

## Методические рекомендации

### 2.4. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

#### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

1. РАЗРАБОТАНЫ: Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Брагина И.В., Шевкун И.Г., Яновская Г.В.); ФГБУН "ФИЦ питания и биотехнологии" (Никитюк Д.Б., Батулин А.К., Пырьева Е.А., Гмошинская М.В., Дмитриева С.А., Тоболева М.А.); ФБУН "Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены" Роспотребнадзора (Новикова И.И., Ерофеев Ю.В., Романенко С.П.); Управление Роспотребнадзора по Брянской области (Самойленко Т.Н.); Управление Роспотребнадзора по Ставропольскому краю (Сорокина М.И.); ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Тульской области" (Денисова О.И.); ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в г.Москве в Юго-Восточном округе г.Москвы" (Молдованов В.В.).

2. УТВЕРЖДЕНЫ Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой 18 мая 2020 г.

3. ВВЕДЕНЫ ВПЕРВЫЕ.

### I. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие методические рекомендации (далее - МР) определяют основные положения по организации здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций, в том числе обучающихся 1-4 классов.

1.2. МР предназначены для 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; общеобразовательных организаций, органов управления образованием, органов и учреждений Роспотребнадзора.

1.3. МР направлены на организацию здорового питания, в том числе горячего в общеобразовательных организациях, формирование принципов рационального, сбалансированного питания при оказании услуг по организации питания. Реализованы принципы здорового питания, в том числе включающие уменьшение количества потребляемых кондитерских изделий, колбасных изделий, сахара и соли.

1.4. В МР предложены варианты базового меню для разработки региональных типовых меню, учитывающих территориальные, национальные и другие особенности питания населения.

### II. Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях

2.1. Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса.

2.2. Обучающиеся общеобразовательных организаций, в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда. Продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены.

2.3. Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и

ОВОЩИ.

Завтрак для обучающихся 1-4 классов должен содержать 12-16 г белка, 12-16 г жира и 48-60 г углеводов, для обучающихся старших классов - 15-20 г белка, 15-20 г жира и 60-80 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки.

2.4. Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом. Не допускается замена обеда завтраком.

Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Обед в зависимости от возраста обучающегося, должен содержать 20-25 г белка, 20-25 г жира и 80-100 г углеводов.

Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.

2.5. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого школьного завтрака. Если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (каша, запеканка, макаронные изделия и пр.), то на обед - мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром (картофель отварной, пюре, капуста тушеная, овощное рагу и пр.).

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенные продукты (макро - микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);

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

Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человек.

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

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

При составлении меню (завтраков, обедов, полдников, ужинов) рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов (приложение 1 к настоящему МР).

Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам) обучающихся (приложение 2 к настоящему МР). На основе предлагаемых вариантов меню могут быть разработаны другие варианты в зависимости от региональных, национальных и других особенностей при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому

продукту (блюду) по пищевым и биологически активным веществам (приложение 3 к настоящим МР).

2.6. Разрабатываемое для обучающихся 1-4 классов меню должно отвечать следующим рекомендациям:

2.6.1. Энергетическая ценность школьного завтрака должна составлять 400-550 ккал (20-25% от суточной калорийности), обеда - 600-750 ккал (30-35%).

2.6.2. Для общеобразовательных организаций, расположенных в Арктической зоне, необходимо повышать суточную калорийность пищевого рациона на 10%.

2.6.3. Суточный режим питания по отдельным приемам пищи и в зависимости от сменности занятий обучающихся представлен в таблице 1. На домашние завтраки обучающихся в первую смену от суточного потребления в среднем может приходиться до 10% энергетической ценности.

**Таблица 1**

**Режим питания по приемам пищи**

| 1 смена    |             |                           | 2 смена    |             |                           |
|------------|-------------|---------------------------|------------|-------------|---------------------------|
| Прием пищи | Часы приема | % к суточной калорийности | Прием пищи | Часы приема | % к суточной калорийности |
| Завтрак    | 9.30-11.00  | 20-25                     | Завтрак    | 7.30-8.30   | 20-25                     |
| Обед       | 13.30-14.30 | 35                        | Обед       | 12.30-13.30 | 30-35                     |
| Полдник    | 15.30-16.30 | 10-15                     | Полдник    | 15.30-16.30 | 10-15                     |
| Ужин       | 18.30-19.30 | 20-25                     | Ужин       | 18.30-19.30 | 20-25                     |

2.6.4. При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд). Рекомендуемая масса блюд (порций) с учетом возраста обучающихся представлена в таблице 2.

