвержденное приказом Департамента государственных закупок Свердловской области, и размещенное на сайте Свердловской области в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" "Информационная система в сфере закупок Свердловской области", интегрированном с единой информационной системой в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд.

⁸⁶ Приложения выбираются Заказчиком самостоятельно при подготовке Контракта. В случае если контракт заключается на срок более чем три года и цена контракта составляет более чем сто миллионов рублей, контракт должен включать в себя график исполнения контракта.

⁸⁷ Указывается в определенных законодательством случаях.

⁸⁸ Указывается в определенных законодательством случаях.

⁸⁹ Указывается в определенных законодательством случаях.

⁹⁰ Указывается, для кого и в каком количестве будет оказана услуга.

⁹¹ Указывается количество дней, в которые будет оказываться услуга.

⁹² Указывается вид питания.

⁹³ Меню может предусматривать организацию питания в оздоровительной организации как по 14-дневному, так и по 21-дневному меню в зависимости от решения Заказчика (ненужное удалить).

Приложение № 1
к Контракту
№ _____ от " __ " _____ 20__ года

Задание Заказчика
Описание объекта закупки

Приложение № 2
к Контракту
№ _____ от " __ " _____ 20__ года

Стоимость услуг по организации питания

_____ в _____

в период с " __ " _____ 20__ года по " __ " _____ 20__ г.

	Количество ⁹⁰ _____ (чел.)	Кол-во дней ⁹¹	Стоимость услуг на одну персону в день (руб.)		Общая сумма стоимости услуг для приготовления питания (руб.)		Накладные расходы организации, предоставляющей питание (_____) (руб.)	Общая сумма по организации питания (руб.)
					Всего, в т.ч.	Если есть разделение питания по возрастным и иным категориям лиц		
Вид питания ⁹²								
ВСЕГО:								

«Исполнитель»

_____ (_____)

«Заказчик»

_____ (_____)

Форма примерного _____-дневного меню для организации питания

Форма примерного 10-дневного меню для организации
школьного питания

Форма примерного 14 (21)⁹³-дневного меню для организации
питания детей и сотрудников в загородном оздоровительном
лагере (школе) _____

___ ДЕНЬ ³

Для _____

Но- мер ре- ц.	Прием пищи, наименование изделий (блюд)	Выход, г	Белки, г		Жиры, г		Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Цена, руб
			всего	в т.ч. жив.	всего	в т.ч. раст.			
	Итого за конкретный прием пищи								
	Итого за день								

«Исполнитель»
_____ (_____)

«Заказчик»
_____ (_____)

³ Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32).

Приложение № 4
к Контракту
от " _ " _____

Форма заявки на количество питающихся

Организация " _____ "
" _ " _____ 202_ г.

Количество питающихся на " _ " _____ 20__ г.

	Количество детей в возрасте от 7 до 10 лет	Количество детей в возрасте от 11 лет и старше	Количество взрослых	Итого
Завтрак				
Обед				
Полдник				
Ужин				
Второй ужин				

Ответственный представитель Заказчика _____ / _____ /

Ответственный представитель Исполнителя _____ / _____ /

Приложение № 5
к Контракту
от " _ " _____

Форма журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании

N п/п	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в град. С)					
		1	2	3	6	30

Форма журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Дата и час поступлени я продовольс твенного сырья и пищевых продуктов	Наимен ование пищевы х продукт ов	Количество поступивше го продовольс твенного сырья и пищевых продуктов (в килограмма х, литрах, штуках)	Номер товарно - транспо ртной накладн ой	Условия хранения и конечный срок реализац ии (по маркиров очному ярлыку)	Дата и час фактическо й реализации продовольс твенного сырья и пищевых продуктов по количеству (в килограмма х, литрах, штуках)	Подпись ответств енного лица	Приме чание *
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание:

* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Приложение № 2
к Приказу
Департамента государственных закупок
Свердловской области
от 16 августа 2021 года № 104-ОД

**ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА ТИПОВОГО КОНТРАКТА НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ
ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

1.	Общие сведения о нормативном правовом акте, которым утвержден типовой контракт, типовые условия контракта:	
1)	ответственный орган – разработчик документа;	Департамент государственных закупок Свердловской области
2)	вид документа.	типовой контракт
2.	Показатели для применения типового контракта, типовых условий контракта:	
1)	наименование товара, работы, услуги;	оказание услуг по организации питания, оказание услуг по организации школьного питания, оказание услуг по организации питания детей и сотрудников в загородном оздоровительном лагере (школе)
2)	код (коды) предмета контракта:	код (коды) предмета контракта
	по общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности (ОКПД2);	ОКПД2: 56.29, за исключением ОКПД2: 56.29.19.000
	по общероссийскому классификатору видов экономической деятельности (ОКВЭД2);	56.29, за исключением 56.29.19.000
3)	размер начальной (максимальной) цены контракта (далее – НМЦК), цены контракта, заключаемого с единственным поставщиком (подрядчиком, исполнителем), при котором применяется типовой контракт (типовые условия контракта);	Вне зависимости от размера НМЦК
4)	иные показатели для применения типового контракта, типовых условий контракта.	В случае проведения закупки конкурентным способом определения Исполнителя

Форма журнала входного контроля скоропортящегося сырья

	Дата и час поступления пищевой продукции	
	Наименование	
	Фасовка	
	Дата выработки	
	Изготовитель	
	Поставщик	
	Количество поступившего продукта (кг, л, шт.)	
	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	
	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	
	Условия хранения, конечный срок реализации	
	Дата и час фактической реализации	
	Подпись ответственного лица	
	Примечание	

Порядок разработки рецептур

Пищевая ценность изделия (блюда) определяется количеством входящих в него продуктов (по массе съедобной части), усвояемостью, степенью сбалансированности по пищевым веществам (при оптимальном соотношении между ними).

Сведения о пищевой ценности (по данным химического состава) приводятся из расчета на 100 г съедобной части продукта (белки, жиры, углеводы – в г; витамины и минеральные вещества – в мг, мкг, энергетическая ценность указывается в ккал).

Содержание пищевого компонента C_k (в граммах, миллиграммах, микрограммах), в массе нетто продукта определяется по формуле

$$C_k = \frac{M_n \cdot M_d}{100},$$

где M_n – масса нетто продукта, в граммах;

M_d – массовая доля пищевого компонента в 100 г продукта, в граммах, миллиграммах, микрограммах.

Масса нетто принимается в соответствии с рецептурой. Рецептура на кулинарные изделия (блюда) составляется на 1 порцию.

В случае использования нестандартизированного сырья, а также новых и импортных товаров предприятием общественного питания самостоятельно определяется норма потерь при механической обработке этого сырья путем контрольных проработок по ГОСТ 31987. На основании результатов проработки составляется акт контрольной отработки с указанием даты, характеристики сырья и результатов контрольного взвешивания.

Величины потерь пищевой ценности при различных видах тепловой обработки следует принимать по «Справочным таблицам химического состава и калорийности российских пищевых продуктов» (под ред. В.А. Тутельяна).

Содержание пищевых веществ C_T (в граммах, миллиграммах, микрограммах) после тепловой обработки может быть определено по формуле:

$$C_T = \frac{C_n \cdot (100 - P_x)}{100},$$

где C_n – содержание пищевых веществ в полуфабрикate до тепловой обработки, в граммах, миллиграммах, микрограммах;

P_x – потери пищевых веществ при тепловой обработке, в процентах.

Потери пищевых веществ при различных видах тепловой обработки продукции общественного питания принимаются согласно приложению Д. Потери пищевых волокон принимают по соответствующим значениям для углеводов.

Содержание сухих веществ СВ, г, расчетным методом определяется в зависимости от содержания воды по формуле

$$СВ = 100 - В,$$

где В – содержание воды в продукте, г (принимается по «Справочным таблицам химического состава и калорийности российских пищевых продуктов» (под ред. В.А. Тутельяна)).

Энергетическая ценность отдельных кулинарных изделий (блюд) или рациона ЭЦ, ккал, определяется по формуле

$$\text{ЭЦ} = \text{Б} \cdot \text{К}_б + \text{Ж} \cdot \text{К}_ж + \text{У} \cdot \text{К}_у,$$

или

$$\text{ЭЦ} = \text{Б} \cdot 4 + \text{Ж} \cdot 9 + \text{МДС} \cdot 3,8 + \text{Кр} \cdot 4,1 + \text{ПВ} \cdot 2,$$

где Б, Ж, МДС, Кр, ПВ – содержание белков, жиров, моно- и дисахаров, крахмала, пищевых волокон и органических кислот в продукте, в граммах соответственно;

$\text{К}_б, \text{К}_ж, \text{К}_у$ – калорические коэффициенты соответственно для белков, жиров и углеводов, в килокалориях на 1 г.

Для мучных кондитерских изделий расчет энергетической ценности ЭЦ, ккал, осуществляется в пересчете на сухое вещество:

где $\text{СВ}_г$ – содержание сухого вещества в готовом изделии, в граммах;
– содержание сухого вещества в полуфабрикате, в граммах.

Пример расчета рецептуры представлен в таблице Г.1.

Таблица Г.1 – Расчет пищевой ценности рецептуры

Сырье	Масса нетто, г	Химический состав							
		белки		жиры		моно-, дисахарара, крахмал		пищевые волокна	
		%	г	%	г	%	г	%	г
Минтай неразделанный	64,00	15,9	10,18	0,9	0,58	0	0,00	0	0
Мука пшеничная	4,00	10,8	0,43	1,3	0,05	68,9	2,76	3,5	0,14
Масло сливочное	4,00	0,8	0,03	72,5	2,90	1,3	0,05	0	0
Молоко	24,00	2,9	0,70	3,2	0,77	4,7	1,13	0	0
Яйца	5,00	12,7	0,64	11,5	0,58	0,7	0,04	0	0
Соль	1,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0
Масло сливочное	2,00	0,8	0,02	72,5	1,45	1,3	0,03	0	0
Итого			11,99		6,32		4,00		0,14
Сохранность		94		88		91		91	
Выход	100		11,27		5,56		3,64		0,13

Энергетическая ценность изделия составляет:

$$\text{ЭЦ} = 11,27 \cdot 4 + 5,56 \cdot 9 + 3,64 \cdot 4 + 0,13 \cdot 2 = 110 \text{ ккал.}$$

Потери пищевых веществ при тепловой обработке

Таблица 1. Потери пищевых веществ при разных видах тепловой обработки, в процентах

Продукты	Белки	Жиры	Углеводы		Минеральные вещества						Витамины					
			моно- и дисахариды	крахмал	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	β-каротин	B ₁	B ₂	PP	C
Варка																
Растительные:																
– без слива	2	2	2	5	1	1	3	5	7	3	–	10	15	10	15	60
– со сливом	5	5	20	10	25	20	10	10	10	10	–	15	30	20	25	80
Мясные	10	25	–	–	40	45	20	25	30	20	50	–	45	40	30	90
Рыбные	10	10	–	–	60	50	35	60	40	25	35	–	45	40	30	90
Тушение																
Мясные	5	5	–	–	5	5	5	5	5	5	15	15	30	20	15	70
Припускание																
Растительные	2	10	5	5	6	3	2	2	2	2	–	15	20	20	20	65
Рыбные	10	10	–	–	50	40	30	30	40	25	25	–	30	20	20	85
Запекание																
Молочные	5	5	5	5	10	10	10	10	15	10	5	10	20	15	10	50
Пассерование																
Растительные	2	10	3	2	6	3	2	3	3	2	–	8	15	15	15	60

Таблица 2. Обобщенные величины потерь пищевых веществ при тепловой кулинарной обработке продуктов, в процентах

Пищевые вещества	Растительные продукты	Животные продукты	В среднем
Белки	5	8	6
Жиры	6	25	12
Углеводы	9	–	9
Минеральные вещества:			
– Ca	10	15	12
– Mg	10	20	13
– P	10	20	13
– Fe	10	20	13
Витамины:			
– A	–	40	40
– бета-каротин	20	–	20
– B ₁	25	35	28
– B ₂	15	30	20
– PP	20	20	20
– C	60	60	60
Энергетическая ценность	–	–	10

Пример технологической карты

Источник рецептуры: методические рекомендации по питанию детей в организованных коллективах. Часть III Сборник технологических карт. – Екатеринбург: ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора, ФГБОУ ВО УрГЭУ, ФБУЗ ЦГиЭ в Свердловской области 2018.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6/7

Рыба, запеченная в молочном соусе

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на выход		
			80	60	50
	брутто	нетто			
Горбуша	92,54	62,00	49,6	37,2	31,0
Масло растительное	1,00	1,00	0,8	0,6	0,5
Соль йодированная	0,50	0,50	0,4	0,3	0,3
Рыба припущенная	–	50,00	40,0	30,0	25,0
Молоко пастеризованное 3,2%	50,00	50,00	40,0	30,0	25,0
Мука пшеничная	5,00	5,00	4,0	3,0	2,5
Соус молочный	–	50,00	40,0	30,0	25,0
Выход готового блюда	–	100	80,0	60,0	50,0

Технологический процесс. Обработанную рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают на порционные куски, кладут на функциональную емкость, смазанную маслом, припускают до полуготовности 7–10 минут с добавлением воды (20% к массе), соли, затем заливают молочным соусом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200–210°C до образования на поверхности золотистой корочки 15–20 мин или в конвектомате (режим конвекция) при температуре 120°C 50 минут.

Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячим кипяченым молоком и проваривают 10–15 минут. Температура подачи не ниже 65°C, срок годности не более 2 часов.

Органолептические показатели качества. Внешний вид – форма порционных кусков сохранена, политы соусом. Цвет – на поверхности – золотистый, на разрезе – светло-серый, соуса – светло-кремовый. Консистенция – рыбы – мягкая, соуса – однородная, средней густоты. Запах – свойственный для запеченной рыбы с молочным соусом, без постороннего. Вкус – характерный для запеченной рыбы с молочным соусом.

Информация о пищевой ценности (на 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы/пищевые волокна, г	Ca, мг	Fe, мг	B ₁ , мг	B ₂ , мг	C, мг	Калорийность, ккал/кДж
12,1	5,6	5,6/0,2	44,9	0,3	0,1	0,1	0,0	122/509

Изделие (блюдо) содержит продукты, способные вызвать аллергические реакции. Список продуктов-аллергенов: мука пшеничная высшего сорта, молоко пастеризованное 3,2%, горбуша свежая мороженая потрошенная с головой.

Список продуктов-аллергенов

- 1) арахис и продукты его переработки;
- 2) аспартам и аспартам-ацесульфама соль;
- 3) горчица и продукты ее переработки;
- 4) диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10 мг на 1 кг или 10 мг на 1 л в пересчете на диоксид серы;
- 5) злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки;
- 6) кунжут и продукты его переработки;
- 7) люпин и продукты его переработки;
- 8) моллюски и продукты их переработки;
- 9) молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза);
- 10) орехи и продукты их переработки;
- 11) ракообразные и продукты их переработки;
- 12) рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротиноиды);
- 13) сельдерей и продукты его переработки;
- 14) соя и продукты ее переработки;
- 15) яйца и продукты их переработки.

**Перечень продовольственного сырья и пищевых продуктов,
которые не допускаются при организации питания обучающихся**

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

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

Рекомендованный ассортимент продукции для организации питания обучающихся на территории Свердловской области

Номер рецептуры	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	Состав
1	2	3	4	5	6	7	8
Салаты и закуски							
1/1	Горошек зеленый	100	3,0	4,1	6,4	84	Горошек зеленый консервированный, масло растительное
		80	2,4	3,3	5,1	67	
		70	2,1	2,9	4,5	59	
		60	1,8	2,5	3,8	51	
2/1	Горошек зеленый с яйцом	100	5,0	7,5	5,2	115	Горошек зеленый консервированный, яйца, масло растительное
		80	4,0	6,0	4,2	92	
		70	3,5	5,2	3,6	81	
		60	3,0	4,5	3,1	69	
3/1	Салат из белокочанной капусты с растительным маслом	100	1,6	6,0	7,1	92	Капуста белокочанная, масло растительное, сахар, соль
		80	1,3	4,8	5,7	73	
		70	1,1	4,2	5,0	64	
		60	1,0	3,6	4,3	55	
4/1	Салат из белокочанной капусты с луком и растительным маслом	100	1,6	6,0	7,4	93	Капуста белокочанная, лук репчатый, масло растительное, сахар, соль
		80	1,3	4,8	5,9	74	
		70	1,1	4,2	5,2	65	
		60	0,9	3,6	4,4	56	
5/1	Салат из белокочанной капусты с кукурузой, луком и растительным маслом	100	1,6	6,0	8,4	97	Капуста белокочанная, кукуруза консервированная, лук репчатый, масло растительное, сахар, соль
		80	1,3	4,8	6,7	78	
		70	1,1	4,2	5,9	68	
		60	1,0	3,6	5,0	58	
6/1	Салат из белокочанной капусты с морковью и растительным маслом	100	1,5	6,0	7,5	93	Капуста белокочанная, морковь, масло растительное, сахар, соль
		80	1,2	4,8	6,0	74	
		70	1,1	4,2	5,2	65	
		60	0,9	3,6	4,5	56	
7/1	Салат из белокочанной капусты с морской капустой и растительным маслом	100	1,3	6,0	5,5	83	Капуста, огурцы, масло растительное, сахар, соль
		80	1,0	4,8	4,4	67	
		70	0,9	4,2	3,9	58	
		60	0,8	3,6	3,3	50	
8/1	Салат из белокочанной капусты с огурцами и растительным маслом	100	1,3	6,0	3,6	76	Капуста, огурцы свежие, масло растительное, соль
		80	1,1	4,8	2,9	61	
		70	0,9	4,2	2,5	53	
		60	0,8	3,6	2,2	46	
1	2	3	4	5	6	7	8
9/1		100	1,8	6,0	11,3	111	

1	2	3	4	5	6	7	8
	Салат из белокочанной капусты с курагой и растительным маслом	80	1,4	4,8	9,0	89	Капуста белокочанная, курага, масло растительное, сахар, соль
		70	1,3	4,2	7,9	78	
		60	1,1	3,6	6,8	67	
10/1	Салат из белокочанной капусты с яблоками и растительным маслом	100	1,2	6,0	8,2	95	Капуста белокочанная, яблоки, масло растительное, сахар, соль
		80	0,9	4,8	6,6	76	
		70	0,8	4,2	5,7	66	
		60	0,7	3,6	4,9	57	
11/1	Салат из белокочанной капусты с яблоками, зеленым горошком и растительным маслом	100	1,5	6,0	8,3	97	Капуста белокочанная, яблоки, горошек зеленый консервированный, масло растительное, сахар, соль
		80	1,2	4,8	6,6	78	
		70	1,0	4,2	5,8	68	
		60	0,9	3,6	5,0	58	
12/1	Салат из белокочанной капусты с яблоками, морковью и растительным маслом	100	1,4	6,0	7,7	94	Капуста белокочанная, яблоки, морковь, масло растительное, сахар, соль
		80	1,2	4,8	6,2	75	
		70	1,0	4,2	5,4	66	
		60	0,9	3,6	4,6	56	
13/1	Салат из белокочанной капусты с отварной свеклой и растительным маслом	100	1,5	6,0	7,4	92	Свекла, капуста белокочанная, масло растительное, сахар, соль
		80	1,2	4,8	5,9	74	
		70	1,0	4,2	5,2	64	
		60	0,9	3,6	4,4	55	
14/1	Салат из белокочанной капусты с отварной свеклой, морковью, яблоками и растительным маслом	100	1,3	6,0	5,9	87	Капуста белокочанная, яблоки, свекла, морковь, масло растительное, соль
		80	1,0	4,8	4,7	69	
		70	0,9	4,2	4,1	61	
		60	0,8	3,6	3,6	52	
15/1	Салат из белокочанной капусты с отварной свеклой, яблоками и растительным маслом	100	1,3	6,0	11,5	108	Капуста белокочанная, яблоки, свекла, изюм, масло растительное, соль
		80	1,0	4,8	9,2	86	
		70	0,9	4,2	8,1	75	
		60	0,8	3,6	6,9	65	
16/1	Салат из моркови с растительным маслом	100	1,2	6,0	9,2	98	Морковь, масло растительное, сахар
		80	0,9	4,8	7,3	79	
		70	0,8	4,2	6,4	69	
		60	0,7	3,6	5,5	59	
17/1	Салат из моркови с яблоками и растительным маслом	100	1,0	6,0	9,6	100	Морковь, яблоки, масло растительное, сахар
		80	0,8	4,8	7,7	80	
		70	0,7	4,2	6,7	70	
		60	0,6	3,6	5,8	60	
18/1	Салат из моркови с изюмом и растительным маслом	100	1,3	5,9	18,9	136	Морковь, изюм, масло растительное, сахар
		80	1,0	4,8	15,1	109	
		70	0,9	4,2	13,2	95	
		60	0,8	3,6	11,4	82	

1	2	3	4	5	6	7	8
19/1	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	100	0,7	6,0	2,3	68	Огурцы, масло растительное, соль
		80	0,6	4,8	1,8	54	
		70	0,5	4,2	1,6	47	
		60	0,4	3,6	1,4	41	
20/1	Салат из свежих томатов с растительным маслом	100	1,0	6,1	3,5	77	Томаты свежие, масло растительное, соль
		80	0,8	4,8	2,8	61	
		70	0,7	4,2	2,5	54	
		60	0,6	3,6	2,1	46	
21/1	Салат из свежих огурцов и томатов с растительным маслом	100	0,9	6,0	2,9	72	Огурцы, томаты свежие, масло растительное, соль
		80	0,7	4,8	2,3	58	
		70	0,6	4,2	2,0	51	
		60	0,5	3,6	1,7	43	
22/1	Салат из зеленой редьки с яйцом и растительным маслом	100	3,4	7,8	5,2	108	Редька, яйца, масло растительное, соль
		80	2,8	6,3	4,2	86	
		70	2,4	5,5	3,7	75	
		60	2,1	4,7	3,1	65	
23/1	Салат из редиса с растительным маслом	100	1,1	6,0	3,1	73	Редис, масло растительное, соль
		80	0,9	4,8	2,5	59	
		70	0,8	4,2	2,2	51	
		60	0,7	3,6	1,9	44	
24/1	Салат из морской капусты с морковью и растительным маслом	100	1,1	9,5	6,5	117	Морская капуста консервированная, морковь, масло растительное
		80	0,9	7,6	5,2	94	
		70	0,8	6,6	4,6	82	
		60	0,7	5,7	3,9	70	
25/1	Салат из морской капусты с огурцом, яйцом, репчатым луком и растительным маслом	100	2,6	12,5	4,8	142	Морская капуста консервированная, огурцы, яйца куриные, лук репчатый, масло растительное, соль
		80	2,1	10,0	3,8	114	
		70	1,9	8,8	3,4	100	
		60	1,6	7,5	2,9	85	
26/1	Салат из морской капусты с соленым огурцом, морковью, репчатым луком и растительным маслом	100	1,0	10,8	5,4	124	Морская капуста консервированная, морковь, огурцы соленые, масло растительное, лук репчатый, соль
		80	0,8	8,7	4,4	99	
		70	0,7	7,6	3,8	87	
		60	0,6	6,5	3,3	74	
27/1	Салат из морской капусты с припущенной морковью и растительным маслом	100	1,1	10,8	6,6	129	Морская капуста консервированная, морковь, масло растительное
		80	0,9	8,7	5,2	103	
		70	0,8	7,6	4,6	90	
		60	0,7	6,5	3,9	78	
28/1	Салат из морской капусты с припущенной морковью, яйцом и растительным маслом	100	2,2	11,4	5,9	137	Морская капуста консервированная, морковь, яйца куриные, масло растительное
		80	1,8	9,2	4,7	109	
		70	1,6	8,0	4,2	96	
		60	1,3	6,9	3,6	82	