**Таблица 2**

**Рекомендуемая масса порций блюд для обучающихся различного возраста**

| Название блюд   | Масса порций (в граммах, мл) для обучающихся двух возрастных групп |                   |
|---|--|-------------------|
|   | с 7 до 11 лет  | с 12 лет и старше |
| Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо        | 150-200  | 200-250           |
| Напитки (чай, какао, сок, компот молоко, кефир и др.) | 200  | 200               |
| Закуски (салат, овощи в нарезке и т.п.)               | 60-100   | 60-150            |
| Суп   | 200-250  | 250-300           |
| Мясо, котлета   | 80-120   | 100-120           |
| Гарнир  | 150-200  | 180-230           |
| Фрукты (поштучно)                                     | 100-120  | 100-120           |

2.7. Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте общеобразовательной организации и т.п.).

**III. Объемно-планировочные решения и размещение организаций общественного питания в общеобразовательных организациях**

3.1. Организациями общественного питания общеобразовательных организаций для обслуживания

обучающихся могут быть:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных организаций.

В базовых организациях питания, столовых общеобразовательных организаций, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, с максимальным сохранением пищевой ценности, кулинарной продукции и ее реализацию;

- столовые, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

- столовые-догоготовочные, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, порционирование и выдача блюд;

- буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, приготовление горячих напитков.

3.2. Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании общеобразовательной организации, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании. Рекомендуемый набор помещений приведен в приложении 4 к настоящим МР.

3.3. При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования. При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой (кастрюли с крышками, противни с крышками, гастроемкости с крышками и т.п.) учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (1-е, 2-е или 3-е блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков:

- в соответствии с рецептурными сборниками, расчет закладки продуктов первых и третьих блюд проводится на 1000 мл.

Например, при организации обедов для обучающихся в количестве 400 человек необходимо приготовить не менее 100 литров 1-го блюда (400x250 мл) и 80 литров третьего (400x200 мл), следовательно, для первых блюд необходимо иметь не менее 2 кастрюль объемом по 50 л, для третьих - 2 кастрюли объемом по 40 л;

- в составе технологического оборудования необходимо предусмотреть наличие не менее 2-х электроплит на 4 конфорки каждая. При наличии электродуховки (объемом не менее 100 л) возможно использование одной электроплиты на 6 конфорок.

Объем (выход) готовых гарниров составляет не менее 150 гр, следовательно, для гарниров необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом по 40 л (400x150 гр).

Объем (выход) основных блюд (из мяса, рыбы, птицы) составляет не менее 80 гр. Для основных блюд необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом 20 л (400 чел. x 80 гр).

Для реализации принципов здорового питания, в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков, рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматы), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех обучающихся (400-450 чел.). Пароконвектоматы обеспечивают гастроемкостями установленными техническим паспортом объемов и конфигураций. Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

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 3 или 4 секции), электросковороды.

Для раздачи основных блюд, приготовленных и (или) подаваемых с соусами, необходимо наличие на

пищеблоке специального кухонного инвентаря (разливные ложки, соусницы) с мерной меткой установленных объемов (50, 75 мл и т.д.). Для соусов необходимо наличие не менее 3 кастрюль объемом по 10 л. (400 чел. × 75 мл).

Для раздачи блюд жидкой (полужидкой) консистенции (первые, третьи блюда, жидкие каши, молочные супы и т.п.) необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (ковши) с длиной ручки, позволяющей при приготовлении и раздаче перемешивать весь объем блюда в кастрюле, с мерной меткой установленных объемов (200, 250 мл и т.д.).

3.4. Производственные помещения пищеблоков оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья.

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

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню.

Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования.

3.6. При доставке готовых блюд и холодных закусок в буфеты-раздаточные должны использоваться изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами и поддерживает требуемый температурный режим.

3.7. В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд.

Буфеты-раздаточные оборудуются минимальным набором помещений и оборудования:

- не менее 2-х моечных ванн (или одной 2-х секционной) с обеспечением горячей и холодной воды к ним через смесители с душевыми насадками;

- раковина для мытья рук;

- два цельнометаллических производственных стола: один - для термоконтейнеров, второй - для нарезки (хлеба, овощей, сыра, масла и т.п.);

- холодильник (холодильный шкаф);

- стеллаж (шкаф) для хранения чистых: кухонного разделочного инвентаря, ножей, досок, столовой посуды и приборов.

Перед входом в комнату для приема пищи или непосредственно в комнате устанавливается не менее 2-х раковин для мытья рук обучающихся.

3.8. Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) - с использованием специальных щипцов.

#### **IV. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся**

4.1. Общеобразовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

4.2. Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том

числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;
- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 5 к настоящим МР).

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

4.3. Общеобразовательная организация разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся.

4.4. Во время организации внеклассной работы педагогическому коллективу рекомендуется проведение бесед, лекций, викторин, иных форм и методов занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

4.5. Наглядными формами прививания навыков здорового питания могут быть плакаты, иллюстрированные лозунги в столовой, буфете, в "уголке здоровья" и т.п.

4.6. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания рекомендуется организовывать во взаимодействии образовательной организации с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

4.7. При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов и (или) организации питания обучающимся общеобразовательной организацией или лицом, ответственным за проведение данных процедур, определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования продукта (приложение 6 к настоящим МР). Данные характеристики учитываются и при определении прямых поставок продукции (без конкурсных процедур).

4.8. При подготовке технического задания на проведение конкурса (аукциона и пр.) на поставку продуктов, необходимо вносить такие характеристики, как калибровка фруктов (определение среднего веса (яблока 100-120 гр, мандарин - 60-70 гр и др.); кроме того, обязательными условиями является соответствие продуктов (по наименованиям, группам) требованиям технических регламентов.

## **V. Организация мониторинга горячего питания**

5.1. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в общеобразовательных организациях, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания. Мониторинг проводят учредитель общеобразовательной организации, государственные и муниципальные органы управления образованием и орган управления общеобразовательной организацией.

5.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;
- количество обучающихся в первую смену всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;
- количество обучающихся во вторую смену всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;
- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на

полуфабрикатах (доготовочные), буфеты-раздаточные);

- количество посадочных мест в обеденном зале;
- соответствие меню положениям настоящих рекомендаций;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями настоящих рекомендаций;
- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов;
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей.

5.3. С целью автоматизации процедур сбора и оценки показателей используются программные средства.

Приложение 1  
к МР 2.4.0179-20

**Среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

| N  | Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции  | Итого за сутки |                 |
|----|--|----------------|-----------------|
|    |  | 7-11 лет       | 12 лет и старше |
| 1  | Хлеб ржаной  | 80             | 120             |
| 2  | Хлеб пшеничный   | 150            | 200             |
| 3  | Мука пшеничная   | 15             | 20              |
| 4  | Крупы, бобовые   | 45             | 50              |
| 5  | Макаронные изделия   | 15             | 20              |
| 6  | Картофель  | 187            | 187             |
| 7  | Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные*, в т.ч. томат-пюре, зелень, г | 280            | 320             |
| 8  | Фрукты свежие  | 185            | 185             |
| 9  | Сухофрукты   | 15             | 20              |
| 10 | Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные                                       | 200            | 200             |
| 11 | Мясо 1-й категории   | 70             | 78              |
| 12 | Субпродукты (печень, язык, сердце)   | 15             | 20              |
| 13 | Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)   | 35             | 53              |
| 14 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое   | 58             | 77              |
| 15 | Молоко 2,5%; 3,5%  | 300            | 300             |
| 16 | Кисломолочная пищевая продукция  | 150            | 180             |
| 17 | Творог (не более 9% м.д.ж.)  | 50             | 60              |
| 18 | Сыр  | 10             | 12              |
| 19 | Сметана (не более 15% м.д.ж.)  | 10             | 10              |
| 20 | Масло сливочное  | 30             | 35              |
| 21 | Масло растительное   | 15             | 18              |
| 22 | Яйцо, шт.  | 1              | 1               |
| 23 | Сахар**  | 30             | 35              |
| 24 | Кондитерские изделия   | 10             | 15              |
| 25 | Чай  | 0,4            | 0,4             |

|    |                                      |     |     |
|----|--------------------------------------|-----|-----|
| 26 | Какао-порошок                        | 1,2 | 1,2 |
| 27 | Кофейный напиток                     | 2   | 2   |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные                 | 1   | 2   |
| 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%.

\* - соленые и квашеные овощи - не более 10% от общего количества овощей.