1	2	3	4	5	6	7	8
29/1	Салат из припущенной моркови с растительным маслом	100	1,2	6,0	8,9	97	Морковь, масло растительное, сахар
		80	0,9	4,8	7,1	78	
		70	0,8	4,2	6,2	68	
		60	0,7	3,6	5,3	58	
30/1	Салат из припущенной моркови и яблок с растительным маслом	100	1,0	6,0	9,4	99	Морковь, яблоки, масло растительное, сахар
		80	0,8	4,8	7,5	79	
		70	0,7	4,2	6,6	69	
		60	0,6	3,6	5,6	59	
31/1	Салат из припущенной моркови и огурцов с растительным маслом	100	1,1	6,0	5,3	82	Морковь, огурцы, масло растительное, соль
		80	0,9	4,8	4,2	66	
		70	0,8	4,2	3,7	58	
		60	0,7	3,6	3,2	49	
32/1	Салат из отварной свеклы с растительным маслом	100	1,4	6,0	6,8	90	Свекла, масло растительное, соль
		80	1,1	4,8	5,5	72	
		70	1,0	4,2	4,8	63	
		60	0,8	3,6	4,1	54	
33/1	Салат из отварной свеклы и моркови с растительным маслом	100	1,3	6,0	6,3	87	Свекла, морковь, масло растительное, соль
		80	1,0	4,8	5,0	70	
		70	0,9	4,2	4,4	61	
		60	0,8	3,6	3,8	52	
34/1	Салат из отварной свеклы с морской капустой и растительным маслом	100	1,3	8,0	6,7	106	Свекла, морская капуста консервированная, масло растительное, соль
		80	1,0	6,4	5,4	85	
		70	0,9	5,6	4,7	74	
		60	0,8	4,8	4,0	64	
35/1	Салат из отварной свеклы с солеными огурцами и растительным маслом	100	1,3	6,0	6,0	86	Свекла, огурцы соленые, масло растительное
		80	1,0	4,8	4,8	69	
		70	0,9	4,2	4,2	60	
		60	0,8	3,6	3,6	52	
36/1	Салат из отварной свеклы с яблоками и растительным маслом	100	1,1	6,0	10,0	102	Свекла, яблоки свежие, масло растительное, сахар, соль
		80	0,9	4,8	8,0	81	
		70	0,8	4,2	7,0	71	
		60	0,7	3,6	6,0	61	
37/1	Салат из отварной свеклы с яблоками, черносливом, орехами и маслом растительным	100	2,9	13,8	16,2	205	Свекла, яблоки, орехи грецкие или семена подсолнечника, чернослив, масло растительное, сахар
		80	2,3	11,1	13,0	164	
		70	2,0	9,7	11,4	144	
		60	1,7	8,3	9,7	123	
38/1	Салат из отварной свеклы с изюмом и растительным маслом	100	1,3	6,0	17,7	131	Свекла, изюм, масло растительное, сахар, соль
		80	1,1	4,8	14,1	105	
		70	0,9	4,2	12,4	91	
		60	0,8	3,6	10,6	78	
39/1		100	1,4	6,0	15,5	126	
		80	1,2	4,8	12,4	101	

1	2	3	4	5	6	7	8
	Салат из отварной свеклы с черносливом и растительным маслом	70	1,0	4,2	10,9	88	Свекла, чернослив, масло растительное, сахар
		60	0,9	3,6	9,3	76	
40/1	Салат из отварной свеклы с сыром и растительным маслом	100	2,6	7,3	6,5	105	Свекла, масло растительное, сыр, соль
		80	2,1	5,8	5,2	84	
		70	1,8	5,1	4,5	74	
		60	1,6	4,4	3,9	63	
41/1	Салат из отварного картофеля с соевым огурцом, репчатым луком и растительным маслом	100	1,4	6,1	9,1	101	Картофель, огурцы соленые, лук репчатый, масло растительное, соль
		80	1,1	4,9	7,3	81	
		70	1,0	4,3	6,4	71	
		60	0,8	3,7	5,5	61	
42/1	Салат из отварного картофеля с зеленым горошком и растительным маслом	100	3,1	7,3	10,4	124	Картофель, горошек зеленый консервированный, лук репчатый, яйца, масло растительное, соль
		80	2,5	5,8	8,3	99	
		70	2,2	5,1	7,3	87	
		60	1,8	4,4	6,2	74	
43/1	Салат из отварного картофеля с зеленым луком и растительным маслом	100	1,7	6,2	12,7	117	Картофель, лук зеленый, масло растительное, соль
		80	1,4	5,0	10,1	94	
		70	1,2	4,3	8,9	82	
		60	1,0	3,7	7,6	70	
44/1	Салат из отварного картофеля, кукурузы и репчатого лука с растительным маслом	100	1,8	6,2	12,0	114	Картофель, кукуруза консервированная, лук репчатый, масло растительное, соль
		80	1,4	5,0	9,6	92	
		70	1,3	4,4	8,4	80	
		60	1,1	3,7	7,2	69	
45/1	Салат из отварного картофеля, яблок, зеленого горошка и яиц с растительным маслом	100	3,0	7,6	9,1	121	Картофель, яблоки, горошек зеленый консервированный, яйца куриные, масло растительное, соль
		80	2,4	6,1	7,2	97	
		70	2,1	5,3	6,3	85	
		60	1,8	4,6	5,4	73	
46/1	Салат из отварного картофеля, морской капусты и репчатого лука с растительным маслом	100	1,5	8,8	10,8	131	Картофель, морская капуста консервированная, лук репчатый, масло растительное, соль
		80	1,2	7,1	8,7	105	
		70	1,0	6,2	7,6	92	
		60	0,9	5,3	6,5	79	
47/1	Салат из отварного картофеля, моркови и репчатого лука с растительным маслом	100	1,5	6,1	10,3	106	Картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль
		80	1,2	4,9	8,2	85	
		70	1,1	4,3	7,2	74	
		60	0,9	3,7	6,2	64	
48/1	Салат из отварного картофеля, моркови с репчатым луком, соевым огурцом и растительным маслом	100	1,4	6,1	9,1	101	Картофель, морковь, огурцы соленые, лук репчатый, масло растительное, соль
		80	1,1	4,9	7,3	81	
		70	1,0	4,3	6,4	71	
		60	0,9	3,7	5,4	61	

1	2	3	4	5	6	7	8
49/1	Салат из отварного картофеля, моркови, свеклы с репчатым луком, соевым огурцом и растительным маслом	100	1,4	6,1	8,9	100	Картофель, свекла, огурцы соленые, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль
		80	1,1	4,9	7,1	80	
		70	1,0	4,3	6,2	70	
		60	0,9	3,7	5,3	60	
50/1	Салат из припущенной фасоли, огурцов и томатов с растительным маслом	100	1,6	6,1	2,9	77	Фасоль свежая, томаты свежие, огурцы, масло растительное, соль
		80	1,2	4,9	2,3	62	
		70	1,1	4,3	2,0	54	
		60	0,9	3,6	1,7	46	
51/1	Сельдь	20	3,3	1,7	0,0	28	Сельдь среднесоленая
		80	13,3	6,7	0,0	113	
		70	11,7	5,8	0,0	99	
		60	10,0	5,0	0,0	85	
52/1	Сельдь с маслом сливочным	20/10	3,4	8,8	0,1	93	Сельдь среднесоленая, масло крестьянское
		80	9,1	23,4	0,3	248	
		70	8,0	20,5	0,3	217	
		60	6,8	17,5	0,3	186	
53/1	Сельдь с маслом растительным	20/5	3,3	6,6	0,0	72	Сельдь среднесоленая, масло растительное
		80	10,7	21,0	0,0	232	
		70	9,3	18,4	0,0	203	
		60	8,0	15,7	0,0	174	
54/1	Сельдь с картофелем и сливочным маслом	100	4,8	6,2	11,0	122	Картофель, сельдь среднесоленая, масло крестьянское
		80	3,8	5,0	8,8	98	
		70	3,4	4,4	7,7	86	
		60	2,9	3,7	6,6	73	
55/1	Сельдь с картофелем и растительным маслом	100	4,8	7,8	10,9	136	Картофель, сельдь среднесоленая, масло растительное
		80	3,8	6,3	8,7	109	
		70	3,3	5,5	7,7	95	
		60	2,9	4,7	6,6	82	
56/1	Салат из кальмаров с огурцами, горошком, яйцом и растительным маслом	100	18,7	9,1	1,6	165	Кальмар, огурцы, горошек зеленый консервированный, яйца куриные, масло растительное, соль
		80	15,0	7,3	1,3	132	
		70	13,1	6,4	1,1	116	
		60	11,2	5,5	1,0	99	
–	Огурец свежий	50	0,4	0,0	1,2	8	Огурцы
		20	0,2	0,0	0,5	3	
		30	0,2	0,0	0,7	5	
		40	0,3	0,0	1,0	6	
–	Помидор	50	0,5	0,1	1,9	13	Томаты
		20	0,2	0,0	0,7	5	
		30	0,3	0,1	1,1	8	
		40	0,4	0,1	1,5	10	
Супы							
3/2		250	3,4	5,3	13,6	122	

1	2	3	4	5	6	7	8
	Борщ с фасолью и сметаной	200	2,7	4,3	10,9	98	Вода или бульон, свекла, капуста, картофель, морковь, лук репчатый, фасоль продовольственная, сметана, масло растительное, сахар, соль
		180	2,5	3,8	9,8	88	
		300	4,1	6,4	16,3	146	
1/2	Бульон куриный	1000/80	42,4	38,9	2,5	531	Курица, яйца куриные, морковь, лук репчатый, соль
		200	7,9	7,2	0,5	98	
		180	7,1	6,5	0,4	89	
		300	11,8	10,8	0,7	148	
2/2	Борщ со сметаной	250	2,1	5,3	10,5	103	Вода или бульон, капуста белокочанная свежая, свекла, картофель, морковь, лук репчатый, сметана, масло растительное, мука пшеничная, соль
		200	1,7	4,2	8,4	82	
		180	1,5	3,8	7,6	74	
		300	2,6	6,3	12,7	123	
3/2	Борщ со сметаной (вариант 2)	250	1,9	5,2	9,0	95	Вода или бульон, капуста белокочанная свежая, свекла, картофель, морковь, лук репчатый, сметана, масло растительное, соль
		200	1,5	4,2	7,2	76	
		180	1,4	3,8	6,5	68	
		300	2,3	6,3	10,8	114	
4/2	Борщ с картофелем	250	2,2	5,5	14,7	121	Свекла, картофель, лук репчатый, морковь, сметана, масло растительное, сахар, соль
		200	1,7	4,4	11,7	97	
		180	1,6	3,9	10,6	87	
		300	2,6	6,6	17,6	146	
5/2	Борщ с морской капустой со сметаной	250	2,1	7,0	11,2	120	Вода или бульон, морская капуста консервированная, свекла, картофель, капуста, морковь, лук репчатый, сметана, масло растительное, мука пшеничная, соль
		200	1,7	5,6	8,9	96	
		180	1,5	5,0	8,0	86	
		300	2,5	8,4	13,4	144	
6/2	Щи из свежей капусты со сметаной	250	1,8	3,0	7,5	68	Вода или бульон мясной, капуста белокочанная свежая, картофель, морковь, сметана, масло растительное, соль
		200	1,5	2,4	6,0	55	
		180	1,3	2,2	5,4	49	
		300	2,2	3,6	9,0	82	
7/2		250	1,9	3,0	8,0	71	
		200	1,5	2,4	6,4	57	

1	2	3	4	5	6	7	8
	Щи из свежей капусты со сметаной (вариант 2)	180	1,4	2,2	5,8	51	Капуста белокочанная свежая, картофель, морковь, лук репчатый, сметана, масло растительное, соль
		300	2,3	3,6	9,6	86	
8/2	Щи из свежей капусты с крупой со сметаной	250	1,9	5,2	8,0	90	Капуста белокочанная, морковь, лук репчатый, сметана, масло растительное, крупа рисовая, соль
		200	1,5	4,2	6,4	72	
		180	1,3	3,7	5,7	65	
		300	2,2	6,2	9,6	108	
9/2	Рассольник со сметаной	250	1,8	5,3	11,7	106	Картофель, огурцы соленые, морковь, лук репчатый, масло растительное, сметана, соль
		200	1,4	4,3	9,3	85	
		180	1,3	3,8	8,4	77	
		300	2,2	6,4	14,0	128	
10/2	Рассольник домашний со сметаной	250	2,2	5,4	13,7	118	Вода или бульон, картофель, капуста белокочанная свежая, огурцы соленые, морковь, лук репчатый, масло растительное, сметана, соль
		200	1,8	4,3	11,0	94	
		180	1,6	3,9	9,9	85	
		300	2,7	6,5	16,5	141	
11/2	Рассольник с крупой и сметаной	250	2,5	5,4	16,6	131	Вода или бульон, картофель, огурцы консервированные, морковь, лук репчатый, сметана, масло растительное, крупа перловая, соль
		200	2,0	4,3	13,3	105	
		180	1,8	3,9	12,0	94	
		300	2,9	6,5	19,9	157	
12/2	Суп картофельный со сметаной	250	1,7	2,8	11,7	83	Картофель, морковь, лук репчатый, сметана, масло крестьянское, соль
		200	1,4	2,2	9,4	66	
		180	1,2	2,0	8,4	60	
		300	2,0	3,3	14,1	99	
13/2	Суп картофельный вегетарианский со сметаной	250	1,6	3,5	11,1	87	Картофель, морковь, лук репчатый, сметана, масло растительное, соль
		200	1,3	2,8	8,9	69	
		180	1,2	2,6	8,0	62	
		300	1,9	4,3	13,3	104	
14/2	Суп картофельный с крупой	250	3,4	5,5	20,4	151	Картофель, крупа овсяная, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль
		200	2,7	4,4	16,3	121	
		180	2,4	4,0	14,7	109	
		300	4,0	6,6	24,5	182	
15/2	Суп картофельный с крупой и отрубями	250	4,0	6,2	21,8	169	Картофель, крупа овсяная, морковь, лук репчатый, масло растительное, отруби, соль
		200	3,2	5,0	17,5	135	
		180	2,9	4,5	15,7	122	
		150	2,4	3,7	13,1	101	

1	2	3	4	5	6	7	8
16/2	Суп картофельный с бобовыми	250	5,5	5,6	20,8	164	Картофель, горох, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль
		200	4,4	4,5	16,6	131	
		180	4,0	4,0	15,0	118	
		300	6,6	6,7	24,9	197	
17/2	Суп картофельный с бобовыми, мукой зародышей пшеницы и отрубями	250	6,8	5,9	22,1	180	Картофель, горох, морковь, лук репчатый, масло растительное, мука зародышей пшеницы, отруби, соль
		200	5,5	4,7	17,6	144	
		180	4,9	4,2	15,9	129	
		150	4,1	3,5	13,2	108	
18/2	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	3,2	2,4	21,7	127	Картофель, морковь, макароны, лук репчатый, масло растительное, соль
		200	2,6	2,0	17,4	102	
		180	2,3	1,8	15,6	92	
		300	3,8	2,9	26,0	153	
19/2	Суп картофельный с рыбой	250	10,3	7,5	17,8	186	Картофель, горбуша, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль
		200	8,3	6,0	14,2	149	
		180	7,4	5,4	12,8	134	
		300	12,4	9,0	21,4	223	
20/2	Суп из овощей со сметаной	250	2,0	6,9	11,0	119	Картофель, капуста белокочанная свежая, горошек зеленый консервированный, морковь, лук репчатый, масло растительное, сметана, соль
		200	1,6	5,5	8,8	95	
		180	1,5	4,9	7,9	85	
		300	2,4	8,2	13,1	142	
21/2	Суп овощной с мясными фрикадельками со сметаной	250/20	6,4	15,1	17,1	235	Картофель, вода или бульон, говядина, морковь, лук репчатый, масло растительное, сметана, яйца, соль
		200	4,7	11,2	12,7	174	
		180	4,3	10,0	11,4	157	
		300	7,1	16,7	19,0	262	
22/2	Суп-лапша на курином бульоне	250	2,4	3,8	14,6	106	Бульон куриный, макаронные изделия, морковь, лук репчатый, масло крестьянское, соль
		200	1,9	3,1	11,7	85	
		180	1,8	2,8	10,5	76	
		300	2,9	4,6	17,6	127	
23/2	Суп-лапша с мукой зародышей пшеницы и отрубями	250	5,3	8,6	19,1	184	Морковь, лук репчатый, макароны, масло крестьянское, консервы говядина тушеная, мука зародышей пшеницы, отруби, соль
		200	4,2	6,9	15,3	147	
		180	3,8	6,2	13,8	132	
		300	6,4	10,3	23,0	221	
24/2	Суп молочный с лапшой	250	6,6	7,5	19,5	172	Молоко, макароны, масло крестьянское, сахар, соль
		200	5,3	6,0	15,6	138	
		180	4,8	5,4	14,0	124	

1	2	3	4	5	6	7	8
		300	7,9	8,9	23,4	207	
25/2	Суп молочный с лапшой и отрубями	250	7,1	7,6	20,0	179	Молоко, макароны, отруби, масло крестьянское, сахар, соль
		200	5,7	6,1	16,0	144	
		180	5,1	5,4	14,4	129	
		150	4,2	4,5	12,0	108	
26/2	Суп молочный с крупой	250	8,9	10,5	25,6	233	Молоко, крупа рисовая или геркулес, масло крестьянское, сахар, соль
		200	7,1	8,4	20,5	186	
		180	6,4	7,6	18,5	167	
		300	10,6	12,7	30,8	279	
27/2	Суп молочный с овощами	250	5,1	6,3	16,7	147	Молоко, картофель, капуста белокочанная свежая, морковь, масло крестьянское, соль
		200	4,1	5,1	13,4	118	
		180	3,7	4,5	12,1	106	
		300	6,2	7,6	20,1	177	
28/2	Суп-пюре гороховый	250	6,8	2,5	18,9	134	Горох, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, масло крестьянское, соль
		200	5,5	2,0	15,1	107	
		180	4,9	1,8	13,6	97	
		300	8,2	2,9	22,7	161	
29/2	Суп-пюре из картофеля	250	3,2	3,7	15,5	111	Картофель, молоко, морковь, масло крестьянское, мука пшеничная, соль
		200	2,6	2,9	12,4	89	
		180	2,3	2,6	11,2	80	
		300	3,8	4,4	18,6	134	
30/2	Суп-пюре из моркови	250	3,3	5,5	11,1	111	Морковь, молоко, масло крестьянское, мука пшеничная, яйца, соль
		200	2,7	4,4	8,9	89	
		180	2,4	4,0	8,0	80	
		300	4,0	6,7	13,3	133	
31/2	Суп-пюре из разных овощей	250	3,2	5,0	12,2	111	Молоко, картофель, капуста белокочанная свежая, горошек зеленый консервированный, морковь, лук репчатый, масло крестьянское, мука пшеничная, соль
		200	2,6	4,0	9,8	89	
		180	2,3	3,6	8,8	80	
		300	3,9	6,0	14,7	133	
32/2	Суп-пюре из разных овощей с мукой зародышей пшеницы и отрубями	250	6,6	9,8	15,4	181	Молоко, картофель, морковь, капуста белокочанная, горошек зеленый консервированный, масло крестьянское, отруби, мука зародышей пшеницы, соль, лук репчатый
		200	5,3	7,8	12,3	145	
		180	4,7	7,1	11,1	130	
		300	7,9	11,8	18,5	217	
33/2	Суп-пюре из птицы	250	10,9	9,9	9,0	170	Куры, молоко, мука пшеничная, мор-
		200	8,7	7,9	7,2	136	
		180	7,8	7,1	6,5	122	

1	2	3	4	5	6	7	8
		300	13,0	11,9	10,8	204	ковь, масло крестьянское, яйца, соль
34/2	Уха рыбацкая	250	9,9	4,9	13,5	142	Картофель, горбуша, лук репчатый, масло крестьянское, соль
		200	7,9	3,9	10,8	113	
		180	7,1	3,5	9,7	102	
		300	11,8	5,9	16,2	170	
35/2	Уха с крупой перловой	250	9,9	4,9	14,9	147	Горбуша, картофель, лук репчатый, крупа рисовая, масло крестьянское, соль
		200	7,9	3,9	12,0	118	
		180	7,1	3,5	10,8	106	
		300	11,9	5,8	17,9	177	
36/2	Уха с крупой рисовой и отрубями	250	10,6	4,8	12,4	141	Горбуша, картофель, лук репчатый, крупа рисовая, отруби, масло крестьянское, соль
		200	8,5	3,9	9,9	113	
		180	7,6	3,5	8,9	102	
		150	6,4	2,9	7,4	85	
37/2	Уха с крупой рисовой	250	9,7	4,8	13,1	139	Горбуша, картофель, лук репчатый, крупа рисовая, масло крестьянское, соль
		200	7,8	3,9	10,5	111	
		180	7,0	3,5	9,4	100	
		300	11,7	5,8	15,7	166	
38/2	Суп крестьянский с крупой со сметаной	250	2,3	5,9	13,2	121	Капуста белокочанная свежая, картофель, морковь, лук репчатый, крупа перловая или рисовая, сметана, масло растительное, соль
		200	1,9	4,7	10,6	96	
		180	1,7	4,2	9,5	87	
		300	2,8	7,1	15,9	145	
39/2	Суп фасолевый	250	5,4	5,5	18,3	153	Картофель, фасоль продовольственная, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль
		200	4,3	4,4	14,6	122	
		180	3,9	4,0	13,1	110	
		300	6,4	6,6	21,9	183	
40/2	Гренки (сухарики)	20	1,7	0,2	10,7	54	Хлеб
		30	2,6	0,3	16,1	81	
		15	1,3	0,1	8,1	40	
		10	0,9	0,1	5,4	27	
41/2	Фрикадельки мясные	20	4,1	2,9	0,2	44	Говядина, лук репчатый, яйца, вода или бульон, соль
		50	10,3	7,3	0,4	109	
		40	8,2	5,9	0,4	87	
		30	6,2	4,4	0,3	65	
42/2	Фрикадельки рыбные	20	3,7	1,3	0,3	28	Горбуша, лук репчатый, яйца, соль
		50	9,2	3,1	0,8	69	
		40	7,3	2,5	0,7	55	
		30	5,5	1,9	0,5	41	
–	Зелень (лук)	2	0,0	0,0	0,1	0	Лук зеленый
–	Зелень (петрушка)	2	0,1	0,0	0,2	1	Петрушка

1	2	3	4	5	6	7	8
–	Зелень (укроп)	2	0,1	0,0	0,1	1	Укроп
–	Мясо говядины от-варное	20	5,4	3,8	0,0	56	Говядина
		15	4,0	2,9	0,0	42	
		10	2,7	1,9	0,0	28	
		5	1,3	1,0	0,0	14	
–	Мясо кур отварное	20	4,7	4,5	0,0	59	Куры
		15	3,5	3,4	0,0	44	
		10	2,4	2,2	0,0	30	
		5	1,2	1,1	0,0	15	
Изделия из овощей и гарниры							
1/3	Картофель отвар-ной	200	3,9	4,4	29,3	181	Картофель, масло крестьянское, соль
		180	3,5	3,9	26,4	163	
		150	2,9	3,3	22,0	135	
		100	1,9	2,2	14,6	90	
2/3	Картофель в молоке	200	4,4	5,1	25,1	170	Картофель, молоко, масло крестьянское, соль
		180	4,0	4,6	22,6	153	
		150	3,3	3,9	18,8	128	
		100	2,2	2,6	12,5	85	
3/3	Картофельное пюре	200	4,1	4,9	27,2	177	Картофель, молоко, масло крестьянское, соль
		180	3,7	4,4	24,4	159	
		150	3,1	3,7	20,4	133	
		100	2,1	2,4	13,6	88	
4/3	Картофельное пюре (без молока)	200	3,4	5,4	26,2	175	Картофель, масло растительное, соль
		180	3,1	4,9	23,6	157	
		150	2,6	4,1	19,6	131	
		100	1,7	2,7	13,1	87	
5/3	Картофельное пюре с морковью	200	3,7	4,7	21,8	152	Картофель, морковь, молоко, масло кре-стьянское, соль
		180	3,4	4,2	19,6	137	
		150	2,8	3,5	16,3	114	
		100	1,9	2,4	10,9	76	
6/3	Картофельное пюре со свеклой	200	3,9	4,7	22,7	156	Картофель, свекла, молоко, масло кре-стьянское, соль
		180	3,5	4,2	20,4	140	
		150	2,9	3,5	17,0	117	
		100	1,9	2,4	11,3	78	
7/3	Картофельное пюре с морской капустой	200	3,7	5,3	28,7	185	Картофель, морская капуста консервиро-ванная, молоко, масло крестьянское, соль
		180	3,4	4,8	25,8	166	
		150	2,8	4,0	21,5	138	
		100	1,9	2,6	14,4	92	
8/3	Картофель, запе-ченный с яйцом	200	10,0	12,2	39,6	321	Картофель, яйца, лук репчатый, масло крестьянское, соль
		180	9,0	11,0	35,7	289	
		150	7,5	9,2	29,7	240	
		100	5,0	6,1	19,8	160	
9/3		200	5,1	8,0	39,6	262	

1	2	3	4	5	6	7	8
	Оладьи картофельные (драники)	180	4,6	7,2	35,6	235	Картофель, масло растительное, мука пшеничная, соль
		150	3,8	6,0	29,7	196	
		100	2,6	4,0	19,8	131	
10/3	Капуста отварная с маслом	200	3,7	3,8	8,1	89	Капуста белокочанная, масло крестьянское, соль
		180	3,3	3,4	7,3	80	
		150	2,7	2,9	6,0	67	
		100	1,8	1,9	4,0	45	
11/3	Капуста тушеная	200	4,7	3,8	18,1	135	Капуста белокочанная свежая, морковь, лук репчатый, масло растительное, сахар, мука, соль
		180	4,2	3,4	16,3	121	
		150	3,5	2,9	13,6	101	
		100	2,3	1,9	9,0	67	
12/3	Капуста тушеная (вариант 2)	200	4,3	3,8	15,9	124	Капуста белокочанная, морковь, лук репчатый, масло растительное, сахар, соль
		180	3,9	3,4	14,3	112	
		150	3,2	2,8	11,9	93	
		100	2,1	1,9	8,0	62	
13/3	Капуста тушеная с фасолью	200	4,2	4,7	10,7	112	Капуста белокочанная, фасоль свежая, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль
		180	3,8	4,2	9,6	101	
		150	3,2	3,5	8,0	84	
		100	2,1	2,3	5,4	56	
14/3	Капуста цветная отварная	200	4,8	6,9	6,8	115	Капуста цветная замороженная, масло растительное
		180	4,3	6,2	6,1	104	
		150	3,6	5,2	5,1	86	
		100	2,4	3,4	3,4	58	
16/3	Морковь тушеная	200	2,8	7,9	17,2	158	Морковь, сметана, масло крестьянское, сахар, мука пшеничная, соль
		180	2,5	7,1	15,5	142	
		150	2,1	5,9	12,9	119	
		100	1,4	3,9	8,6	79	
17/3	Морковь, тушенная с рисом и изюмом	200	4,0	13,2	47,8	336	Морковь, крупа рисовая, изюм (кишмиш), масло крестьянское, сахар, соль
		180	3,6	11,9	43,0	302	
		150	3,0	9,9	35,9	252	
		100	2,0	6,6	23,9	168	
18/3	Морковь, тушенная с рисом и черносливом	200	3,6	6,2	41,9	249	Морковь, крупа рисовая, чернослив без косточки, масло крестьянское, сахар, соль
		180	3,3	5,6	37,7	224	
		150	2,7	4,7	31,4	186	
		100	1,8	3,1	20,9	124	
19/3	Морковь, тушенная с черносливом	200	2,8	7,9	21,5	178	Морковь, чернослив без косточек, масло крестьянское, сметана, мука пшеничная, соль
		180	2,5	7,1	19,3	160	
		150	2,1	5,9	16,1	134	
		100	1,4	4,0	10,7	89	
20/3		200	2,9	8,6	27,4	209	
		180	2,6	7,7	24,7	188	

1	2	3	4	5	6	7	8
	Морковь, тушенная с черносливом (вариант 2)	150	2,2	6,4	20,6	157	Морковь, чернослив, масло крестьянское, сахар, соль
		100	1,5	4,3	13,7	104	
21/3	Морковь с зеленым горошком в молочном соусе	200	3,8	8,6	11,7	148	Морковь, горошек зеленый консервированный, молоко, масло крестьянское, мука пшеничная, соль, сахар
		180	3,4	7,7	10,5	133	
		150	2,8	6,4	8,8	111	
		100	1,9	4,3	5,8	74	
21/3	Свекла, тушенная в молочном соусе	200	4,5	4,3	22,3	152	Свекла, молоко, масло крестьянское, мука пшеничная, сахар, соль
		180	4,0	3,8	20,1	137	
		150	3,4	3,2	16,8	114	
		100	2,2	2,1	11,2	76	
22/3	Свекла, тушенная в сметанном соусе	200	3,2	3,4	17,1	119	Свекла, сметана, масло крестьянское, мука пшеничная, соль
		180	2,9	3,0	15,4	107	
		150	2,4	2,5	12,8	89	
		100	1,6	1,7	8,6	59	
23/3	Свекла, тушенная с яблоками	200	2,6	12,4	21,6	215	Свекла, яблоки, масло растительное, сметана, мука пшеничная, сахар
		180	2,3	11,2	19,4	193	
		150	1,9	9,3	16,2	161	
		100	1,3	6,2	10,8	107	
24/3	Фасоль стручковая	200	4,4	11,0	5,1	149	Фасоль свежая, масло растительное, соль
		180	4,0	9,9	4,6	134	
		150	3,3	8,3	3,8	112	
		100	2,2	5,5	2,6	75	
25/3	Фасоль, тушенная с морковью	200	4,2	5,7	8,9	116	Фасоль свежая, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль
		180	3,8	5,2	8,0	104	
		150	3,2	4,3	6,7	87	
		100	2,1	2,9	4,4	58	
26/3	Кабачки припущенные	200	1,5	7,1	10,8	116	Кабачки свежие, масло крестьянское, соль
		180	1,4	6,3	9,7	104	
		150	1,1	5,3	8,1	87	
		100	0,8	3,5	5,4	58	
27/3	Кабачки тушеные	200	1,6	11,9	9,9	156	Кабачки свежие, масло растительное, сметана, масло крестьянское, мука пшеничная, соль
		180	1,4	10,7	8,9	140	
		150	1,2	8,9	7,4	117	
		100	0,8	5,9	4,9	78	
28/3	Икра из кабачков	100	5,1	0,3	50,0	254	Икра из кабачков
		180	9,2	0,5	90,0	456	
		150	7,6	0,4	75,0	380	
		100	5,1	0,3	50,0	254	
29/3	Пюре из зеленого горошка	200	6,4	5,6	14,6	147	Горошек зеленый консервированный,
		180	5,8	5,0	13,1	132	
		150	4,8	4,2	10,9	110	

1	2	3	4	5	6	7	8
		100	3,2	2,8	7,3	74	молоко, мука пшеничная, масло крестьянское, соль
30/3	Пюре из тыквы	200	3,1	5,8	16,6	137	Тыква, молоко, масло крестьянское, сахар, мука пшеничная, соль
		180	2,8	5,2	15,0	123	
		150	2,3	4,3	12,5	103	
		100	1,6	2,9	8,3	68	
31/3	Пудинг из моркови с яблоками	200	6,2	6,0	24,1	184	Морковь, яблоки, молоко, яйца куриные, крупа манная, сахар, сметана, масло растительное
		180	5,6	5,4	21,7	165	
		150	4,7	4,5	18,0	138	
		100	3,1	3,0	12,0	92	
32/3	Рагу из овощей	200	3,3	5,3	19,5	147	Картофель, морковь, капуста белокочанная свежая, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная, соль
		180	3,0	4,8	17,5	132	
		150	2,5	4,0	14,6	110	
		100	1,7	2,7	9,7	74	
33/3	Рагу из овощей с соусом молочным	200	4,1	7,1	19,5	166	Картофель, морковь, капуста белокочанная свежая, молоко, лук репчатый, масло растительное, масло крестьянское, мука пшеничная, соль
		180	3,7	6,4	17,5	149	
		150	3,1	5,3	14,6	124	
		100	2,1	3,6	9,7	83	
34/3	Рагу из овощей с крупой	200	3,9	5,0	24,3	165	Картофель свежий, капуста белокочанная свежая, морковь свежая, лук репчатый, крупа рисовая, сметана, масло крестьянское, мука пшеничная, соль
		180	3,5	4,5	21,9	149	
		150	2,9	3,7	18,2	124	
		100	1,9	2,5	12,1	83	
35/3	Рагу из овощей с отрубями пшеничными	200	3,5	4,7	18,6	140	Картофель, морковь, капуста белокочанная свежая, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная, отруби, соль
		180	3,1	4,3	16,7	126	
		150	2,6	3,6	13,9	105	
		100	1,7	2,4	9,3	70	
36/3	Гарнир овощной сборный	200	5,2	5,0	21,9	163	Картофель, горошек зеленый консервированный, морковь, молоко, масло крестьянское, мука пшеничная, соль
		180	4,7	4,5	19,8	147	
		150	3,9	3,8	16,5	122	
		100	2,6	2,5	11,0	82	
37/3	Каша из тыквы	200	4,1	5,5	30,0	193	Тыква, крупа манная, масло крестьянское, сахар
		180	3,7	4,9	27,0	174	
		150	3,1	4,1	22,5	145	
		100	2,1	2,7	15,0	97	

1	2	3	4	5	6	7	8
38/3	Рис припущенный с овощами	200	5,0	9,5	50,3	317	Крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль
		180	4,5	8,6	45,3	285	
		150	3,8	7,1	37,7	238	
		100	2,5	4,8	25,2	158	
39/3	Каша гречневая рассыпчатая	200	8,8	2,3	38,3	228	Крупа гречневая, соль
		180	7,9	2,1	34,5	205	
		150	6,6	1,7	28,8	171	
		120	5,3	1,4	23,0	137	
40/3	Каша гречневая рассыпчатая с овощами	200	11,5	9,1	50,4	355	Крупа гречневая, морковь, лук репчатый, масло крестьянское, соль
		180	10,3	8,2	45,4	319	
		150	8,6	6,8	37,8	266	
		100	5,7	4,6	25,2	177	
41/3	Каша перловая с овощами	200	6,5	5,9	43,0	267	Морковь, крупа перловая, лук репчатый, масло крестьянское, соль
		180	5,9	5,3	38,7	240	
		150	4,9	4,4	32,2	200	
		100	3,3	2,9	21,5	133	
42/3	Каша пшенная рассыпчатая	200	6,8	1,9	37,8	203	Крупа пшено, соль
		180	6,1	1,7	34,0	183	
		150	5,1	1,5	28,4	153	
		100	3,4	1,0	18,9	102	
43/3	Каша рисовая рассыпчатая	200	4,8	4,2	49,0	262	Крупа рисовая, масло крестьянское, соль
		180	4,4	3,8	44,1	236	
		150	3,6	3,2	36,8	197	
		100	2,4	2,1	24,5	131	
44/3	Каша рисовая с овощами	200	5,0	9,5	50,3	317	Крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль
		180	4,5	8,6	45,3	285	
		150	3,8	7,1	37,7	238	
		100	2,5	4,8	25,2	158	
45/3	Каша рисовая с консервированными овощами	200	4,6	5,9	40,2	241	Крупа рисовая, горошек зеленый консервированный, кукуруза консервированная, масло растительное, соль
		180	4,1	5,3	36,2	217	
		150	3,4	4,4	30,2	180	
		100	2,3	2,9	20,1	120	
46/3	Макаронные изделия отварные	200	7,1	4,0	43,2	245	Макароны (вермишель), масло крестьянское, соль
		180	6,4	3,6	38,9	221	
		150	5,3	3,0	32,4	184	
		100	3,5	2,0	21,6	123	
47/3	Макаронные изделия отварные с сыром	200	8,9	6,2	37,0	248	Макароны, сыр, масло крестьянское, соль
		180	8,0	5,6	33,3	223	
		150	6,7	4,7	27,8	186	
		100	4,4	3,1	18,5	124	
48/3	Горошница с морковью	200	12,2	3,7	30,2	219	Морковь, горох, масло крестьянское
		180	11,0	3,3	27,2	197	

1	2	3	4	5	6	7	8
		150	9,2	2,7	22,7	164	
		100	6,1	1,8	15,1	109	
49/3	Горошница с морковью, мукой зародышей пшеницы и отрубями	200	13,5	3,9	31,4	233	Морковь, горох, масло крестьянское, мука зародышей пшеницы, отруби
		180	12,1	3,5	28,3	210	
		150	10,1	2,9	23,6	175	
		100	6,7	2,0	15,7	117	
50/3	Биточки (котлеты) картофельные запеченные	200	5,9	6,6	37,2	242	Картофель, мука пшеничная, яйца, масло крестьянское, масло растительное, соль
		180	5,3	5,9	33,5	218	
		150	4,4	5,0	27,9	182	
		100	3,0	3,3	18,6	121	
51/3	Биточки (котлеты) картофельные с творогом запеченные	200	13,5	10,6	30,0	278	Картофель, творог, яйца, мука пшеничная, масло крестьянское, масло растительное, соль
		180	12,2	9,5	27,0	251	
		150	10,1	7,9	22,5	209	
		100	6,8	5,3	15,0	139	
52/3	Биточки (котлеты) морковные с творогом запеченные	200/5	13,4	11,0	33,6	299	Морковь, творог, молоко, крупа манная, мука пшеничная, масло крестьянское, сметана, яйца куриные, масло растительное
		180	11,7	9,7	29,5	263	
		150	9,8	8,1	24,6	219	
		100	6,5	5,4	16,4	146	
53/3	Биточки (котлеты) капустные запеченные	200/5	6,2	7,1	20,2	178	Капуста белокочанная, яблоки, крупа манная, молоко, яйца куриные, мука пшеничная, сметана, масло крестьянское, масло растительное, соль
		180	5,4	6,3	17,7	156	
		150	4,5	5,2	14,8	130	
		100	3,0	3,5	9,9	87	
54/3	Биточки (котлеты) свекольные с творогом запеченные	200	11,3	10,1	20,0	224	Свекла, творог, мука пшеничная, масло крестьянское, яйца куриные, крупа манная, масло растительное
		180	10,2	9,1	18,0	202	
		150	8,5	7,6	15,0	168	
		100	5,7	5,0	10,0	112	
55/3	Биточки (котлеты) свекольные с яблоками запеченные	200	5,8	7,5	31,1	225	Свекла, яблоки, молоко, крупа манная, мука пшеничная, масло крестьянское, масло растительное, сметана
		180	5,3	6,8	28,0	203	
		150	4,4	5,7	23,3	169	
		100	2,9	3,8	15,6	113	
56/3	Запеканка картофельная с овощами	200	2,8	1,2	0,0	22	Картофель, лук репчатый, яйца куриные, морковь, масло крестьянское, сметана
		180	2,5	1,1	0,0	20	
		150	2,1	0,9	0,0	16	
		100	1,4	0,6	0,0	11	
57/3		200	5,0	5,0	33,4	211	

1	2	3	4	5	6	7	8
	Запеканка морковная	180	4,5	4,5	30,1	189	Морковь, крупа манная, сахар, сухари, масло крестьянское, сметана, масло растительное, соль
		150	3,8	3,8	25,1	158	
		100	2,5	2,5	16,7	105	
58/3	Запеканка морковная (вариант 2)	200	5,7	6,7	27,0	201	Морковь, молоко, яйца куриные, крупа манная, сахар, сухари, масло крестьянское, сметана, масло растительное
		180	5,1	6,0	24,3	180	
		150	4,3	5,0	20,2	150	
		100	2,8	3,3	13,5	100	
59/3	Запеканка морковная с творогом	200	18,5	17,9	42,3	414	Морковь, творог, крупа манная, сахар, масло растительное, сухари, яйца куриные, соль
		180	16,7	16,1	38,1	373	
		150	13,9	13,4	31,7	311	
		100	9,3	9,0	21,2	207	
60/3	Запеканка морковная с творогом (вариант 2)	200	16,8	14,8	25,5	309	Морковь, творог, масло крестьянское, сахар, молоко, крупа манная, яйца куриные
		180	15,1	13,3	23,0	278	
		150	12,6	11,1	19,1	231	
		100	8,4	7,4	12,8	154	
61/3	Запеканка морковная с черносливом	200	5,3	5,2	47,2	272	Морковь, чернослив, крупа манная, сахар, сухари, масло крестьянское, сметана, масло растительное, соль
		180	4,8	4,7	42,5	245	
		150	4,0	3,9	35,4	204	
		100	2,6	2,6	23,6	136	
62/3	Запеканка морковная с черносливом и мукой зародышей пшеницы	200	6,4	6,0	49,0	292	Морковь, чернослив, крупа манная, сахар, сухари, мука зародышей пшеницы, масло крестьянское, сметана, масло растительное, соль
		180	5,8	5,4	44,1	263	
		150	4,8	4,5	36,7	219	
		100	3,2	3,0	24,5	146	
63/3	Запеканка свекольная с творогом	200	12,8	9,1	32,9	277	Свекла, творог, крупа манная, сухари, яйца куриные, масло крестьянское, масло растительное, соль
		180	11,5	8,2	29,7	249	
		150	9,6	6,8	24,7	208	
		100	6,4	4,5	16,5	138	
64/3	Запеканка капустная	200	6,9	9,3	28,3	238	Капуста, крупа манная, масло крестьянское, сметана, сухари, масло растительное, соль
		180	6,2	8,4	25,5	214	
		150	5,2	7,0	21,2	178	
		100	3,5	4,7	14,1	119	
65/3	Суфле из моркови с творогом	200	11,5	16,6	16,1	264	Морковь, творог, яйца, масло крестьянское, сахар, масло растительное
		180	10,3	14,9	14,5	238	
		150	8,6	12,4	12,1	198	
		100	5,7	8,3	8,1	132	

1	2	3	4	5	6	7	8
66/3	Суфле из кабачков	200	4,8	9,8	11,3	155	Кабачки свежие, молоко, яйца куриные, масло растительное, крупа манная, соль
		180	4,4	8,8	10,2	140	
		150	3,6	7,3	8,5	116	
		100	2,4	4,9	5,7	78	
67/3	Суфле из овощей	200	7,0	12,9	17,1	221	Капуста цветная свежая, горошек зеленый консервированный, морковь, молоко, яйца куриные, масло крестьянское, сахар, мука пшеничная, масло растительное, соль
		180	6,3	11,6	15,4	199	
		150	5,3	9,7	12,8	165	
		100	3,5	6,4	8,5	110	
–	Сметана	10	0,2	1,3	0,3	14	Сметана
–	Йогурт	10	0,4	0,2	0,6	6	Йогурт
Каша, изделия из творога, круп							
1/4	Каша гречневая с молоком	100/100	7,0	4,2	22,8	166	Молоко, крупа гречневая, соль
		150	5,3	3,2	17,1	124	
		120	4,2	2,5	13,7	99	
		100	3,5	2,1	11,4	83	
2/4	Каша гречневая молочная с маслом сливочным	200	7,8	8,0	30,2	233	Молоко, крупа гречневая, масло крестьянское, сахар, соль
		150	5,9	6,0	22,6	175	
		120	4,7	4,8	18,1	140	
		100	3,9	4,0	15,1	117	
3/4	Каша гречневая вязкая	200	6,1	5,1	26,5	190	Крупа гречневая, масло крестьянское, соль
		150	4,6	3,9	19,9	142	
		120	3,7	3,1	15,9	114	
		100	3,0	2,6	13,3	95	
4/4	Каша кукурузная молочная с маслом сливочным	200	4,1	6,2	21,4	159	Молоко, крупа кукурузная, масло крестьянское, сахар, соль
		150	3,1	4,6	16,0	119	
		120	2,4	3,7	12,8	95	
		100	2,0	3,1	10,7	79	
5/4	Каша манная молочная с маслом сливочным	200	5,3	5,1	28,4	183	Молоко, крупа манная, сахар, масло крестьянское, соль
		150	4,0	3,8	21,3	138	
		120	3,2	3,1	17,1	110	
		100	2,7	2,5	14,2	92	
6/4	Каша овсяная молочная с маслом сливочным	200	7,7	9,1	31,9	246	Молоко, геркулес, масло крестьянское, сахар, соль
		150	5,8	6,8	23,9	184	
		120	4,6	5,5	19,1	147	
		100	3,9	4,6	15,9	123	
7/4	Каша рисовая молочная жидкая с маслом сливочным	200	5,0	7,0	31,2	210	Молоко, крупа рисовая, масло крестьянское, сахар, соль
		150	3,8	5,2	23,4	158	
		120	3,0	4,2	18,7	126	
		100	2,5	3,5	15,6	105	

1	2	3	4	5	6	7	8
8/4	Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	200	6,4	7,4	27,2	206	Молоко, геркулес овсяный, масло крестьянское, сахар, соль
		150	4,8	5,6	20,4	154	
		120	3,8	4,4	16,3	123	
		100	3,2	3,7	13,6	103	
9/4	Каша рисовая вязкая с маслом растительным (вариант 2)	200	3,0	5,3	30,8	189	Крупа рисовая, масло растительное, соль
		150	2,3	4,0	23,1	141	
		120	1,8	3,2	18,5	113	
		100	1,5	2,7	15,4	94	
9/4	Каша рисовая вязкая с маслом сливочным (вариант 2)	200	2,2	4,3	26,6	157	Крупа рисовая, масло крестьянское, сахар
		150	1,6	3,3	20,0	118	
		120	1,3	2,6	16,0	94	
		100	1,1	2,2	13,3	79	
9/4	Каша рисовая молочная вязкая с маслом сливочным	200	5,2	6,3	39,2	239	Молоко, крупа рисовая, масло крестьянское, сахар, соль
		150	3,9	4,8	29,4	179	
		120	3,1	3,8	23,5	143	
		100	2,6	3,2	19,6	119	
10/4	Каша перловая молочная вязкая с маслом сливочным	200	6,6	6,4	36,0	235	Молоко, крупа перловая, масло крестьянское, сахар, соль
		150	5,0	4,8	27,0	176	
		120	4,0	3,8	21,6	141	
		100	3,3	3,2	18,0	118	
11/4	Каша пшенная молочная с маслом сливочным	200	6,5	6,6	31,2	214	Молоко, крупа пшено, масло крестьянское, сахар, соль
		150	4,9	5,0	23,4	161	
		120	3,9	4,0	18,7	129	
		100	3,3	3,3	15,6	107	
12/4	Каша пшенная рассыпчатая	250	10,9	13,8	60,4	422	Крупа пшено, масло крестьянское, соль
		150	6,5	8,3	36,3	253	
		120	5,2	6,6	29,0	202	
		100	4,4	5,5	24,2	169	
13/4	Каша пшенная с яблоками с маслом сливочным	200	6,7	6,8	35,5	236	Молоко, яблоки, крупа пшено, масло крестьянское, сахар, соль
		150	5,0	5,1	26,6	177	
		120	4,0	4,1	21,3	141	
		100	3,4	3,4	17,8	118	
14/4	Каша пшенная с изюмом и с маслом сливочным	200	7,3	8,4	29,5	223	Молоко, крупа пшено, яйца, сахар, масло крестьянское, изюм, соль
		150	5,5	6,3	22,1	167	
		120	4,4	5,0	17,7	134	
		100	3,7	4,2	14,7	112	
15/4	Каша ячневая молочная с маслом сливочным	200	6,0	5,3	30,7	201	Молоко, крупа ячневая, масло крестьянское, сахар, соль
		150	4,5	3,9	23,0	151	
		120	3,6	3,2	18,4	121	
		100	3,0	2,6	15,4	101	
16/4	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	200	6,5	6,0	31,2	208	Молоко, крупа пшеничная, сахар, масло крестьянское, соль
		150	4,9	4,5	23,4	156	
		120	3,9	3,6	18,7	125	

1	2	3	4	5	6	7	8
		100	3,3	3,0	15,6	104	
17/4	Каша молочная ассорти (рис, пшено) с маслом сливочным	200	5,0	6,5	25,6	183	Молоко, крупа рисовая, крупа пшено, масло крестьянское, сахар, соль
		150	3,7	4,9	19,2	137	
		120	3,0	3,9	15,4	110	
		100	2,5	3,3	12,8	91	
18/4	Каша молочная ассорти (рис, кукуруза) с маслом сливочным	200	4,5	6,3	26,4	182	Молоко, крупа рисовая, сахар, масло крестьянское, соль
		150	3,4	4,7	19,8	136	
		120	2,7	3,8	15,8	109	
		100	2,3	3,1	13,2	91	
19/4	Каша молочная ассорти (рис, гречневая крупа) с маслом сливочным	200	5,1	6,5	24,7	181	Молоко, крупа рисовая, крупа гречневая, масло крестьянское, сахар, соль
		150	3,8	4,9	18,5	136	
		120	3,1	3,9	14,8	109	
		100	2,6	3,3	12,3	90	
20/4	Каша молочная ассорти (пшенично-кукурузная) с маслом сливочным	200	6,0	6,7	27,4	196	Молоко, мука пшеничная, крупа пшеничная, масло крестьянское, сахар, соль
		150	4,5	5,0	20,6	147	
		120	3,6	4,0	16,5	117	
		100	3,0	3,3	13,7	98	
21/4	Пюре гороховое	200	12,3	3,9	29,3	218	Морковь, горох продовольственный, масло крестьянское, соль
		150	9,2	3,0	21,9	164	
		120	7,4	2,4	17,6	131	
		100	6,2	2,0	14,6	109	
1/5	Запеканка пшеничная с творогом	200	16,0	16,5	44,7	397	Крупа пшено, творог, сахар, яйца, масло крестьянское, соль, масло растительное
		150	12,0	12,3	33,5	298	
		120	9,6	9,9	26,8	238	
		100	8,0	8,2	22,3	199	
2/5	Запеканка рисовая с творогом	200	13,4	10,4	47,1	342	Крупа рисовая, творог, сахар, яйца, масло крестьянское, масло растительное, соль
		150	10,1	7,8	35,4	256	
		120	8,0	6,2	28,3	205	
		100	6,7	5,2	23,6	171	
3/5	Запеканка гречневая с творогом	200	13,9	10,9	28,3	275	Творог, крупа гречневая, сахар, яйца, масло крестьянское, масло растительное, соль
		150	10,4	8,2	21,2	207	
		120	8,3	6,6	17,0	165	
		100	6,9	5,5	14,1	138	
4/5	Запеканка рисовая с творогом с мукой зародышей пшеницы	200	14,4	10,6	48,0	352	Крупа рисовая, творог, сахар, яйца, масло крестьянское, мука зародышей пшеницы, масло растительное, соль
		150	10,8	7,9	36,0	264	
		120	8,6	6,4	28,8	211	
		100	7,2	5,3	24,0	176	
5/5	Лапшевник с творогом	200	16,1	13,0	48,9	385	Макароны, творог, яйца, сметана, сахар, масло крестьянское,
		150	12,1	9,8	36,7	289	
		120	9,7	7,8	29,4	231	

1	2	3	4	5	6	7	8
		100	8,1	6,5	24,5	192	масло растительное, соль
6/5	Пудинг манный с яблоками	200	9,3	10,2	44,9	310	Яблоки, молоко, яйца, крупа манная, сахар, масло крестьянское, масло растительное, соль
		150	6,9	7,6	33,7	232	
		120	5,6	6,1	26,9	186	
		100	4,6	5,1	22,4	155	
7/5	Вареники ленивые	200	31,4	17,5	33,2	422	Творог, мука пшеничная, сахар, яйца куриные, масло крестьянское, соль
		150	23,6	13,1	24,9	316	
		120	18,8	10,5	19,9	253	
		100	15,7	8,7	16,6	211	
8/5	Запеканка (сырники) из творога	200	33,8	19,2	26,4	418	Творог, сахар, крупа манная, яйца, сметана, масло растительное, соль
		150	25,3	14,4	19,8	314	
		120	20,3	11,5	15,8	251	
		100	16,9	9,6	13,2	209	
9/5	Запеканка (сырники) из творога (вариант 2)	200	33,2	19,4	29,7	431	Творог, мука пшеничная, сахар, яйца, сметана, масло растительное, соль
		150	24,9	14,6	22,3	323	
		120	19,9	11,7	17,8	258	
		100	16,6	9,7	14,8	215	
10/5	Запеканка (сырники) из творога с изюмом	200	32,3	18,4	34,0	435	Творог, сахар, крупа манная, изюм, яйца, сметана, масло растительное, соль
		150	24,2	13,8	25,5	326	
		120	19,4	11,1	20,4	261	
		100	16,1	9,2	17,0	217	
11/5	Запеканка (сырники) из творога с картофелем	200	26,8	21,0	24,6	400	Творог, картофель, масло крестьянское, мука пшеничная, яйца, сахар, сметана, масло растительное, соль
		150	20,1	15,7	18,4	300	
		120	16,1	12,6	14,7	240	
		100	13,4	10,5	12,3	200	
12/5	Запеканка (сырники) из творога с морковью и мукой зародышей пшеницы	200	27,7	23,1	21,0	409	Творог, морковь, масло крестьянское, сахар, яйца, молоко, мука зародышей пшеницы, сметана, крупа манная, масло растительное, соль
		150	20,8	17,3	15,7	307	
		120	16,6	13,9	12,6	245	
		100	13,8	11,5	10,5	204	
13/5	Запеканка (сырники) из творога с морковью	200	26,6	22,8	22,7	408	Творог, морковь, масло крестьянское, сахар, крупа манная, яйца, молоко, сметана, масло растительное, соль
		150	19,9	17,1	17,0	306	
		120	15,9	13,7	13,6	245	
		100	13,3	11,4	11,3	204	
14/5	Запеканка (сырники) из творога с мукой зародышей пшеницы	200	37,4	21,1	37,2	495	Творог, сахар, мука, мука зародышей пшеницы, сметана, яйца куриные, масло растительное, соль
		150	28,0	15,8	27,9	371	
		120	22,4	12,6	22,3	297	
		100	18,7	10,5	18,6	248	

1	2	3	4	5	6	7	8
15/5	Запеканка из творога с рисом	200	28,6	19,9	35,1	439	Творог, крупа рисовая, сахар, яйца, сметана, масло крестьянское, масло растительное, соль
		150	21,4	14,9	26,4	329	
		120	17,2	11,9	21,1	263	
		100	14,3	9,9	17,6	220	
16/5	Запеканка из творога с рисом (без яиц)	200	29,1	19,7	35,3	440	Творог, крупа рисовая, сахар, сметана, масло растительное, масло крестьянское, соль
		150	21,8	14,7	26,5	330	
		120	17,5	11,8	21,2	264	
		100	14,5	9,8	17,7	220	
17/5	Запеканка из творога с яблоками	200	26,2	22,9	32,8	446	Творог, яблоки, сахар, яйца, масло крестьянское, крупа манная, сметана, масло растительное, соль
		150	19,7	17,2	24,6	335	
		120	15,7	13,7	19,7	268	
		100	13,1	11,5	16,4	223	
18/5	Пудинг из творога с изюмом	200	28,7	21,0	39,3	467	Творог, изюм (кишмиш), крупа манная, сахар, яйца, масло крестьянское, масло растительное, сметана, соль
		150	21,5	15,7	29,4	350	
		120	17,2	12,6	23,6	280	
		100	14,3	10,5	19,6	233	
19/5	Пудинг из творога с морковью	200	24,1	18,5	31,1	392	Творог, морковь, сахар, яйца (белки), крупа манная, масло крестьянское, масло растительное, соль
		150	18,1	13,9	23,3	294	
		120	14,4	11,1	18,7	235	
		100	12,0	9,2	15,6	196	
20/5	Суфле творожное	200	29,4	24,2	27,4	449	Творог, молоко, яйца, сметана, мука пшеничная, сахар, масло крестьянское, масло растительное, соль
		150	22,1	18,2	20,6	337	
		120	17,7	14,5	16,4	269	
		100	14,7	12,1	13,7	225	
21/5	Шарики из творога с черносливом	200	33,1	17,1	38,0	445	Творог, яйца куриные, чернослив, мука пшеничная, сахар, крупа манная, соль
		150	24,9	12,8	28,5	334	
		120	19,9	10,2	22,8	267	
		100	16,6	8,5	19,0	223	
–	Джем	10	0,1	0,0	7,2	28	Джем
–	Пюре яблочное	10	0,1	0,0	1,9	8	Пюре яблочное
–	Сметана	10	0,2	1,3	0,3	14	Сметана
–	Молоко сгущенное	10	0,1	0,1	0,6	3	Молоко сгущенное
–	Повидло	10	0,0	0,0	6,5	25	Повидло
Изделия из яиц							
1/6	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63	Яйца
		20	2,5	2,3	0,1	31	
		10	1,3	1,2	0,1	16	
2/6		200	19,5	21,2	3,4	282	

1	2	3	4	5	6	7	8
	Омлет запеченный или паровой	150	14,6	15,9	2,5	211	Яйца, молоко, масло крестьянское, соль
		120	11,7	12,7	2,0	169	
		100	9,7	10,6	1,7	141	
3/6	Омлет запеченный или паровой с сосисками	200	20,9	25,7	3,7	329	Яйца куриные, молоко, сосиски, масло крестьянское, соль
		150	15,7	19,3	2,7	247	
		120	12,6	15,4	2,2	198	
		100	10,5	12,9	1,8	165	
4/6	Омлет запеченный или паровой с сыром	200	21,8	23,6	3,1	312	Яйца куриные, молоко, сыр, масло крестьянское, соль
		150	16,4	17,7	2,3	234	
		120	13,1	14,1	1,9	187	
		100	10,9	11,8	1,6	156	
5/6	Омлет с зеленым горошком (запеченный)	200	13,8	11,4	8,6	201	Горошек зеленый консервированный, яйца куриные, молоко, масло растительное, соль
		150	10,4	8,6	6,4	151	
		120	8,3	6,9	5,1	121	
		100	6,9	5,7	4,3	101	
6/6	Омлет с картофелем (запеченный)	200	12,8	11,6	16,3	224	Картофель, яйца, молоко, масло растительное, соль
		150	9,6	8,7	12,2	168	
		120	7,7	7,0	9,8	135	
		100	6,4	5,8	8,1	112	
Изделия из рыбы, мяса, птицы							
1/7	Рыба отварная	100	21,8	5,8	0,0	139	Горбуша, соль
		80	17,4	4,6	0,0	111	
		60	13,1	3,5	0,0	83	
		50	10,9	2,9	0,0	70	
2/7	Рыба отварная под маринадом	180	19,9	17,7	9,2	280	Горбуша, морковь, лук репчатый, масло растительное, сахар, соль
		150	16,6	14,7	7,7	233	
		120	13,3	11,8	6,1	187	
		100	11,1	9,8	5,1	156	
3/7	Рыба (филе), припущенная с молоком и овощами	100/30	15,3	6,2	2,2	126	Горбуша, молоко, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль
		80	9,4	3,8	1,4	78	
		60	7,0	2,9	1,0	58	
		50	5,9	2,4	0,9	49	
4/7	Рыба, тушенная с овощами	120	14,8	9,9	4,9	170	Горбуша, морковь, лук репчатый, масло растительное, сахар, соль
		100	12,4	8,3	4,0	141	
		80	9,9	6,6	3,2	113	
		50	6,2	4,1	2,0	71	
5/7	Рыба жареная	100	21,3	7,9	3,4	171	Горбуша, мука пшеничная, масло растительное, соль
		80	17,1	6,3	2,8	137	
		60	12,8	4,8	2,1	103	
		50	10,7	4,0	1,7	86	
6/7	Рыба, запеченная в молочном соусе	100	12,1	5,6	5,6	122	Горбуша, молоко, мука пшеничная,
		80	9,6	4,5	4,5	97	
		60	7,2	3,4	3,3	73	

1	2	3	4	5	6	7	8
		50	6,0	2,8	2,8	61	масло растительное, соль
7/7	Рыба, запеченная с сыром	100	22,2	9,1	0,0	171	Горбуша, сыр, масло растительное, соль
		80	17,8	7,3	0,0	137	
		60	13,3	5,5	0,0	103	
		50	11,1	4,6	0,0	86	
8/7	Рыба, запеченная в омлете	95	17,4	11,7	2,3	185	Горбуша, яйца, молоко, масло растительное, мука пшеничная, соль
		80	14,7	9,9	1,9	156	
		60	11,0	7,4	1,4	117	
		50	9,2	6,2	1,2	97	
9/7	Запеканка из рыбы с морковью	100	14,1	5,2	5,9	129	Горбуша, морковь, лук репчатый, яйца, крупа манная, масло растительное, соль
		80	11,3	4,2	4,7	103	
		60	8,5	3,1	3,5	77	
		50	7,1	2,6	2,9	65	
10/7	Запеканка из рыбы с морковью (вариант 2)	100	16,8	7,4	5,7	159	Горбуша, морковь, яйца куриные, молоко, лук репчатый, хлеб пшеничный, масло растительное, соль
		80	13,5	5,9	4,6	127	
		60	10,1	4,5	3,4	95	
		50	8,4	3,7	2,9	79	
11/7	Запеканка из рыбы с капустой	100	14,1	5,1	5,0	124	Горбуша, капуста, вода (для заваривания крупы), лук репчатый, крупа манная, яйца, масло растительное, соль
		80	11,3	4,1	4,0	100	
		60	8,5	3,1	3,0	75	
		50	7,1	2,5	2,5	62	
12/7	Биточки (котлеты) из рыбы	100	17,0	5,9	8,0	153	Горбуша, молоко, хлеб, яйца, соль
		80	13,6	4,7	6,4	123	
		60	10,2	3,5	4,8	92	
		50	8,5	2,9	4,0	77	
13/7	Биточки (котлеты) из рыбы с творогом	100	16,0	11,1	10,7	209	Горбуша, творог, молоко, хлеб, масло растительное, яйца, мука, соль
		80	12,8	8,8	8,5	167	
		60	9,6	6,6	6,4	125	
		50	8,0	5,5	5,3	104	
14/7	Биточки (котлеты) из рыбы с мукой зародышей пшеницы	100	15,9	6,9	5,1	148	Горбуша, морковь, яйца куриные, молоко, лук репчатый, хлеб, масло растительное, мука зародышей пшеницы, соль
		80	12,8	5,5	4,1	118	
		60	9,6	4,1	3,1	89	
		50	8,0	3,4	2,6	74	
15/7		100	15,9	9,8	4,9	175	Горбуша, морковь, яйца куриные, молоко, лук репчатый,
		80	12,8	7,8	4,0	140	
		60	9,6	5,9	3,0	105	

1	2	3	4	5	6	7	8
	Биточки (котлеты) из рыбы с мукой зародышей пшеницы и отрубями	50	8,0	4,9	2,5	88	масло растительное, хлеб пшеничный, отруби, мука зародышей пшеницы, соль
16/7	Кнели из рыбы паровые	100	17,7	11,4	5,0	194	Горбуша, молоко, масло крестьянское, яйца, мука пшеничная, соль
		80	14,2	9,1	4,0	155	
		60	10,6	6,8	3,0	116	
		50	8,9	5,7	2,5	97	
17/7	Зразы или рулет из рыбы	100	13,7	8,8	10,7	180	Горбуша, лук репчатый, молоко, хлеб, яйца, мука пшеничная, масло крестьянское, масло растительное, соль
		80	11,0	7,1	8,6	144	
		60	8,2	5,3	6,4	108	
		50	6,9	4,4	5,4	90	
18/7	Тефтели рыбные в соусе	130	13,1	9,2	11,8	184	Горбуша, молоко, лук репчатый, хлеб, мука пшеничная, масло крестьянское, масло растительное, соль
		100	10,1	7,1	9,1	142	
		80	8,1	5,7	7,2	113	
		60	6,0	4,2	5,4	85	
19/7	Тефтели рыбные с рисом в соусе	80/50	13,9	7,3	12,3	173	Горбуша, молоко, лук репчатый, мука пшеничная, крупа рисовая, масло растительное, соль
		100	10,7	5,6	9,5	133	
		80	8,6	4,5	7,6	106	
		60	6,4	3,4	5,7	80	
20/7	Пюре из рыбы	100	12,3	9,3	3,1	145	Горбуша, молоко, масло крестьянское, мука пшеничная, соль
		80	9,8	7,4	2,5	116	
		60	7,4	5,6	1,9	87	
		50	6,2	4,6	1,6	73	
21/7	Суфле из рыбы	100	18,5	8,8	3,8	169	Горбуша, молоко, яйца, мука пшеничная, масло крестьянское, соль
		80	14,8	7,1	3,0	135	
		60	11,1	5,3	2,3	101	
		50	9,3	4,4	1,9	84	
22/7	Суфле из рыбы с творогом	100	22,1	14,8	1,3	228	Горбуша, творог, яйца, масло крестьянское, масло растительное, соль
		80	17,7	11,9	1,0	182	
		60	13,2	8,9	0,8	137	
		50	11,0	7,4	0,6	114	
1/8	Мясо говядины отварное	100	26,9	19,2	0,7	284	Говядина, морковь, соль
		80	21,5	15,4	0,6	227	
		60	16,1	11,5	0,4	170	
		50	13,5	9,6	0,3	142	
2/8	Мясо говядины отварное в молочном соусе	150	25,8	15,6	5,5	266	Говядина, молоко, мука пшеничная, соль
		120	20,6	12,5	4,4	213	
		70	12,0	7,3	2,6	124	
		60	10,3	6,2	2,2	106	
3/8		200	15,7	15,7	19,8	289	

1	2	3	4	5	6	7	8
	Мясо говядины, тушенное с овощами	160	12,6	12,5	15,8	231	Картофель, говядина, лук репчатый, масло растительное, соль
		120	9,4	9,4	11,9	173	
		100	7,9	7,8	9,9	145	
4/8	Плов из мяса говядины	250	18,5	20,6	43,2	442	Говядина, крупа рисовая, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль
		200	14,8	16,5	34,6	353	
		180	13,3	14,9	31,1	318	
		100	7,4	8,3	17,3	177	
5/8	Плов из отварного мяса говядины	250	16,5	13,2	47,6	385	Говядина, крупа рисовая, морковь, лук репчатый, масло крестьянское, соль
		200	13,2	10,5	38,1	308	
		180	11,9	9,5	34,3	277	
		100	6,6	5,3	19,0	154	
6/8	Рагу из отварного мяса говядины	200	14,0	12,3	18,0	245	Картофель, говядина, морковь, горошек зеленый консервированный, сметана, мука пшеничная, масло крестьянское, соль
		160	11,2	9,8	14,4	196	
		120	8,4	7,4	10,8	147	
		100	7,0	6,1	9,0	123	
7/8	Бефстроганов из отварного мяса говядины	100	16,1	17,2	6,3	245	Говядина, молоко, лук репчатый, масло крестьянское, мука пшеничная, соль
		80	12,9	13,8	5,0	196	
		60	9,7	10,3	3,8	147	
		50	8,1	8,6	3,1	122	
8/8	Бефстроганов из отварного мяса говядины (вариант 2)	100	16,6	17,4	8,1	257	Говядина, молоко, лук репчатый, морковь, мука пшеничная, масло крестьянское, соль
		80	13,2	13,9	6,4	205	
		60	9,9	10,4	4,8	154	
		50	8,3	8,7	4,0	128	
9/8	Печень по-строгановски	120	15,3	17,1	3,3	229	Печень, сметана, масло растительное, мука пшеничная, масло крестьянское, соль
		90	11,4	12,8	2,5	172	
		80	10,2	11,4	2,2	153	
		70	8,9	10,0	1,9	134	
10/8	Пудинг из печени	100	15,8	6,9	5,6	148	Печень, молоко, яйца куриные, масло крестьянское, мука пшеничная, соль
		80	12,6	5,5	4,5	118	
		80	12,6	5,5	4,5	118	
		50	7,9	3,4	2,8	74	
11/8	Печень в молочном соусе	120	16,8	9,1	6,0	173	Печень, молоко, мука пшеничная, масло растительное, масло крестьянское, соль
		90	12,6	6,8	4,5	130	
		80	11,2	6,1	4,0	116	
		70	9,8	5,3	3,5	101	
12/8	Гуляш из мяса говядины	100	14,9	15,7	4,7	221	Говядина, лук репчатый, масло крестьянское, мука пшеничная, соль
		80	11,9	12,6	3,8	177	
		60	8,9	9,4	2,8	133	
		50	7,4	7,8	2,4	111	

1	2	3	4	5	6	7	8
13/8	Гуляш из отварного мяса говядины	50/50	13,4	12,7	3,5	182	Говядина, мука пшеничная, масло крестьянское, соль
		80	10,7	10,2	2,8	146	
		60	8,0	7,6	2,1	109	
		50	6,7	6,3	1,8	91	
14/8	Гуляш из мяса говядины с мукой зародышей пшеницы	100	15,0	15,8	2,0	211	Говядина, лук репчатый, масло крестьянское, мука зародышей пшеницы, соль
		80	12,0	12,6	1,6	169	
		60	9,0	9,5	1,2	127	
		50	7,5	7,9	1,0	106	
15/8	Бифштекс из мяса говядины рубленный паровой	100	22,3	21,8	0,4	287	Говядина, молоко, масло растительное, соль
		80	17,9	17,4	0,3	230	
		60	13,4	13,1	0,2	172	
		50	11,2	10,9	0,2	143	
16/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины паровые	100	14,4	11,8	6,4	190	Говядина, хлеб, масло крестьянское, соль
		80	11,5	9,5	5,1	152	
		60	8,6	7,1	3,8	114	
		50	7,2	5,9	3,2	95	
17/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины, запеченные с молочным соусом	100/50	16,7	14,7	12,1	249	Говядина, молоко, хлеб, мука пшеничная, масло растительное, соль
		120	13,4	11,8	9,7	199	
		100	11,2	9,8	8,0	166	
		80	8,9	7,9	6,4	133	
18/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины с крупой (геркулес)	100	15,2	13,5	4,8	203	Говядина, геркулес, масло крестьянское, масло растительное, соль
18/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины с крупой (рис)	100	14,8	12,4	5,7	194	Говядина, крупа рисовая, масло крестьянское, соль
		80	11,8	9,9	4,6	156	
		60	8,9	7,4	3,4	117	
		50	7,4	6,2	2,9	97	
19/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины с сыром	100	14,7	12,2	6,4	195	Говядина, хлеб, сыр, масло крестьянское, масло растительное, соль
		80	11,8	9,8	5,1	156	
		60	8,8	7,3	3,8	117	
		50	7,4	6,1	3,2	98	
20/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины, запеченные со сметанным соусом	100/50	16,3	15,4	10,8	249	Говядина, молоко, хлеб, мука пшеничная, сметана, масло растительное, масло крестьянское, соль
		120	13,0	12,4	8,7	199	
		100	10,8	10,3	7,2	166	
		80	8,7	8,2	5,8	133	
21/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины с капустой	100	14,0	17,4	5,9	239	Говядина, капуста, лук репчатый, масло растительное, мука, яйца, соль
		80	11,2	13,9	4,7	191	
		60	8,4	10,4	3,5	143	
		50	7,0	8,7	2,9	119	

1	2	3	4	5	6	7	8
22/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины с капустой и рисом	100	9,0	9,0	7,4	150	Капуста белокочанная, говядина, лук репчатый, крупа рисовая, яйца куриные, мука пшеничная, масло крестьянское, масло растительное, соль
		80	7,2	7,2	5,9	120	
		60	5,4	5,4	4,4	90	
		50	4,5	4,5	3,7	75	
23/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины с картофелем	100	11,1	12,7	6,8	189	Говядина, картофель, лук репчатый, масло растительное, соль
		80	8,9	10,2	5,4	151	
		60	6,7	7,6	4,1	113	
		50	5,6	6,4	3,4	94	
24/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины с морковью	100	13,9	15,0	5,7	215	Говядина, морковь, молоко, яйца, лук репчатый, батон, масло растительное, соль
		80	11,1	12,0	4,6	172	
		60	8,4	9,0	3,4	129	
		50	7,0	7,5	2,9	108	
25/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины с отрубями	100	16,3	11,4	10,9	216	Говядина, лук репчатый, хлеб, мука, отруби, масло растительное, соль
		80	13,1	9,1	8,7	173	
		60	9,8	6,8	6,5	130	
		50	8,2	5,7	5,4	108	
26/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины с фукусом	100	16,1	11,3	11,7	216	Говядина, хлеб, лук репчатый, мука пшеничная, масло растительное, соль, фукус
		80	12,9	9,0	9,4	173	
		60	9,7	6,8	7,0	130	
		50	8,1	5,6	5,9	108	
27/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины с мукой зародышей пшеницы и отрубями	100	16,0	13,6	6,1	214	Говядина, лук репчатый, хлеб, масло растительное, отруби, мука зародышей пшеницы, соль
		80	12,8	10,9	4,9	172	
		60	9,6	8,2	3,7	129	
		50	8,0	6,8	3,1	107	
28/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины с капустой и отрубями	100	14,3	17,5	6,2	243	Говядина, капуста, лук репчатый, масло растительное, мука, яйца, отруби, соль
		80	11,5	14,0	4,9	195	
		60	8,6	10,5	3,7	146	
		50	7,2	8,7	3,1	122	
29/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины с картофелем и отрубями	100	11,6	12,8	7,2	195	Говядина, картофель, лук репчатый, масло растительное, отруби, соль
		80	9,2	10,3	5,8	156	
		60	6,9	7,7	4,3	117	
		50	5,8	6,4	3,6	98	
30/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины с мукой зародышей пшеницы, запеченные с молочным соусом	100/50	17,5	14,9	11,9	254	Говядина, молоко, хлеб, мука пшеничная, мука зародышей пшеницы, масло растительное, соль
		120	14,0	11,9	9,5	203	
		100	11,7	9,9	7,9	169	
		80	9,3	7,9	6,3	135	
31/8	Суфле из мяса говядины	100	22,8	18,0	3,2	266	
		80	18,2	14,4	2,6	213	

1	2	3	4	5	6	7	8
		60	13,7	10,8	1,9	160	Говядина, молоко, яйца, масло крестьянское, мука пшеничная, соль
		50	11,4	9,0	1,6	133	
32/8	Колбаски из мяса говядины	100	26,6	19,2	4,2	297	Говядина, яйца куриные, мука пшеничная, масло растительное, чеснок, соль
		80	21,3	15,4	3,4	238	
		60	16,0	11,5	2,5	178	
		50	13,3	9,6	2,1	149	
33/8	Колбаски из мяса говядины с отрубями	100	26,9	19,3	4,5	302	Говядина, яйца куриные, мука пшеничная, отруби, масло растительное, чеснок, соль
		80	21,5	15,4	3,6	241	
		60	16,1	11,6	2,7	181	
		50	13,5	9,7	2,3	151	
34/8	Зразы или рулет из говядины	100	13,0	12,8	11,0	214	Говядина, лук репчатый, молоко, хлеб пшеничный, яйца куриные, мука пшеничная, масло крестьянское, масло растительное, соль
		80	10,4	10,3	8,8	171	
		60	7,8	7,7	6,6	128	
		50	6,5	6,4	5,5	107	
35/8	Зразы картофельные с мясом говядины	200	15,5	11,8	32,5	307	Картофель, говядина, лук репчатый, мука пшеничная, масло растительное, яйца, соль
		160	12,4	9,4	26,0	246	
		120	9,3	7,1	19,5	184	
		100	7,8	5,9	16,2	154	
36/8	Тефтели из мяса говядины с рисом	100	12,9	13,1	11,8	220	Говядина, лук репчатый, крупа рисовая, хлеб пшеничный, масло крестьянское, соль
		80	10,4	10,5	9,4	176	
		60	7,8	7,9	7,1	132	
		50	6,5	6,5	5,9	110	
37/8	Тефтели из мяса говядины в молочном соусе	85	9,6	10,4	9,0	169	Говядина, молоко, лук репчатый, хлеб, масло крестьянское, мука пшеничная, соль
		80	9,0	9,7	8,5	159	
		60	6,7	7,3	6,3	119	
		50	5,6	6,1	5,3	100	
38/8	Тефтели из мяса говядины с мукой зародышей пшеницы в сметанном соусе	100/25	17,7	17,6	5,3	252	Говядина, хлеб, сметана, мука зародышей пшеницы, масло растительное, масло крестьянское, мука пшеничная, соль
		80	11,3	11,3	3,4	161	
		60	8,5	8,5	2,5	121	
		50	7,1	7,0	2,1	101	
39/8	Фрикадельки из мяса говядины припущенные	100	14,5	11,8	8,2	197	Говядина, молоко, хлеб, масло растительное, соль
		80	11,6	9,4	6,6	158	
		60	8,7	7,1	4,9	118	
		50	7,2	5,9	4,1	99	
40/8		85	12,0	12,9	6,1	189	Говядина, молоко, сметана, хлеб, масло
		80	11,3	12,1	5,7	178	

1	2	3	4	5	6	7	8
	Фрикадельки из мяса говядины тушеные в соусе	60	8,5	9,1	4,3	133	крестьянское, мука пшеничная, соль
		50	7,1	7,6	3,6	111	
41/8	Пудинг из мяса говядины	100	20,3	16,5	1,1	234	Говядина, молоко, яйца, масло крестьянское, соль
		80	16,2	13,2	0,9	187	
		60	12,2	9,9	0,7	141	
		50	10,1	8,3	0,6	117	
42/8	Тефтели из мяса говядины	100	13,9	13,7	13,3	236	Говядина, лук репчатый, молоко, хлеб пшеничный, масло крестьянское, соль
		80	11,1	11,0	10,6	189	
		60	8,4	8,2	8,0	141	
		50	7,0	6,8	6,7	118	
43/8	Кнели из мяса говядины паровые	100	16,7	19,4	6,5	268	Говядина, молоко, хлеб, яйца, масло крестьянское, масло растительное, соль
		80	13,4	15,5	5,2	214	
		60	10,0	11,6	3,9	161	
		50	8,4	9,7	3,2	134	
44/8	Рулет из мяса говядины фаршированный омлетом	100	15,6	14,0	6,8	216	Говядина, хлеб, яйца, молоко, масло крестьянское, соль
		80	12,5	11,2	5,4	173	
		60	9,4	8,4	4,1	130	
		50	7,8	7,0	3,4	108	
45/8	Рулет из мяса говядины с яйцом (паровой)	100	15,2	17,9	5,3	244	Говядина, яйца куриные, хлеб пшеничный, масло крестьянское, масло растительное, соль
		80	12,2	14,3	4,2	195	
		60	9,1	10,8	3,2	146	
		50	7,6	9,0	2,6	122	
46/8	Рулет из мяса говядины с яблоками и мукой зародышей пшеницы	100	19,2	17,7	7,7	270	Говядина, яблоки, яйца куриные, молоко, хлеб, мука зародышей пшеницы, масло растительное, соль
		80	15,4	14,2	6,2	216	
		60	11,5	10,6	4,6	162	
		50	9,6	8,8	3,8	135	
47/8	Голубцы с мясом говядины и рисом	130	8,2	9,0	7,7	148	Капуста, говядина, сметана, лук репчатый, крупа рисовая, масло крестьянское, мука пшеничная, масло растительное, соль
		100	6,3	6,9	5,9	114	
		80	5,0	5,5	4,7	91	
		50	3,2	3,5	3,0	57	
48/8	Голубцы с мясом говядины и рисом (ленивые)	130	8,1	8,4	7,1	140	Капуста, говядина, сметана, крупа рисовая, масло крестьянское, мука пшеничная, масло растительное, соль
		100	6,3	6,5	5,5	108	
		80	5,0	5,2	4,4	86	
		50	3,1	3,2	2,7	54	
49/8	Перец, фаршированный мясом говядины и рисом	200	15,2	13,4	12,8	238	Перец сладкий, говядина, лук репчатый, крупа рисовая,
		160	12,2	10,7	10,2	191	
		120	9,1	8,0	7,7	143	

1	2	3	4	5	6	7	8
		100	7,6	6,7	6,4	119	масло крестьянское, масло растительное, соль
50/8	Оладьи из печени	100	17,2	8,1	7,5	174	Печень, хлеб, масло крестьянское, масло растительное, соль
		80	13,8	6,5	6,0	139	
		60	10,3	4,9	4,5	104	
		50	8,6	4,1	3,7	87	
51/8	Оладьи из печени (вариант 2)	100	17,7	8,2	4,9	165	Печень, масло крестьянское, мука пшеничная, масло растительное, соль
		80	14,1	6,6	3,9	132	
		60	10,6	4,9	3,0	99	
		50	8,8	4,1	2,5	83	
52/8	Суфле из печени	100	19,3	6,1	3,2	145	Печень, молоко, яйца, масло крестьянское, мука пшеничная, соль
		80	15,4	4,9	2,6	116	
		60	11,6	3,6	1,9	87	
		50	9,6	3,0	1,6	72	
53/8	Запеканка картофельная, фаршированная отварным мясом говядины	250	18,9	17,5	33,5	377	Картофель, говядина, лук репчатый, масло крестьянское, яйца, масло растительное, соль
		200	15,1	14,0	26,8	302	
		180	13,6	12,6	24,1	271	
		150	11,3	10,5	20,1	226	
54/8	Запеканка картофельная, фаршированная отварным мясом говядины (вариант 2)	250	18,5	21,0	34,1	410	Картофель, говядина, лук репчатый, масло растительное, соль
		200	14,8	16,8	27,3	328	
		180	13,3	15,1	24,6	295	
		150	11,1	12,6	20,5	246	
55/8	Запеканка картофельная, фаршированная отварным мясом говядины (без яиц)	250	18,6	17,1	35,0	379	Картофель, говядина, лук репчатый, масло крестьянское, сухари, масло растительное, соль
		200	14,9	13,6	28,0	303	
		180	13,4	12,3	25,2	273	
		150	11,2	10,2	21,0	227	
56/8	Запеканка картофельная, фаршированная отварным мясом говядины с овощами	250	17,6	13,4	35,6	344	Картофель, говядина, морковь, лук репчатый, яйца, сухари, масло крестьянское, масло растительное, соль
		200	14,0	10,7	28,5	275	
		180	12,6	9,6	25,6	248	
		150	10,5	8,0	21,4	207	
57/8	Картофель запеченный с фаршем из мяса говядины	300	24,3	19,1	34,3	417	Картофель, говядина, сметана, лук репчатый, соль, масло растительное
58/8	Запеканка капустная с мясом говядины	100	10,5	9,5	6,7	158	Капуста белокочанная свежая, говядина, молоко, крупа манная, масло крестьянское, сметана, яйца, масло растительное, соль
		80	8,4	7,6	5,3	126	
		60	6,3	5,7	4,0	95	
		60	6,3	5,7	4,0	95	
59/8	Сосиски отварные	100	9,4	15,1	0,8	176	Сосиски

1	2	3	4	5	6	7	8
		80	7,5	12,1	0,6	141	
		60	5,6	9,0	0,5	106	
		50	4,7	7,5	0,4	88	
60/8	Капуста тушеная с сосисками	200	9,7	15,8	16,1	255	Капуста белокочанная, сосиски, масло крестьянское, лук репчатый, томат-паста, морковь, сахар, мука пшеничная, соль
		160	7,8	12,7	12,9	204	
		120	5,8	9,5	9,6	153	
		100	4,9	7,9	8,0	128	
1/9	Мясо кур отварное (порц, без кости)	100	22,6	19,0	0,2	263	Куры, лук репчатый, соль
		80	18,1	15,2	0,2	211	
		60	13,6	11,4	0,1	158	
		50	11,3	9,5	0,1	132	
2/9	Мясо кур отварное в соусе	100	11,6	11,2	2,3	157	Куры, бульон куриный, масло крестьянское, мука пшеничная, лук репчатый, соль
		80	9,3	8,9	1,8	125	
		60	7,0	6,7	1,4	94	
		50	5,8	5,6	1,1	78	
3/9	Рагу из мяса кур	200	19,8	21,8	19,2	358	Куры, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная, соль
		160	15,8	17,4	15,4	287	
		120	11,9	13,1	11,5	215	
		100	9,9	10,9	9,6	179	
4/9	Плов из мяса кур	250	22,9	18,6	45,3	449	Куры, крупа рисовая, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль
		200	18,3	14,9	36,2	359	
		180	16,5	13,4	32,6	323	
		100	9,2	7,4	18,1	180	
5/9	Биточки (котлеты) из мяса кур	100	14,8	12,4	9,1	209	Куры, молоко, хлеб пшеничный, мука пшеничная, масло растительное, соль
		80	11,9	9,9	7,3	167	
		60	8,9	7,5	5,5	125	
		50	7,4	6,2	4,6	104	
6/9	Запеканка картофельная, фаршированная отварным мясом кур с овощами	250	16,6	12,7	39,1	349	Картофель, курица, морковь, лук репчатый, яйца, сухари, масло крестьянское, масло растительное, соль
		200	13,2	10,1	31,3	279	
		180	11,9	9,1	28,2	251	
		150	9,9	7,6	23,5	209	
7/9	Картофель запеченный с фаршем из куры	300	23,9	21,3	34,3	434	Картофель, куры, сметана, лук репчатый, соль, масло растительное
8/9	Суфле из мяса кур паровое	100	20,3	16,7	5,8	256	Куры, молоко, яйца куриные, мука пшеничная, масло растительное, масло крестьянское, соль
		80	16,2	13,4	4,7	204	
		60	12,2	10,0	3,5	153	
		50	10,1	8,4	2,9	128	
9/9		100	14,4	11,1	3,3	172	

1	2	3	4	5	6	7	8
	Суфле из мяса кур паровое с мукой зародышей пшеницы	80	11,5	8,9	2,6	137	Куры, молоко, яйца куриные, мука зародышей пшеницы, масло растительное, соль
		60	8,6	6,6	2,0	103	
		50	7,2	5,5	1,7	86	
Напитки и сладкие блюда							
1/10	Компот из яблок и кураги	200	0,4	0,2	16,1	69	Яблоки свежие, сахар, курага
		180	0,4	0,2	14,5	62	
		150	0,3	0,1	12,1	52	
		100	0,2	0,1	8,1	34	
2/10	Компот из яблок и кураги с витамином С	200	0,4	0,2	16,1	69	Яблоки свежие, сахар, курага, витамин С
		180	0,4	0,2	14,5	62	
		150	0,3	0,1	12,1	52	
		100	0,2	0,1	8,1	34	
3/10	Компот из яблок	200	0,4	0,4	18,4	80	Яблоки свежие, сахар
		180	0,3	0,3	16,6	72	
		150	0,3	0,3	13,8	60	
		100	0,2	0,2	9,2	40	
4/10	Компот из яблок и изюма	200	0,2	0,2	16,8	69	Яблоки свежие, сахар, изюм
		180	0,2	0,1	15,2	62	
		150	0,2	0,1	12,6	52	
		100	0,1	0,1	8,4	35	
5/10	Компот из яблок и изюма с витамином С	200	0,3	0,2	17,2	71	Яблоки свежие, сахар, изюм, витамин С
		180	0,2	0,1	15,5	64	
		150	0,2	0,1	12,9	53	
		100	0,1	0,1	8,6	35	
6/10	Компот из смородины	200	0,1	0,0	11,3	47	Смородина красная, сахар
		180	0,1	0,0	10,2	42	
		150	0,1	0,0	8,5	35	
		100	0,1	0,0	5,6	23	
6/10	Компот из сухофруктов	200	1,0	0,1	19,8	88	Сухофрукты, сахар
		180	0,9	0,1	17,8	79	
		150	0,8	0,0	14,8	66	
		100	0,5	0,0	9,9	44	
6/10	Компот из сухофруктов с витамином С	200	1,0	0,1	19,8	88	Сухофрукты, сахар, витамин С
		180	0,9	0,1	17,8	79	
		150	0,8	0,0	14,8	66	
		100	0,5	0,0	9,9	44	
7/10	Компот из вишни	200	0,2	0,0	11,9	48	Вишня, сахар
		180	0,1	0,0	10,7	43	
		150	0,1	0,0	8,9	36	
		100	0,1	0,0	5,9	24	
8/10	Компот из яблок и чернослива	200	0,3	0,2	16,4	69	
		180	0,2	0,2	14,8	62	

1	2	3	4	5	6	7	8
		150	0,2	0,1	12,3	52	Яблоки свежие, сахар, чернослив без косточки
		100	0,1	0,1	8,2	35	
9/10	Компот из яблок и чернослива с витамином С	200	0,3	0,2	16,4	69	Яблоки свежие, сахар, чернослив без косточки, витамин С
		180	0,2	0,2	14,8	62	
		150	0,2	0,1	12,3	52	
		100	0,1	0,1	8,2	35	
10/10	Компот из кураги и изюма	200	0,7	0,0	21,1	88	Курага, сахар, изюм
		180	0,6	0,0	19,0	79	
		150	0,5	0,0	15,8	66	
		100	0,4	0,0	10,5	44	
11/10	Компот из кураги и изюма с витамином С	200	0,7	0,0	21,1	88	Курага, сахар, изюм, витамин С
		180	0,6	0,0	19,0	79	
		150	0,5	0,0	15,8	66	
		100	0,4	0,0	10,5	44	
12/10	Компот из чернослива и изюма	200	0,4	0,1	21,5	89	Чернослив без косточки, сахар, изюм
		180	0,4	0,1	19,3	80	
		150	0,3	0,1	16,1	66	
		100	0,2	0,1	10,7	44	
13/10	Компот из чернослива и изюма с витамином С	200	0,4	0,1	21,5	89	Чернослив без косточки, сахар, изюм, витамин С
		180	0,4	0,1	19,3	80	
		150	0,3	0,1	16,1	66	
		100	0,2	0,1	10,7	44	
16/10	Компот из сухофруктов и шиповника	200	0,9	0,1	19,6	88	Сухофрукты или курага, сахар, шиповник
		180	0,8	0,1	17,7	79	
		150	0,7	0,1	14,7	66	
		100	0,5	0,1	9,8	44	
17/10	Компот из сухофруктов и шиповника с витамином С	200	0,9	0,1	19,6	88	Сухофрукты или курага, сахар, шиповник, витамин С
		180	0,8	0,1	17,7	79	
		150	0,7	0,1	14,7	66	
		100	0,5	0,1	9,8	44	
18/10	Кисель из клюквы	200	0,1	0,0	26,2	106	Клюква, сахар, крахмал
		180	0,1	0,0	23,6	95	
		150	0,1	0,0	19,7	79	
		100	0,1	0,0	13,1	53	
19/10	Кисель из клюквы с витамином С	200	0,1	0,0	26,2	106	Клюква, сахар, крахмал, витамин С
		180	0,1	0,0	23,6	95	
		150	0,1	0,0	19,7	79	
		100	0,1	0,0	13,1	53	
20/10	Кисель из сухофруктов	200	1,0	0,1	30,6	131	Сухофрукты или курага, сахар, крахмал
		180	0,9	0,1	27,5	118	
		150	0,8	0,0	22,9	98	
		100	0,5	0,0	15,3	65	
21/10		200	1,0	0,1	30,6	131	

1	2	3	4	5	6	7	8
	Кисель из сухофруктов с витамином С	180	0,9	0,1	27,5	118	Сухофрукты или курага, сахар, крахмал, витамин С
		150	0,8	0,0	22,9	98	
		100	0,5	0,0	15,3	65	
22/10	Кисель из сухофруктов (вариант 2)	200	1,0	0,1	31,3	134	Сухофрукты или курага, сахар, крахмал, кислота лимонная
		180	0,9	0,1	28,2	120	
		150	0,8	0,0	23,5	100	
		100	0,5	0,0	15,7	67	
23/10	Суп из кураги и яблок с рисом	250	2,3	1,0	42,6	196	Курага, яблоки, сахар, крупа рисовая, сметана
		200	1,9	0,8	34,1	156	
		180	1,7	0,7	30,7	141	
		150	1,4	0,6	25,6	117	
24/10	Суп из кураги с рисом	250	2,3	0,9	40,7	186	Курага, сахар, крупа рисовая, сметана
		200	1,8	0,7	32,5	149	
		180	1,6	0,7	29,3	134	
		150	1,4	0,5	24,4	112	
25/10	Суп-пюре из яблок свежих	250	0,6	1,5	30,1	135	Яблоки, сахар, сливки, крахмал
		200	0,5	1,2	24,0	108	
		180	0,4	1,1	21,6	97	
		150	0,4	0,9	18,0	81	
26/10	Шарлотка с яблоками	150	6,1	4,2	40,9	229	Яблоки свежие, хлеб пшеничный, молоко, сахар, яйца куриные, масло растительное
		130	5,3	3,7	35,5	198	
		100	4,1	2,8	27,3	152	
27/10	Чай	200	0,1	0,0	9,8	38	Сахар, чай
		180	0,1	0,0	8,8	34	
		150	0,1	0,0	7,3	28	
		100	0,0	0,0	4,9	19	
27/10	Чай без сахара	200	0,1	0,0	0,0	1	Чай
		180	0,1	0,0	0,0	1	
		150	0,1	0,0	0,0	0	
		100	0,0	0,0	0,0	0	
28/10	Напиток из чая с соком	200	0,5	0,1	14,8	61	Сок яблочный, сахар, чай
		180	0,5	0,1	13,3	55	
		150	0,4	0,1	11,1	46	
		100	0,3	0,1	7,4	31	
29/10	Чай с лимоном	200/5	0,1	0,0	9,9	40	Сахар, лимон, чай
		180	0,1	0,0	8,7	35	
		150	0,1	0,0	7,3	29	
		100	0,1	0,0	4,9	19	
30/10	Чай с молоком	200	2,9	3,2	14,4	95	Молоко, сахар, чай
		180	2,6	2,8	13,0	86	
		150	2,2	2,4	10,8	71	
		100	1,5	1,6	7,2	48	
31/10		200	1,5	1,6	12,1	66	Молоко, сахар, чай

1	2	3	4	5	6	7	8
	Чай с молоком (вариант 2)	180	1,3	1,4	10,9	60	
		150	1,1	1,2	9,1	50	
		100	0,7	0,8	6,0	33	
32/10	Кофейный напиток с молоком	200	3,1	3,2	14,4	96	Молоко, сахар, кофейный напиток
		180	2,8	2,9	12,9	87	
		150	2,4	2,4	10,8	72	
		100	1,6	1,6	7,2	48	
33/10	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	3,0	3,2	20,7	120	Молоко сгущенное, кофейный напиток
		180	2,7	2,9	18,6	108	
		150	2,2	2,4	15,5	90	
		100	1,5	1,6	10,3	60	
34/10	Напиток из цикория с молоком	200	3,0	3,1	21,2	122	Молоко, сахар, цикорий натуральный растворимый
		180	2,7	2,8	19,1	109	
		150	2,2	2,4	15,9	91	
		100	1,5	1,6	10,6	61	
35/10	Напиток из цикория с молоком сгущенным	200	2,8	3,2	22,6	127	Молоко сгущенное, цикорий натуральный растворимый
		180	2,5	2,9	20,3	114	
		150	2,1	2,4	16,9	95	
		100	1,4	1,6	11,3	63	
36/10	Какао с молоком	200	3,6	3,3	22,8	135	Молоко, сахар, какао-порошок
		180	3,3	3,0	20,5	121	
		150	2,7	2,5	17,1	101	
		100	1,8	1,7	11,4	67	
36/10	Какао с молоком сгущенным	200	3,5	3,4	22,3	133	Молоко сгущенное, какао-порошок, сахар
		180	3,1	3,0	20,1	119	
		150	2,6	2,5	16,7	99	
		100	1,7	1,7	11,1	66	
37/10	Напиток из шиповника	200	0,2	0,1	13,1	56	Шиповник, сахар
		180	0,2	0,1	11,8	50	
		150	0,2	0,1	9,8	42	
		100	0,1	0,1	6,5	28	
38/10	Молоко кипяченое	200	5,8	6,4	9,4	117	Молоко
		180	5,2	5,8	8,5	106	
		150	4,4	4,8	7,1	88	
		100	2,9	3,2	4,7	59	
–	Кефир	200	5,8	6,4	8,0	117	Кефир
		180	5,2	5,8	7,2	105	
		150	4,4	4,8	6,0	87	
		100	2,9	3,2	4,0	58	
–	Снежок	200	5,4	2,0	24,4	153	Снежок 1 % жирности
		180	4,9	1,8	22,0	138	
		150	4,1	1,5	18,3	115	
		100	2,7	1,0	12,2	77	

1	2	3	4	5	6	7	8
–	Сок	200	1,0	0,2	20,2	86	Сок яблочный
		180	0,9	0,2	18,2	78	
		150	0,8	0,2	15,2	65	
		100	0,5	0,1	10,1	43	
–	Кисломолочные продукты в ассортименте	200	5,8	6,4	8,0	117	Кефир
		180	5,2	5,8	7,2	105	
		150	4,4	4,8	6,0	87	
		100	2,9	3,2	4,0	58	
–	Кисломолочные продукты в ассортименте (витаминизированные)	200	5,8	6,4	9,4	117	Молоко
		180	5,2	5,8	8,5	105	
		150	4,4	4,8	7,1	88	
		100	2,9	3,2	4,7	59	
Соусы							
1/11	Соус молочный (для подачи к блюду)	1000	19,9	53,3	66,2	825	Молоко, масло крестьянское, мука пшеничная, сахар, соль
		50	1,0	2,7	3,3	41	
		30	0,6	1,6	2,0	25	
		20	0,4	1,1	1,3	17	
2/11	Соус молочный (для запекания)	1000	38,6	100,5	111,3	1511	Молоко, мука пшеничная, масло крестьянское, соль
		50	1,9	5,0	5,6	76	
		30	1,2	3,0	3,3	45	
		20	0,8	2,0	2,2	30	
3/11	Соус молочный с овощами	1000	20,2	61,5	71,9	931	Молоко, лук репчатый, морковь, масло крестьянское, мука пшеничная, сахар, соль
		50	1,0	3,1	3,6	47	
		30	0,6	1,8	2,2	28	
		20	0,4	1,2	1,4	19	
4/11	Соус молочный с овощами (вариант 2)	1000	19,3	46,0	61,8	748	Молоко, морковь, лук репчатый, масло крестьянское, мука пшеничная, соль
		50	1,0	2,3	3,1	37	
		30	0,6	1,4	1,9	22	
		20	0,4	0,9	1,2	15	
5/11	Соус молочный с рубленым яйцом	1000	46,7	37,5	97,2	917	Молоко, яйца куриные, мука пшеничная, сахар, соль
		50	2,3	1,9	4,9	46	
		30	1,4	1,1	2,9	28	
		20	0,9	0,7	1,9	18	
6/11	Соус молочный с отрубями (для подачи к блюду)	1000	21,5	53,7	67,8	850	Молоко, масло крестьянское, мука пшеничная, отруби, сахар, соль
		50	1,1	2,7	3,4	42	
		30	0,6	1,6	2,0	25	
		20	0,4	1,1	1,4	17	
7/11	Соус сметанный	1000	11,8	72,9	41,7	881	Сметана, масло крестьянское, мука пшеничная, соль
		50	0,6	3,6	2,1	44	
		30	0,4	2,2	1,3	26	
		20	0,2	1,5	0,8	18	
8/11	Соус красный с луком и огурцами	1000	10,1	45,4	63,5	722	
		50	0,5	2,3	3,2	36	

1	2	3	4	5	6	7	8
		30	0,3	1,4	1,9	22	Лук репчатый, морковь, огурцы консервированные, масло растительное, мука, томат-паста, сахар, масло крестьянское
		20	0,2	0,9	1,3	14	
9/11	Соус фруктовый (из яблок)	1000	0,9	0,9	166,1	664	Яблоки, сахар, крахмал
		50	0,0	0,0	8,3	33	
		30	0,0	0,0	5,0	20	
		20	0,0	0,0	3,3	13	
10/11	Соус фруктовый (из груши)	1000	4,5	42,7	236,0	1380	Груша, сахар, масло растительное
		50	0,2	2,1	11,8	69	
		30	0,1	1,3	7,1	41	
		20	0,1	0,9	4,7	28	
11/11	Соус фруктовый (из кураги)	1000	5,6	0,3	162,5	686	Сахар, курага
		50	0,3	0,0	8,1	34	
		30	0,2	0,0	4,9	21	
		20	0,1	0,0	3,2	14	
Мучные изделия							
1/12	Тесто дрожжевое сдобное	1000	92,6	91,0	510,9	3310	Мука пшеничная, молоко, масло растительное, яйца куриные, сахар, дрожжи сухие, соль
2/12	Булочка творожная	60	7,8	7,9	28,3	219	Мука пшеничная, творог, молоко, масло растительное, яйца куриные, сахар, дрожжи сухие, соль
		50	6,5	6,6	23,6	183	
		40	5,2	5,3	18,8	146	
		30	3,9	3,9	14,1	110	
3/12	Булочка с творогом и картофелем	60	6,3	6,2	28,6	200	Мука пшеничная, молоко, картофель, творог, масло растительное, яйца куриные, сахар, дрожжи сухие, соль
		50	5,2	5,2	23,8	166	
		40	4,2	4,1	19,1	133	
		30	3,1	3,1	14,3	100	
4/12	Булочка с творогом и морковью	60	10,2	6,8	49,9	309	Мука пшеничная, творог, молоко, морковь, сахар, масло растительное, яйца куриные, дрожжи сухие, соль
		50	8,5	5,6	41,6	258	
		40	6,8	4,5	33,3	206	
		30	5,1	3,4	25,0	155	
5/12	Ватрушка с творогом	65	9,1	8,1	20,4	194	Творог, мука пшеничная, молоко, яйца куриные, масло растительное, сахар, дрожжи сухие, соль
		50	7,0	6,3	15,7	149	
		40	5,6	5,0	12,5	119	
		30	4,2	3,8	9,4	90	
6/12		65	5,9	8,4	31,0	228	

1	2	3	4	5	6	7	8
	Ватрушка со сметаной	50	4,6	6,4	23,8	175	Мука пшеничная, сметана, молоко, масло растительное, яйца куриные, сахар, дрожжи сухие, соль
		40	3,6	5,2	19,1	140	
		30	2,7	3,9	14,3	105	
7/12	Ватрушка с яблоками	65	4,8	5,6	30,6	196	Мука пшеничная, яблоки, молоко, сахар, масло растительное, яйца куриные, дрожжи сухие, соль
		50	3,7	4,3	23,6	151	
		40	2,9	3,4	18,8	120	
		30	2,2	2,6	14,1	90	
8/12	Сдоба обыкновенная	60	5,6	3,9	32,7	193	Мука пшеничная, молоко, сахар, масло растительное, яйца куриные, дрожжи сухие, соль
		50	4,6	3,3	27,3	161	
		30	2,8	2,0	16,4	97	
9/12	Сдоба обыкновенная с мукой зародышей пшеницы	60	6,6	4,2	31,1	194	Мука пшеничная, молоко, мука из зародышей пшеницы, сахар, масло растительное, яйца куриные, дрожжи сухие, соль
		50	5,5	3,5	25,9	162	
		30	3,3	2,1	15,6	97	
10/12	Сдоба обыкновенная с куркумой	60	5,3	3,8	33,5	194	Мука пшеничная, сахар, масло растительное, яйца куриные, дрожжи сухие, соль, куркума
		50	4,4	3,2	27,9	162	
		30	2,6	1,9	16,8	97	
11/12	Булочка Российская	60	4,5	4,1	33,5	191	Мука пшеничная, сахар, масло крестьянское, молоко, яйца куриные, дрожжи сухие, соль
		50	3,8	3,4	27,9	159	
		40	3,0	2,8	22,3	128	
		30	2,3	2,1	16,7	96	
12/12	Булочка Ягодка	50	4,4	5,0	29,4	184	Мука пшеничная, масло крестьянское, сахар, яйца куриные, изюм, мак, дрожжи сухие, соль, масло растительное
		40	3,5	4,0	23,5	147	
		30	2,6	3,0	17,6	110	
13/12	Булочка ванильная	50	4,4	3,9	27,3	165	Мука, молоко, сахар, масло крестьянское, яйца куриные, дрожжи сухие, соль, ванилин
		50	4,4	3,9	27,3	165	
		40	3,5	3,1	21,8	132	
		30	2,7	2,3	16,4	99	
14/12	Булочка дорожная	50	4,0	5,6	26,7	176	Мука пшеничная, молоко, масло крестьянское, сахар, дрожжи сухие, соль
		30	2,4	3,4	16,0	106	
15/12	Булочка с маком	50	4,2	0,8	26,9	136	

1	2	3	4	5	6	7	8
		35	3,0	0,5	18,8	95	Мука пшеничная, сахар, соль, дрожжи сухие, мак, масло растительное
		70	5,9	1,1	37,7	190	
16/12	Булочка с орехами	50	3,8	4,2	26,8	162	Мука, изюм, сахар, молоко, яйца куриные, масло крестьянское, орехи грецкие, дрожжи сухие, соль, ванилин
		40	3,1	3,3	21,4	129	
		30	2,3	2,5	16,1	97	
17/12	Булочка с повидлом	60	4,6	4,4	36,0	204	Мука пшеничная, повидло, молоко, яйца куриные, масло растительное, сахар, дрожжи сухие, соль
		50	3,9	3,7	30,0	170	
		40	3,1	3,0	24,0	136	
		30	2,3	2,2	18,0	102	
18/12	Булочка школьная	50	4,1	1,7	26,7	143	Мука пшеничная, сахар, масло крестьянское, соль, масло растительное, дрожжи сухие, яйца куриные
		40	3,3	1,3	21,4	114	
		30	2,5	1,0	16,0	86	
19/12	Коржик молочный	100	6,7	9,9	61,9	365	Мука пшеничная, сахар, масло крестьянское, молоко, яйца куриные, натрий двууглекислый, ванилин
		80	5,4	7,9	49,5	292	
		60	4,0	6,0	37,1	219	
		50	3,4	5,0	30,9	183	
20/12	Коржик с орехами	100	12,5	20,8	53,9	458	Мука пшеничная, арахис, сахар, масло крестьянское, яйца куриные, натрий двууглекислый
		80	10,0	16,6	43,1	366	
		60	7,5	12,5	32,3	275	
		50	6,2	10,4	26,9	229	
21/12	Пирожок Лакомка	60	7,3	12,1	31,4	266	Мука пшеничная, творог, масло крестьянское, сахар, яйца куриные, натрий двууглекислый, соль
		50	6,1	10,1	26,2	221	
		40	4,9	8,1	21,0	177	
		30	3,7	6,1	15,7	133	
22/12	Пирог Тигренок	100	5,8	8,0	52,1	304	Крупа манная, сахар, молоко, сметана, яйца куриные, мука пшеничная, изюм, масло крестьянское, масло растительное, какао-порошок, натрий двууглекислый
		80	4,6	6,4	41,7	243	
		60	3,5	4,8	31,3	183	
		50	2,9	4,0	26,1	152	
23/12	Манник	75	4,9	5,8	41,3	237	
		60	3,9	4,6	33,1	190	

1	2	3	4	5	6	7	8
		50	3,3	3,8	27,6	158	Крупа манная, сахар, молоко, сметана, яйца куриные, мука пшеничная, масло для смазки, пудра, натрий двууглекислый
		40	2,6	3,1	22,0	127	
24/12	Шарлотка	120	4,5	4,3	30,8	183	Яблоки свежие, яйца куриные, мука пшеничная, сахар, масло растительное, натрий двууглекислый
		100	3,8	3,6	25,7	153	
		80	3,0	2,9	20,5	122	
		60	2,3	2,1	15,4	92	
25/12	Шаньга наливная	60	5,1	2,1	27,4	151	Мука пшеничная, яйца куриные, сахар, сметана, дрожжи сухие, соль, масло для смазки
		50	4,2	1,7	22,8	126	
		40	3,4	1,4	18,3	101	
		30	2,5	1,0	13,7	76	
26/12	Шаньга со сметаной	60	5,7	7,0	28,8	205	Мука пшеничная, сметана, молоко, яйца куриные, масло растительное, сахар, дрожжи сухие, соль
		50	4,7	5,8	24,0	171	
		40	3,8	4,7	19,2	137	
		30	2,8	3,5	14,4	103	
27/12	Оладьи с яблоками	100	7,5	7,4	36,2	248	Молоко, мука, яблоки, масло крестьянское, яйца куриные, масло растительное, дрожжи сухие, сахар
		80	6,0	5,9	29,0	198	
		60	4,5	4,5	21,7	149	
		50	3,7	3,7	18,1	124	
28/12	Пирожки печеные из дрожжевого теста с морковью	70	4,7	3,3	23,7	148	Морковь, мука пшеничная, молоко, яйца куриные, сахар, масло крестьянское, масло растительное, дрожжи сухие, соль
		35	2,4	1,6	11,8	74	
29/12	Пирожки печеные из дрожжевого теста с творогом	70	9,3	6,8	23,5	196	Творог, мука пшеничная, молоко, масло растительное, яйца куриные, сахар, дрожжи сухие, соль
		35	4,6	3,4	11,8	98	
30/12	Пирожки печеные из дрожжевого теста с изюмом	70	4,6	2,6	34,6	182	Мука пшеничная, изюм, молоко, яйца куриные, сахар, дрожжи сухие, масло крестьянское, масло растительное, соль
		35	2,3	1,3	17,3	91	
31/12		70	5,2	2,7	30,6	177	

1	2	3	4	5	6	7	8
	Пирожки печеные из дрожжевого теста с курагой	35	2,6	1,3	15,3	88	Мука пшеничная, курага, молоко, яйца куриные, сахар, дрожжи сухие, масло растительное, масло крестьянское, соль
32/12	Пирожки печеные из дрожжевого теста с морковью и изюмом	70	4,8	3,3	28,2	166	Морковь, мука пшеничная, изюм, молоко, яйца куриные, сахар, масло крестьянское, дрожжи сухие, масло растительное, соль
		35	2,4	1,6	14,1	83	
		70	4,8	3,3	28,2	166	
33/12	Пирожки печеные из дрожжевого теста с морковью и курагой	70	5,1	3,3	27,1	166	Морковь, мука пшеничная, курага, молоко, яйца куриные, сахар, масло крестьянское, масло растительное, дрожжи сухие, соль
		35	2,6	1,7	13,6	83	
34/12	Пирожки печеные из дрожжевого теста с морковью и повидлом	70	4,7	3,3	27,6	162	Морковь, мука пшеничная, повидло, молоко, яйца куриные, сахар, масло крестьянское, дрожжи сухие, масло растительное, соль
		35	2,3	1,6	13,8	81	
35/12	Пирожки печеные из дрожжевого теста со свеклой	70	4,8	3,3	24,1	149	Свекла, мука пшеничная, молоко, яйца куриные, сахар, масло крестьянское, масло растительное, дрожжи сухие, соль
		35	2,4	1,6	12,0	75	
36/12	Пирожки печеные из дрожжевого теста со свеклой и повидлом	70	4,7	3,2	29,1	168	Свекла, мука пшеничная, повидло, молоко, яйца куриные, масло крестьянское, сахар, масло растительное, дрожжи сухие, соль
		35	2,4	1,6	14,5	84	
37/12	Пирожки печеные из дрожжевого теста с повидлом (джемом)	70	4,4	3,5	42,7	220	Повидло, мука пшеничная, молоко, яйца куриные, масло растительное, сахар, дрожжи сухие, масло крестьянское, соль
		35	2,2	1,8	21,3	110	
38/12	Расстегаи с рыбой	60	7,6	6,5	24,8	192	Мука пшеничная, горбуша, молоко,
		35	4,4	3,8	14,5	112	

1	2	3	4	5	6	7	8
		70	8,9	7,6	28,9	224	масло растительное, яйца куриные, сахар, лук репчатый, дрожжи сухие, соль, масло крестьянское
39/12	Колбасные, мясные изделия, запеченные в тесте	100	9,2	13,0	27,2	267	Сосиски молочные, мука, яйца куриные, сахар, дрожжи сухие, масло крестьянское, масло растительное, соль
		80	7,4	10,4	21,7	214	
		60	5,5	7,8	16,3	160	
		50	4,6	6,5	13,6	134	
40/12	Фарш из яблок	1000	3,3	3,3	275,1	1138	Яблоки, сахар
41/12	Фарш из свежей капусты с луком	1000	28,2	44,3	92,1	938	Капуста белокочанная, лук репчатый, масло крестьянское, сахар, соль
42/12	Фарш из свежей капусты с яйцом	1000	34,9	62,2	58,7	981	Капуста белокочанная, яйца куриные, масло крестьянское, соль
43/12	Фарш морковный	1000	14,2	36,6	83,9	765	Морковь, масло крестьянское, сахар, соль
44/12	Фарш морковный с рисом	1000	20,3	37,5	146,1	1057	Морковь, крупа рисовая, масло крестьянское, сахар, соль
45/12	Фарш морковный с яйцом	1000	28,9	72,4	75,6	1107	Морковь, яйца куриные, масло крестьянское, сахар, соль
46/12	Фарш рыбный	1000	187,9	62,3	14,1	1374	Горбуша, лук репчатый, соль, мука пшеничная, масло крестьянское
47/12	Фарш мясной с луком	1000	213,1	173,0	15,6	2478	Говядина, лук репчатый, масло крестьянское, соль, мука
48/12	Фарш мясной с рисом	1000	176,0	153,6	86,8	2451	Говядина, крупа рисовая, лук репчатый, масло крестьянское, соль, мука пшеничная

1	2	3	4	5	6	7	8
49/12	Фарш мясной с рисом и яйцом	1000	164,9	136,0	70,7	2182	Говядина, лук репчатый, яйца куриные, крупа рисовая, масло крестьянское, соль, мука пшеничная
50/12	Фарш творожный	1000	163,9	82,3	99,7	1818	Творог, сахар, мука пшеничная, яйца куриные
51/12	Хлебный продукт с мукой зародышей пшеницы	1000	99,3	24,5	474,7	2619	Мука, мука зародышей пшеницы, сахар, соль, дрожжи сухие хлебопекарные, масло растительное
52/12	Хлебный продукт с отрубями	1000	81,8	19,0	452,1	2430	Мука, отруби, сахар, соль, дрожжи сухие хлебопекарные, масло растительное
53/12	Хлебный продукт с фукусом	1000	83,0	19,8	503,5	2615	Мука, сахар, дрожжи сухие хлебопекарные, масло растительное, соль, фукус
		35	2,9	0,7	17,6	92	
		70	5,8	1,4	35,2	183	
		70	5,8	1,4	35,2	183	
Бутерброды и гастрономия							
1/13	Хлеб с маслом	50/10	3,9	7,7	23,5	181	Хлеб, масло крестьянское
2/13	Хлеб с сыром	30/10	4,9	2,9	14,0	104	Хлеб, сыр
3/13	Хлеб с маслом и сыром	30/5/10	5,0	6,6	14,1	137	Хлеб, сыр, масло крестьянское
4/13	Сыр (порциями)	30	7,9	8,0	0,0	105	Сыр
–	Масло сливочное	20	0,2	14,5	0,3	132	Масло крестьянское
–	Хлеб пшеничный	20	1,3	0,1	9,3	45	Хлеб
–	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	39	Хлеб
Дополнительно							
–	Апельсины	200	1,8	0,4	16,2	89	Апельсин
–	Бананы	200	3,0	1,0	42,0	191	Банан
–	Батон	100	7,7	3,0	50,1	270	Батон
–	Джем	10	0,1	0,0	7,2	28	Джем
–	Зелень (лук)	2	0,0	0,0	0,1	0	Лук зеленый
–	Зелень (петрушка)	2	0,1	0,0	0,2	1	Петрушка
–	Зелень (укроп)	2	0,1	0,0	0,1	1	Укроп
–	Зефир	25	0,2	0,0	18,2	71	Зефир
–	Йогурт	125	3,6	4,0	5,9	73	Молоко
–	Конфеты в ассортименте	12	0,1	0,0	9,6	38	Зефир
–	Масло сливочное	100	0,8	72,5	1,3	661	Масло крестьянское

1	2	3	4	5	6	7	8
–	Минеральная вода	150	0,0	0,0	0,0	0	Минеральная вода "Нарзан"
–	Молоко сгущенное	100	0,7	0,9	5,6	32	Молоко сгущенное
–	Молочно-кислая смесь	200	5,8	6,4	9,4	117	Молоко
–	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	84	Печенье сахарное
–	Повидло яблочное	100	0,4	0,0	65,0	252	Повидло
–	Пряники	20	0,6	0,0	1,6	9	Пряники
–	Сметана	10	0,2	1,3	0,3	14	Сметана
–	Сок или фрукты в ассортименте	100	0,4	0,4	9,8	49	Яблоки
–	Фрукты	100	0,4	0,4	9,8	49	Яблоки
–	Хлеб пшеничный	20	1,3	0,1	9,3	45	Хлеб
–	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	39	Хлеб
–	Яблоки	100	0,4	0,4	9,8	49	Яблоки

Нормы взаимозаменяемости продуктов (нетто)

Номер строки	Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции – заменитель	Масса, г
1	2	3	4	5
1.	Говядина	100	Мясо кролика	96
2.			Печень говяжья	116
3.			Мясо птицы	97
4.			Рыба (треска)	125
5.			Творог с массовой долей жира 9 %	120
6.			Баранина II категории	97
7.			Конина I категории	104
8.			Мясо лося (мясо с ферм)	95
9.			Оленина (мясо с ферм)	104
10.			Консервы мясные	120
11.	Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5 %	100
12.			Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
13.			Сгущено-вареное молоко	40
14.			Творог с массовой долей жира 9 %	17
15.			Мясо (говядина I категории)	14
16.			Мясо (говядина II категории)	17
17.			Рыба (треска)	17,5
18.			Сыр	12,5
19.			Яйцо куриное	22
20.	Творог с массовой долей жира 9 %	100	Мясо говядина	83
21.			Рыба (треска)	105
22.	Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9 %	31
23.			Мясо (говядина)	26
24.			Рыба (треска)	30
25.			Молоко цельное	186
26.			Сыр	20
27.	Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
28.			Творог с массовой долей жира 9 %	105
29.	Картофель	100	Капуста белокочанная	111
30.			Капуста цветная	80
31.			Морковь	154
32.			Свекла	118
33.			Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
34.			Горошек зеленый	40
35.			Горошек зеленый консервированный	64
36.			Кабачки	300

1	2	3	4	5	
37.	Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200	
38.			Соки фруктовые	133	
39.			Соки фруктово-ягодные	133	
40.			Сухофрукты:	яблоки	12
41.				чернослив	17
42.				курага	8
43.				изюм	22

Приложение № 10

12
1

Номер строки	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции, г	День										Среднее в день	Отклонение от нормы, %
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1.	Хлеб ржаной	80,0	40,0	40,0	40,0	40,0	43,0	45,0	50,0	40,0	30,0	40,0	40,8	-49,0
2.	Хлеб пшеничный	150,0	90,0	70,0	50,0	73,0	53,0	122,0	60,0	90,0	60,0	96,7	76,5	-49,0
3.	Мука пшеничная	15,0	15,0	11,3	22,3	6,4		1,5	5,1			3,5	6,5	-56,6
4.	Крупы, бобовые	45,0	15,0	61,0	40,0	83,2	80,0	9,2	8,8	59,4	52,0	26,0	43,5	-3,4
5.	Макаронные изделия	15,0	51,0					12,0				15,0	7,8	-48,0
6.	Картофель	187,0	91,0	102,4	160,0	105,7	280,0	84,4	175,8	50,0	200,8	122,5	137,3	-26,6
7.	Овощи	280,0	160,0	212,9	159,6	53,1	161,0	196,0	181,0	143,4	111,1	173,0	155,1	-44,6
8.	Фрукты свежие, ягоды	185,0	104,9	115,0	140,0	100,0	100,0		125,0	119,9	100,0	116,5	102,1	-44,8
9.	Сухофрукты	15,0	20,0		16,0	20,0	20,0	20,0			20,0		11,6	-22,7

10.	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в том числе инстантные	200,0							100,0			100,0	20,0	-90,0
11.	Мясо 1-й категории	70,0	58,0					61,0					11,9	-83,0
12.	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30,0							62,3				6,2	-79,2
13.	Птица 1-й категории	35,0		40,0		74,0	70,0			78,2	96,6		35,9	2,5
14.	Рыба-филе, в том числе филе слабо- и малосоленое	58,0			109,8	45,0		16,0				60,0	23,1	-60,2
15.	Молоко	300,0	102,0	217,0	227,8	207,9	50,0	161,0		38,5	180,0	259,7	144,4	-51,9

Ведомость контроля за рационом питания, возраст: 7–11 лет, питание: двухразовое

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
16.	Кисломолочная пищевая продукция	150,0		125,0				100,0					22,5	-85,0
17.	Творог (5–9 % м.д.ж.)	50,0							124,2				12,4	-75,2
18.	Сыр	10,0			20,0	15,0		20,0			15,0		7,0	-30,0
19.	Сметана	10,0	5,0	12,5	5,0	5,3	5,0	12,1	34,0				7,9	-21,1
20.	Масло сливочное	30,0	13,8	16,5	17,4	10,8	19,0	7,5	11,4	8,9	12,8	12,5	13,1	-56,5
21.	Масло растительное	15,0	17,0	10,8	8,5	9,8	12,0	18,9	15,4	13,0	10,0	8,5	12,4	-17,4
22.	Яйц	40,0	40,0		1,8	4,3	25,0		5,4	105,0		47,7	22,9	-42,7
23.	Сахар	30,0	17,9	30,3	30,4	24,7	18,0	21,2	21,8	19,9	17,0	27,0	22,8	-23,9
24.	Кондитерские изделия	10,0												
25.	Чай	1,0	0,4				0,4		0,6	0,4		0,2	0,2	-80,0

26.	Какао-порошок	1,0		4,0									0,4	-60,0
27.	Кофейный напиток	2,0			3,0	2,0		3,0			2,0	2,0	1,2	-40,0
28.	Дрожжи хлебопекарные	0,2			0,3								0,0	-85,0
29.	Крахмал	3,0												
30.	Соль пищевая поваренная йодированная	3,0	3,0	3,4	2,8	2,3	2,5	2,1	2,3	1,5	2,6	2,6	2,5	-16,3
31.	Специи	2,0												

Приложение № 11

12
4

Номер строки	Наименование	Норма	День										Среднее в день	Выполнение, % дневной нормы
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
1.	Белки, г	77	41,1	41,5	51,2	52,8	39,8	45,2	49,3	45,7	46,0	45,5	45,8	59
2.	В том числе животные, г		19,1	18,4	31,8	31,7	16,2	27,1	33,6	27,3	25,0	25,2	25,5	
3.	Жиры, г	79	45,7	40,7	42,4	44,7	44,5	48,0	44,6	44,4	46,5	37,4	43,9	56
4.	В том числе растительные, г		20,9	15,2	12,8	13,7	17,4	21,6	17,3	15,9	15,3	12,4	16,3	
5.	Углеводы, г	335	173,0	172,5	173,4	174,0	182,6	155,7	157,6	146,9	147,6	174,2	165,7	49
6.	Моно- и дисахара, г	335	55,2	73,0	75,0	58,8	55,6	56,8	80,2	46,9	53,3	70,3	62,5	
7.	Крахмал, г		117,9	99,5	98,3	115,2	127,0	98,9	77,3	100,0	94,3	103,9	103,2	
8.	Пищевые волокна, г		17,6	19,6	15,3	18,3	18,1	13,2	12,8	15,5	17,1	14,4	16,2	
9.	Витамин В1, мг	1,2	0,5	0,7	0,7	0,6	0,7	0,4	0,5	0,5	0,7	0,7	0,6	50

10.	Витамин В2, мг	1,4	0,7	0,8	0,8	0,8	0,6	0,7	1,7	0,7	0,7	0,9	0,8	60
11.	Витамин С, мг	60	26,1	69,1	34,5	16,3	64,5	20,6	71,0	58,0	53,2	59,8	47,3	79
12.	Витамин А, мкг		2274,1	1209,1	471,6	756,3	1031,0	419,2	4771,1	728,0	450,7	1286,7	1339,8	
13.	Витамин Е (ток.эquiv), мг		12,1	7,8	8,1	9,0	8,5	12,0	9,7	9,1	8,3	7,5	9,2	
14.	Са, мг		290,2	579,9	621,3	516,1	246,8	649,8	364,5	232,4	531,8	460,5	449,3	
15.	Р, мг		594,8	753,6	811,5	791,6	638,3	725,8	717,8	623,0	756,8	729,9	714,3	
16.	Mg, мг		172,3	228,1	204,0	232,4	218,3	162,2	174,8	142,6	213,1	184,6	193,2	
17.	Fe, мг		10,7	11,4	10,4	11,2	11,7	7,1	16,2	11,5	10,7	10,9	11,2	
18.	Калорийность, ккал	2350	1311,8	1269,5	1314,1	1353,1	1337,8	1269,3	1259,6	1208,6	1234,0	1248,6	1280,6	54

**Ведомость контроля за рационом питания по пищевой ценности,
возраст: 7–11 лет, питание: двухразовое**

**Снижение балльной оценки показателей качества блюд
и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты**

Номер строки	Характеристика	Недостатки и дефекты	Снижение оценки, балл	
1	2	3	4	
1.	Внешний вид			
2.	Оформление	Небрежное оформление блюда, наличие соуса и заправки на краях посуды (если это не предусмотрено подачей)	1,0	
3.		Отсутствие некоторых отделочных полуфабрикатов, предусмотренных рецептурой	1,0	
4.		Несоблюдение соотношения основных компонентов в блюде, предусмотренных рецептурой, несоответствие набора компонентов блюд рецептуре	3,0	
5.	Форма	Неоднородность формы нарезки компонентов в блюдах (салатах, винегретах, супах, овощных рагу и др.)	0,5	
6.		Несоответствие формы (для формованных изделий) без изменения массы	0,5	
7.		Несоответствие формы (для формованных изделий), приведшей к изменению массы	3,0	
8.		Сладкие блюда (муссы, самбуки, кремы, кисели, взбитые сливки, суфле), заливные блюда не держат форму	3,0	
9.		Нарушение целостности изделий, запеченных в форме	2,0	
10.	Состояние поверхности	Слабое подсыхание поверхности основного продукта или изделия	1,0	
11.		Слабое подсыхание (заветривание) отделочных полуфабрикатов	1,0	
12.		Отсутствие блеска от масла на поверхности салатов, винегретов, молочных супов, каш	1,0	
13.		Наличие пленки на поверхности:		
		– киселей, супов-пюре		0,5
		– соусов, заправок		1,0
		– чая-заварки		2,0
14.		Наличие трещин на поверхности изделий, запеченных в форме	1,0	
15.		Незначительное нарушение целостности оболочки мучных изделий, не приведшие к вытеканию фарша	0,5	
16.	Нарушение целостности оболочки мучных изделий с обнажением и вытеканием фарша	3,0		
17.	Незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий, запеканок	1,0		
18.	Отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок	2,0		

1	2	3	4
19.	Однородность	Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках более 1/5 объема	1,0
20.		Наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов	2,0
21.		Отслоение жидкости в салатах из свежих овощей	1,5
22.		Отслоение жидкости в салатах из соленых, квашеных овощей, икре овощной более чем 1/3 объема	1,5
23.		Значительное отслоение жидкости в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей	3,0
24.		Вспенивание киселей, напитков, простокваш, ряженки, кефира и др. кисломолочных напитков	3,0
25.		Наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов	2,0
26.		Изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста	3,0
27.		Наличие более 5 % крошек основного продукта в блюдах из натуральных рыбных и мясных гастрономических продуктов	0,5
28.		Наличие костей в мясных и рыбных студнях	3,0
29.		Наличие единичных комочков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах	2,0
30.		Наличие комочков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах	3,0
31.		Наличие единичных слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	1,0
32.		Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	2,0
33.	Сплошная слипшаяся масса в кашах, гарнирах из круп, макаронных изделиях	3,0	
34.	Наличие посторонних включений в блюдах, изделиях	3,0	
35.	Вид на разрезе (разломе)	Наличие у сладких блюд (муссов, самбуков) плотного слоя невзбитого желе	3,0
36.	Цвет (в том числе на разрезе)	Незначительно отличающийся от типичного (контрольного)	0,5
37.		Жареные или запеченные изделия слабоокрашенные или имеют на поверхности интенсивно окрашенные вкрапления	2,0
38.		Изделия подгорелые, темноокрашенные или с нетипичным цветом для данных изделий, блюд или отдельных компонентов	3,0
39.	Текстура (консистенция)	Мягкая в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей	2,0
40.		Очень жесткая в салатах из редьки, редиса	2,0
41.		Мазеобразная для рассыпчатых каш, гарниров из круп и макаронных изделий, запеканок, пудингов, суфле	2,0
42.		Очень жидкая, нарушено соотношение плотной и жидкой частей (в соусах, супах, компотах)	3,0

1	2	3	4
43.		Крошливая в жареных и запеченных рубленых изделиях (мясных, рыбных), изделиях из творога	2,0
44.		Сухая, жесткая в порционных изделиях из мяса мясопродуктов, птицы, дичи, кролика, рыбы	2,0
45.		Крошливая или мазеобразная в мясном и рыбном фарше; плотная – в творожном и овощном; жидкая – в плодном	2,0
46.	Запах	Слабо выраженный, недостаточно типичный с заметным преобладанием одного компонента	1,5
47.		Нетипичный, посторонний	3,0
48.	Вкус	Слабовыраженный, не ощущается вкус специй	1,0
49.		Слегка пересоленный	2,0
50.		Нетипичный, посторонний, чрезвычайно острый, соленый, кислый	3,0

Примерная форма программы производственного контроля

1. Паспортные данные предприятия

- административная территория;
- наименование юридического лица;
- наименование предприятия;
- ФИО руководителя, телефон, электронная почта;
- адрес (юридический и фактический);
- свидетельство о государственной регистрации;
- ИНН/КПП;
- численность работников;
- вид деятельности.

2. Перечень нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятия

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ (с изменениями);
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 года № 29-ФЗ (с изменениями);
- Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 года № 2300-1 (в ред. 21.12.2004);
- Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» от 26 декабря 2008 года № 294-ФЗ (с изменениями);
- Федеральный закон от «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» 23 февраля 2013 года № 15-ФЗ (статьи 10–12, 16, 19, 20, 21, 23);
- Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30 декабря 2001 года № 195-ФЗ (с изменениями);
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.07.2001;
- Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»;
- Приказ Минздравсоцразвития России от 31.12.2020 № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Инструкция от 17.05.2000 № 11-7/101-09 «О порядке выдачи и ведения личной медицинской книжки и санитарного паспорта на специально предназначенные или специально оборудованные транспортные средства для перевозки пищевых продуктов»;
- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» (с изменениями);
- Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части маркировки»;

- Технический регламент Таможенного союза 023/2011 «Соковая продукция из фруктов и овощей»
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях общественных зданий и на территории жилой застройки»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 21.05.2003 № 114;
- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»;
- ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»;
- ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;
- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания Общие требования к оформлению, построению, содержанию»;
- ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;
- ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания».

3. Перечень выпускаемой продукции, представляющей потенциальную опасность для человека, подлежащей санитарно-эпидемиологической оценке:

Ассортимент вырабатываемой продукции с указанием нормативной документации (ТТК, ТК, СТО, ТУ). На все блюда, изделия разработаны в соответствии с ГОСТ 31987-2012, технико-технологические карты (ТТК) и технологические карты (ТК), в которых указаны все параметры безопасности (требования к сырью, рецептура, технология приготовления, органолептические показатели, температура подачи и сроки годности, физико-химические, микробиологические

показатели в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, пищевая и энергетическая ценность (белки, жиры, витамины, минералы, ккал).

4. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

Номер п/п	Должность	Ф.И.О.	Тел	Наименование обязанностей по проведению производственного контроля	Примечание
1.	Директор			Контроль за своевременностью и полнотой охвата проведения инструментально-лабораторных исследований физических и химических факторов производственной среды, тяжести и напряженности трудового процесса на рабочих местах и зонах в соответствии с программой ПЛК	
2.	

5. Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персонала, профилактических прививок:

Перечень работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) работников.

Лица, осуществляющие работы в организациях общественного питания, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе производства, хранения, реализации, в том числе по санитарной обработке и ремонту инвентаря, оборудования, а также работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами при транспортировке их на всех видах транспорта, должны иметь санитарные книжки.

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

- технолог;
- повар;
- кладовщик;
- уборщик производственных помещений.

Работники, проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

- осмотр терапевтом: при поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год;
- осмотр дерматовенерологом: при поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год;
- осмотр оториноларингологом: при поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год;
- осмотр стоматологом: при поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год;
- осмотр психиатром: при поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год;
- осмотр наркологом: при поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год;
- осмотр инфекционистом: по рекомендации врачей специалистов;
- исследование крови на сифилис – при поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год;
- исследование на носительство кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф – при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям;
- рентгенография грудной клетки – 1 раз в год;
- исследование на гельминтозы: при поступлении на работу, в дальнейшем – не реже 1 раз в год либо по эпидпоказаниям;
- мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка – при поступлении на работу, в дальнейшем по медицинским эпидпоказаниям;
- мазки на гонорею – при поступлении на работу;
- осмотр акушером-гинекологом – не реже 1 раза в год;
- клинический анализ крови – не реже 1 раза в год;
- клинический анализ мочи – не реже 1 раза в год;
- электрокардиография – не реже 1 раза в год;

- биохимический скрининг – не реже 1 раза в год;
- маммографию или УЗИ молочных желез (женщины в возрасте старше 40 лет) – 1 раз в 2 года;
- исследования на носительство кишечных инфекций – при поступлении на работу, в дальнейшем по медицинским эпидпоказаниям.

К медицинским противопоказаниям для работы в организациях пищевой промышленности, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, реализации, в том числе при проведении работ по санитарной обработке и ремонту инвентаря, оборудования, являются следующие заболевания и бактерионосительство:

- брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия;
- гельминтозы;
- сифилис в заразном периоде;
- лепра;
- педикулез;
- заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъятиями или свищами на открытых частях тела;
- заразные и деструктивные туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук;
- гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля;
- оза.

Кроме того, работникам прививок:

- против дифтерии – 1 раз в 10 лет;
- против столбняка – 1 раз в 10 лет (с 14 лет);
- против кори – лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори;
- против гриппа – ежегодно в период с 1 сентября по 1 декабря;
- против вирусного гепатита А;
- по эпидпоказаниям – против брюшного тифа, дизентерии и Зонне.

Работники производства проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию 1 раз год.

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды, продукции, технологии производства, критериев безопасности факторов производственной среды, методы контроля

6.1. Безопасность продукции гарантируется:

- строгим соблюдением санитарных норм и правил;
- соблюдением технологических режимов;
- квалификацией работающего персонала;
- условиями хранения и реализации продукции;
- производственным контролем;
- контролем критических точек технологического процесса.

6.2. Безопасность процесса производства (технологии) для рабочих гарантируется:

- использованием в производстве сырья, материалов, оборудования, безопасного в ветеринарном отношении;
- строгим соблюдением правил охраны труда;
- медицинскими осмотрами сотрудников.

7. Факторы производственного контроля для организации лабораторных исследований, испытаний в отношении выпускаемой продукции

Номер строки	Вид исследований	Используемые нормативные документы	Периодичность исследований
1.	Микробиологические исследования на условно-патогенную и патогенную флору выпускаемой продукции: холодные закуски, горячие блюда	ТР ТС 021	1 раз в квартал (до 5 проб в соответствии с планом, согласованным с ЦЭФ ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»)
2.	Оценка эффективности санитарной обработки: – смывы на БГКП – смывы на сальмонеллу	МУ 2657-82	– 1 раз в квартал по 10 смывов – 1 раз в квартал по 5 смывов
3.	Исследование воды. Бактериологические, химические исследования	СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в год 1 проба

8. Этапы технологического контроля

1. Приемка сырья и пищевых продуктов;
2. Хранение сырья и пищевых продуктов.
3. Подготовка сырья к процессу производства.
4. Механическая обработка сырья.
5. Термическая обработка сырья и пищевых продуктов.
6. Приготовление, термическая обработка кулинарной продукции.
7. Приготовление холодных блюд и напитков.
8. Приготовление супов и горячих блюд, термическая обработка порционированных мяса птицы и рыбы.
9. Реализация готовых блюд, кулинарной продукции.
10. Контроль качества и безопасности, бракераж готовых блюд и кулинарной продукции.
11. Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары.

9. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции общественного питания

Номер строки	Процедуры	Нормативные документы, регламентирующие соответствие процедуры	Параметры, подтверждающие внедрение и поддержание процедуры
1	2	3	4
Этап 1			
1.	А. Наличие основополагающих документов, подтверждающих разработку процедур, основанных на принципах ХАССП (наличие разработанной Системы менеджмента)	ТР ТС 021, ч. 2 ст. 10	– политика и (или) документально оформленные заявления, намерения руководства по обеспечению безопасности пищевой продукции (приказ, политика предприятия) – приложение № 2; – программа производственного контроля; – нормативные документы, регламентирующие безопасность продукции. (СТО, ТУ, ТИ, ТТК, ТК, производственные журналы) – приложение № 3
2.	Б. Оценка безопасности выпускаемой продукции	– ТР ТС 021, ст. 7–9; – ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции; – СанПиН 2.3/2.4.3590-20; – отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента	– протоколы лабораторных исследований; – производственные журналы (журнал входного контроля поступающего сырья, журнал температурного контроля холодильного оборудования, бракераж готовой кулинарной продукции, журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий). При проверке производится оценка на наличие визуальных признаков недоброкачества; оценка маркировки (на сроки годности, условия хранения и т.д.)
Этап 2			
3.	Процедура 1 (ст. 10 ч. 3 п. 1) «выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции и технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции»	– ТР ТС 021, ст. 7–9, ч. 1 ст. 10, ст. 11, п. 1 ч. 1 ст. 14, ч. 1 ст. 20; – ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции; –ГОСТ 30390; – СанПиН 2.3/2.4.3590-20	– ассортиментный перечень выпускаемой продукции с указанием документа, в соответствии с которым она производится; – СТО, ТУ, технологические инструкции, ТТК, ТК с описанием технологических процессов производства продукции. наименование продукции, показатели качества и безопасности, используемое сырье, упаковка,

Номер строки	Процедуры	Нормативные документы, регламентирующие соответствие процедуры	Параметры, подтверждающие внедрение и поддержание процедуры
1	2	3	4
			маркировка, условия хранения и сроки годности, ограничение по применению (если имеется), способы использования (п/ф)
4.	Процедура 2 (ст. 10 ч. 3 п. 2) «выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции»	– ТР ТС 021, п. 1 ч. 1 ст. 14, ч. 1 ст. 20; – ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции; – СанПиН 2.3/2.4.3590-20; – отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента	– схема расположения производственных помещений с расположением оборудования и схемы маршрутов движения потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды – приложение № 4; – инструкция по управлению перекрестными загрязнениями и др. документы; (графики обработки сырья, приготовления продукции, санитарной обработке по времени, движения сырья и готовой продукции и т.д.); – программа производственного контроля
5.	Процедура 3 (ст. 10 ч. 3 п. 3) «определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля»	– ТР ТС 021, п. 1 ч. 1 ст. 14, ч. 4 ст. 5, ст. 18; – ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции; – СанПиН 2.3/2.4.3590-20; – отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента	– ТК, ТТК, ТИ – контроль технологии приготовления, температурного режима; – производственные журналы (температурного контроля холодильного оборудования); – программа производственного контроля; – план ХАССП (рабочие листы ХАССП) и другие документы
6.	Процедура 4 (ст. 10 ч. 3 п. 4) «проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля»	– ТР ТС 021, ч. 1–3 ст. 13, ст. 19, ч. 2 ст. 20, ст. 30; – ТР ТС 022; – ТР ТС 005; – ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции; – СанПиН 2.3/2.4.3590-20; – отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента	– журнал входного контроля поступающего сырья; – НД на сырье, ингредиенты, упаковочные материалы; – документы, подтверждающие безопасность сырья, упаковочных и вспомогательных материалов (декларации; электронные ВСД, накладные от поставщиков); – инструкция или документированная процедура по входному контролю сырья, ингреди-

Номер строки	Процедуры	Нормативные документы, регламентирующие соответствие процедуры	Параметры, подтверждающие внедрение и поддержание процедуры
1	2	3	4
			ентов, упаковочных материалов, порядок действий при поступлении несоответствующей продукции; – договора с поставщиками сырья, продукции, технологическими средствами, упаковочными материалами, где в обязательном порядке предусматривается возврат при поставке продукции, сырья с нарушением требований НД
7.	Процедура 5 (ст. 10 ч. 3 п. 5) «проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции»	– ТР ТС 021, ст. 15; – ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции; – СанПиН 2.3/2.4.3590-20; – отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента	– утвержденные перечни испытательного оборудования и средств измерения с графиком поверки и аттестации, планово-предупредительных ремонтов оборудования и средств измерения; – инструкция по порядку профилактического и технического обслуживания оборудования; – инструкция по соблюдению требований к измерительным и контрольным приборам и другие документы; – свидетельства о поверке испытательного оборудования, средств измерения; – договоры на техническое обслуживание; – технические паспорта, документы, подтверждающие разрешение использования оборудования для контакта с пищевыми продуктами; – журнал осмотра технического состояния оборудования
8.	Процедура 6 (ст. 10 ч. 3 п. 6) «обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции»	– ТР ТС 021, ч. 4 ст. 11; – ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции; – СанПиН 2.3/2.4.3590-20; – отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента	– программа производственного контроля; – план ХАССП (рабочие листы ХАССП в журнале производственного контроля); – протоколы лабораторных испытаний, – технологические журналы и другие документы

Номер строки	Процедуры	Нормативные документы, регламентирующие соответствие процедуры	Параметры, подтверждающие внедрение и поддержание процедуры
1	2	3	4
9.	Процедура 7 (ст. 10 ч. 3 п. 7) «соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции»	– ТР ТС 021, ст. 17; ч. 4 ст. 13; – ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции; – СанПиН 2.3/2.4.3590-20; – отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента	– журнал температурного контроля холодильного оборудования; – личная медицинская книжка водителя-экспедитора; – список специализированного транспорта; – договоры на мойку и дезинфекцию транспортных средств с актами сдачи приемки выполненных работ; – договор на оказание транспортных услуг в случае использования наемного транспорта и другие документы
10.	Процедура 8 (ст. 10 ч. 3 п. 8) «содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции»	– ТР ТС 021/2011 ст. 12, ст. 14, ст. 15, ст. 16 ч. 1, ч. 5; – ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции; – СанПиН 2.3/2.4.3590-20; – отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента	– документы, подтверждающие соответствие и поддержание санитарно-технического состояния помещений и факторов производственной среды, факторов трудового процесса (инструкции о предупреждении попадания посторонних предметов), договора на обслуживание оборудования, договора на дезинсекцию, дератизацию акты сдачи-приемки выполненных работ, протоколы лабораторных испытаний и измерений оборудования, журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания технологических линий, оборудования, оснащения и других объектов производственного окружения); – инструкции по санобработке оборудования, внутрицеховой посуды, инвентаря; – график косметических и капитальных ремонтов производственных помещений, цехов
11.	Процедура 9 (ст. 10 ч. 3 п.9)	– ТР ТС 021, ч. 3 ст. 14, ч. 10 и 11 ст. 17; ч. 5 ст. 11, ч. 13 ст. 17;	– личные медицинские книжки персонала с отметками о прохождении мед. обследований, исследований, гигиенического обучения (1 раз

Номер строки	Процедуры	Нормативные документы, регламентирующие соответствие процедуры	Параметры, подтверждающие внедрение и поддержание процедуры
1	2	3	4
	«выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции»	– ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции; – СанПиН 2.3/2.4.3590-20; – отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента	в Згода) и повышения квалификации (1 раз в 5 лет); – данные о вакцинации; – гигиенический журнал; – инструкция по соблюдению правил личной гигиены; – планы по обучению персонала (повышения квалификации (1 раз в 5 лет), посещение выставок, мастер классов и пр.); – инструкция по доступу на предприятие сторонних посетителей
12.	Процедура 10 (ст. 10 ч. 3 п.10) «выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции»	– ТР ТС 021, п. 3 ч. 1 ст. 14, п. 6 ч. 1 ст. 14; – ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции; – СанПиН 2.3/2.4.3590-20; – отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента	– документы, подтверждающие установление способов, соответствия и поддержания санитарного содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря (инструкции, договора, акты сдачи-приемки, журналы, графики) и др.
13.	Процедура 11 (ст. 10 ч. 3 п.11) «ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции»	– ТР ТС 021, ч. 4 ст. 11, п. 6 и 7 ст. 39, ч. 2 и 3 ст. 5; – ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции; – СанПиН 2.3/2.4.3590-20; – отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента	– декларации о соответствии; – свидетельства о государственной регистрации; – программа производственного контроля; – протоколы лабораторных испытаний; – нормативная и техническая документация на продукцию; – журналы производственные (журнал входного контроля поступающего сырья, журнал температурного контроля холодильного оборудования, бракераж готовой кулинарной продук-

Номер строки	Процедуры	Нормативные документы, регламентирующие соответствие процедуры	Параметры, подтверждающие внедрение и поддержание процедуры
1	2	3	4
			ции, журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий и др.)
14.	Процедура 12 (ст. 10 ч. 3 п. 12) «прослеживаемость пищевой продукции»	– ТР ТС 021, ч. 1 ст. 13, ч. 3 ст. 5; – ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции; – СанПиН 2.3/2.4.3590-20; – отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента	– наличие товарно-сопроводительной документации, позволяющей установить изготовителя и последующих собственников пищевой продукции и место ее происхождения, наличие маркировки (ярлыки), обозначение партии сырья и готовой продукции, документы, регламентирующие отзыв, изъятие и утилизация несоответствующей нормативной документации продукции и др.
15.	Принципы ХАССП: 1. Перечень опасных факторов. 2. Перечень критических контрольных точек (ККТ) процесса производства (изготовления). 3. Предельные значения параметров, контролируемых в ККТ. 4. Порядок мониторинга ККТ процесса производства (изготовления). 5. Порядок действий в случае отклонения предельных значений параметров, контролируемых в ККТ. 6. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемого обращения пищевой продукции требованиям ТР ТС. 7. Ведение и хранение документации о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности пищевой продукции	ТР ТС 021, ч. 3 и 4 ст. 11	– факторы безопасности продукции общественного питания; – анализ рисков в производстве питания, проявление опасных факторов; – сводная таблица анализа рисков в процессе производства питания; – программа предварительных требований специального назначения; – ТТК, ТК; – программа производственного контроля; – инструкции по обращению с аллергенами, ГМО, применению пищевых добавок; – протоколы лабораторных испытаний; – производственные журналы
16.	Поддержка и улучшение процедур, основанных на принципах ХАССП (Системы менеджмента)	ТР ТС 021, ч. 2 ст. 10, ч. 4 ст. 5, ч. 4 и 8 ст. 18	– результаты внутренних проверок и выполнения плана корректирующих мероприятий; – документы по работе с жалобами и претензиями потребителей;

Номер строки	Процедуры	Нормативные документы, регламентирующие соответствие процедуры	Параметры, подтверждающие внедрение и поддержание процедуры
1	2	3	4
			– документы по обмену информацией с заинтересованными сторонами в организации и за ее пределами

10. Перечень должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала согласно приказу Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302-н и санитарно-гигиеническое обучение персонала.

11. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
2. Журнал бракеража готовой продукции.
3. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
4. Гигиенический журнал.
5. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция).
6. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
7. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
8. Журнал учета дезинфекции и дератизации.
9. Журнал мониторинга по принципам ХАССП.
10. Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции.

12. Перечень возможных аварийных ситуаций и мероприятий по их устранению

Номер строки	Перечень возможных аварийных ситуаций	Мероприятия по устранению последствий	Ответственный за проведение мероприятий
1.	Отключение электроэнергии	Приостановление эксплуатации	Руководитель или ответственный из числа сотрудников при его отсутствии
2.	Затопление при прорывах водопровода, канализации, отопления в помещениях	Отключение электричества при угрозе замыкания проводов, вызов аварийной службы, приостановка эксплуатации, уборка и дезинфекция помещений	Руководитель или ответственный из числа сотрудников при его отсутствии
3.	Отключение холодного или горячего водоснабжения	Приостановка эксплуатации	Руководитель или ответственный из числа сотрудников при его отсутствии

4.	Нарушение герметичности газоразрядных ртутных ламп	Приостановка эксплуатации предприятия, вызов специализированного предприятия для проведения замеров на наличие ртути и демеркуризации с проведением контрольных замеров содержания паров ртути органами Роспотребнадзора	Руководитель
5.	Выход из строя холодильного и технологического оборудования	Приостановление эксплуатации	Заведующий производством
6.	Возникновение у персонала двух и более инфекционных или неинфекционных заболеваний, могущих привести к возникновению вспышек, либо к возникновению невозможности качественного оказания услуги	Изоляция заболевших. Проведение дезинфекции помещений. Проведение обследования контактных лиц	

13. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения.
6. Иное.

14. Программа производственного контроля

Номер строки	Критические контрольные точки	Показатели	НД	Периодичность	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6

1.	Приемка сырья: Входной контроль качества и безопасности сырья (ККТ 1)	– условия транспортировки (соблюдение санитарных правил на транспорт, личная медицинская книжка экспедитора); – проверка документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов и упаковочных материалов; количество и целостность упаковки, принадлежность поставляемой продукции к партии, указанной в сопроводительной документации (сертификаты, декларации, накладные, ветеринарные справки и т.д.); – выборочная проверка качества и безопасности продукции поставщика (органолептическая оценка) продукты	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции; ст. 13 ТР ТС 021/2011 гл. IV № 29-ФЗ Разд. 7,8 СП 2.3.6.1079 График загрузки сырья и отпуска готовой продукции	При поступлении – каждая партия. Ежесменно	Руководитель отдела закупа, руководитель службы логистики, зав. производством цехов
2.	Хранение сырья, контроль за соблюдением условий хранения и сроков годности (ККТ 2)	– температура, влажность помещения; – санитарное состояние холодильных камер, кладовых сухих продуктов; – световой и воздушный режимы; – товарное соседство и тара; – сроки годности продуктов; – выборочная проверка качества и безопасности продукции (органолептические, гигиенические)	Термометр, психрометр гигрометр; СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3.2.1078-01, ст. 13 ТР ТС 021/2011*, журнал температурно-влажностного режима	Ежедневно. Партия каждого поставщика	Руководитель службы логистики; зав. производством цехов
			Протоколы испытаний		
3.	Подготовка сырья к производству, контроль за соблюдением санитарных правил (ККТ 2, 3)	– расстановка технологического процесса, отсутствие встречных и пересекающихся потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря; – просеивание и улавливание примесей (наличие металлопримесей (ст. 3.10 СанПиН 2.3.4.545-96)); – санитарная обработка яиц – процеживание жидких продуктов – дефростация и мытье мяса, птицы, рыбы	Инструкции по санитарной обработке яиц	Ежедневно	Зав. производством, специалист по контролю качества
4.	Холодная обработка сырья (ККТ 2, 3)	– сухая, влажная обработка мяса (дефростация; мокрый туалет туш, снятие клейма, сохранение клейма, разделка, обвалка, жиловка, измельчение, охлаждение, хранение) – приготовление и хранение мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов, фарша, котлетной массы	ст. 11 ТР ТС 021/2011, ТК, ТТК, ТИ, журнал температурного контроля холодильного оборудования	Ежесменно	Зав. производством, специалист по контролю качества

5.	Тепловая обработка сырья (ККТ 3)	<ul style="list-style-type: none"> – порядок тепловой обработки; – термическая обработка (время, температура) 	ТК, ТТК, СТО, ТУ, ТИ; ст. 11 ТР ТС 021/2011	Ежедневно	Зав. производством, специалист по контролю качества
6.	Жаренье изделий во фритюре (ККТ 3)	<ul style="list-style-type: none"> – использование специального оборудования и жиров; – режимы жаренья (температура и время) 	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Зав. производством, специалист по контролю качества
7.	Реализация кулинарной продукции и полуфабрикатов (ККТ 6)	<ul style="list-style-type: none"> – качество готовой продукции; – качество упаковки, наличие маркировки, характеризующей продукцию; – соблюдение условий хранения и сроков реализации через магазин; – товарное соседство; – исправность холодильного оборудования; – наличие и исправность термометров в холодильных камерах; – оформление сопроводительной документации на продукцию вне предприятия 	СанПиН 2.3.2.1324-03; ТР ТС 034/2013; ст. 10, 12 ТР ТС 21/2011, Бракеражный журнал Журнал температурного контроля холодильного оборудования	Постоянно	Зав. производством, специалист по контролю качества
8.	Контроль качества и безопасности выпускаемой продукции (ККТ 3, 4)	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие производственной мощности, устройству, планировке и набору оборудования; – органолептические показатели – лабораторные исследования качества и безопасности (протоколы испытаний): – физико-химические показатели; – микробиологические показатели; – показатели безопасности; – контроль качества воды питьевой: – микробиологические, физико-химические показатели 	ст. 10, 12 ТР ТС 021/2011, бракеражный журнал; Прил. 1 ТР ТС 034/2013; Прил. 1; Прил. 2 р. 1.1 ТР ТС 021/2011 Прил. 3 р. 1, Прил. 4 ТР ТС 021/2011* СанПиН 2.1.3684-21	Каждая партия 1 раз в квартал 1 раз в квартал 1 раз в 6 месяцев 2 раза в год 1 раз в год	Зав. производством, специалист по контролю качества АИЛ (ИЦ) аккредитованные АИЦ специалист по контролю качества
9.	Хранение продукции в экспедиции (ККТ 6)	<ul style="list-style-type: none"> – температура, влажность помещения; – исправность холодильного оборудования; – наличие и исправность термометров в холодильных камерах 	Термометр, психрометр, журнал температурно-влажностного режима, журнал температурного контроля холодильного оборудования	Ежедневно утром и вечером	Специалист по контролю качества

10.	Соблюдение правил личной гигиены персоналом организации, прохождение медицинских обследований, обучение и аттестация	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдение требований по обеспечению персонала спецодеждой; – наличие раздевалок, индивидуальных шкафов для раздельного хранения уличной и спецодежды, душевых, санитарных узлов, раковин для мытья рук, холодной и горячей воды; – своевременность прохождения медицинских осмотров, обследований; – организация гигиенического обучения и аттестации, профессионального усовершенствования; – ведение медицинской документации 	гигиенический журнал, ст. 10 ТР ТС 021/2011, Р 13, 15 СП 2.3.6.1079	Постоянно – в соответствии с требованиями нормативных документов; 1 раз в год	Руководитель
11.	Санитарно-техническое содержание помещений, оборудования, инвентаря, тары	<ul style="list-style-type: none"> Порядок проведения санитарных дней Санитарная обработка оборудования, инвентаря, оборотной тары Режимы санитарной обработки, моющие и дезинфицирующие средства Условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря с маркировкой по назначению Смывы с оборудования, производственного инвентаря, спецодежды, рук персонала 	<ul style="list-style-type: none"> Журнал проведения санитарных дней ст. 10, 14, 15 ТР ТС 021/2011, журнал учета получения и расходования дезинфицирующих средств Регламент санитарной обработки оборудования и инвентаря (инструкции) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 	<ul style="list-style-type: none"> Не реже 1раза в месяц Ежедневно в конце рабочего дня Ежедневно в конце рабочего дня Один раз в год 	Руководитель, зав. производством, специалист по контролю качества

12.	Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на рабочем месте	<ul style="list-style-type: none"> – обеспеченность предприятия моющими и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем; – обеспечение лекарственными и перевязочными средствами для оказания первой доврачебной помощи (аптечка первой помощи); – проведение санитарных дней – уборка территории и помещений – утилизация отходов и тары – проведение дератизационных и дезинсекционных работ 	ст. 10, 14, 16 ТР ТС 021/2011	Ежедневно согласно графику (1 раз в неделю) Ежедневно 1 раз в 2 дня Летом – 1 раз в мес. Зимой – 1 раз в 3 месяца	Руководитель, зав. производством, специалист по контролю качества
13.	Температурный режим	Температура холодильного/морозильного оборудования	СанПиН 2.3.2.1324 Журнал температурного контроля холодильного оборудования	Ежедневно утром и вечером	Специалист по контролю качества
14.	Факторы производственной среды	<ul style="list-style-type: none"> – микроклимат на рабочих местах – освещенность – шум и вибрация – CO² в котельной 	ст. 10 ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.2.4.548, СН 2.2.1\2.1.1.1278	Не реже 1 раза в год	Руководитель, специалист по контролю качества
15.	Инженерно-техническое обеспечение	<ul style="list-style-type: none"> – исправность инженерных сетей; – проведение текущих косметических ремонтов; – контроль исправности технологического оборудования; – поверка КИП; – эффективность работы вентиляционной системы 	СанПиН 2.3.4.050-96, журнал ремонта оборудования и учета аварийных ситуаций	Не реже 1 раза в год	Руководитель, специалист службы эксплуатации здания и внутренних сетей (по договору аренды)

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развернутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. Удовлетворяет ли вас система организации питания в школе?
 - да
 - нет
 - затрудняюсь ответить
2. Удовлетворяет ли вас санитарное состояние школьной столовой?
 - да
 - нет
 - затрудняюсь ответить
3. Питаетесь ли вы в школьной столовой?
 - да
 - нет
- 3.1. Если нет, то по какой причине?
 - не нравится
 - не успеваете
 - питаетесь дома
4. В школе вы получаете:
 - горячий завтрак
 - горячий обед (с первым блюдом)
 - 2-разовое горячее питание (завтрак + обед)
5. Наедаетесь ли вы в школе?
 - да
 - иногда
 - нет
6. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в школе?
 - да
 - нет
7. Нравится питание в школьной столовой?
 - да
 - нет
 - не всегда
- 7.1. Если не нравится, то почему?
 - невкусно готовят
 - однообразное питание
 - готовят нелюбимую пищу
 - остывшая еда
 - маленькие порции
 - иное _____
8. Посещаете ли группу продленного дня?
 - да

нет

8.1. Если да, то получаете ли полдник в школе или приносите из дома?

получает полдник в школе

приносит из дома

9. Устраивает меню школьной столовой?

да

нет

иногда

10. Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным?

да

нет

11. Ваши предложения по изменению меню:

12. Ваши предложения по улучшению питания в школе

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

Номер вопроса	Вопрос	Да/нет
16.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
17.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и обучающихся?	
	А) да Б) нет	
18.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и обучающихся месте?	
	А) да Б) нет	
19.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
20.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
21.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да Б) нет	
22.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да Б) нет	
23.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да Б) нет	
24.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет Б) да	
25.	Созданы ли условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да Б) нет	
26.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	

	А) да	
	Б) нет	
27.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
28.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	
29.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
30.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
31.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	
32.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	