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

Приложение 2  
к МР 2.4.0179-20

### Вариант 1. Примерное меню завтраков для обучающихся 1-4-х и 5-11-х классов

| Название блюда                                   | 1-4 классы                     | 5-11 классы                    |
|--|--------------------------------|--------------------------------|
|  | Выход (вес) порции (мл или гр) | Выход (вес) порции (мл или гр) |
| <b>1 НЕДЕЛЯ</b>                                  |                                |                                |
| <b>Понедельник</b>                               |                                |                                |
| Каша гречневая молочная                          | 200                            | 220                            |
| Чай*   | 200                            | 200                            |
| Хлеб **  | 30                             | 30                             |
| Масло сливочное                                  | 10                             | 10                             |
| Сыр (Российский и др)                            | 15                             | 15                             |
| <b>Итого</b>                                     | <b>455</b>                     | <b>475</b>                     |
| <b>Вторник</b>                                   |                                |                                |
| Омлет натуральный                                | 140                            | 160                            |
| Зеленый горошек отварной консервированный        | 25                             | 30                             |
| Кофейный напиток                                 | 200                            | 200                            |
| Хлеб **  | 30                             | 30                             |
| Масло сливочное                                  | 10                             | 10                             |
| <b>Итого</b>                                     | <b>405</b>                     | <b>430</b>                     |
| <b>Среда</b>                                     |                                |                                |
| Рыба припущенная                                 | 80                             | 100                            |
| Картофельное пюре                                | 150                            | 180                            |
| Чай с лимоном*                                   | 200/7                          | 200/7                          |
| Хлеб **  | 30                             | 30                             |
| Масло сливочное                                  | 10                             | 10                             |
| <b>Итого</b>                                     | <b>477</b>                     | <b>527</b>                     |
| <b>Четверг</b>                                   |                                |                                |
| Запеканка творожно-морковная со сметанным соусом | 200/15                         | 220/20                         |
| Какао с молоком                                  | 200                            | 200                            |
| Хлеб **  | 30                             | 30                             |
| Масло сливочное                                  | 10                             | 10                             |
| <b>Итого</b>                                     | <b>455</b>                     | <b>480</b>                     |
| <b>Пятница</b>                                   |                                |                                |
| Макаронные изделия с тертым сыром                | 180                            | 200                            |



|                                       |            |            |
|---------------------------------------|------------|------------|
| Чай*                                  | 200        | 200        |
| Хлеб **                               | 30         | 30         |
| Масло сливочное                       | 10         | 10         |
| <b>Итого</b>                          | <b>420</b> | <b>440</b> |
| <b>2 НЕДЕЛЯ</b>                       |            |            |
| <b>Понедельник</b>                    |            |            |
| Каша пшённая молочная                 | 200        | 220        |
| Чай фруктовый*                        | 200        | 200        |
| Хлеб **                               | 30         | 30         |
| Масло сливочное                       | 10         | 10         |
| Сыр (Российский и др)                 | 15         | 15         |
| <b>Итого</b>                          | <b>455</b> | <b>475</b> |
| <b>Вторник</b>                        |            |            |
| Запеканка рисовая со сметанным соусом | 200/15     | 220/20     |
| Какао с молоком                       | 200        | 200        |
| Хлеб**                                | 30         | 30         |
| Масло сливочное                       | 10         | 10         |
| <b>Итого</b>                          | <b>455</b> | <b>480</b> |
| <b>Среда</b>                          |            |            |
| Каша овсяная молочная                 | 200        | 220        |
| Чай*                                  | 200        | 200        |
| Хлеб**                                | 30         | 30         |
| Масло сливочное                       | 10         | 10         |
| Сыр (Российский и др)                 | 15         | 15         |
| <b>Итого</b>                          | <b>455</b> | <b>475</b> |
| <b>Четверг</b>                        |            |            |
| Пудинг творожный с изюмом             | 200        | 220        |
| Подлива фруктовая                     | 15         | 20         |
| Кофейный напиток                      | 200        | 200        |
| Хлеб**                                | 30         | 30         |
| Масло сливочное                       | 10         | 10         |
| <b>Итого</b>                          | <b>455</b> | <b>480</b> |
| <b>Пятница</b>                        |            |            |
| Биточки (мясо или птица)              | 80         | 100        |
| Макаронные изделия                    | 150        | 180        |
| Чай с лимоном*                        | 200/7      | 200/7      |
| Хлеб**                                | 30         | 30         |
| Масло сливочное                       | 10         | 10         |
| <b>Итого</b>                          | <b>477</b> | <b>527</b> |

### Вариант 2. Примерное меню завтраков для обучающихся 1-4-х и 5-11-х классов

| Название блюда                       | 1-4 классы                     | 5-11 классы                    |
|--------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
|                                      | Выход (вес) порции (мл или гр) | Выход (вес) порции (мл или гр) |
| <b>1 НЕДЕЛЯ</b>                      |                                |                                |
| <b>Понедельник</b>                   |                                |                                |
| Суп молочный с макаронными изделиями | 200                            | 220                            |
| Чай*                                 | 200                            | 200                            |
| Сыр (Российский и др)                | 15                             | 15                             |
| Масло сливочное                      | 10                             | 10                             |
| Хлеб**                               | 30                             | 30                             |
| <b>Итого</b>                         | <b>455</b>                     | <b>475</b>                     |

|  |            |            |
|--|------------|------------|
| <b>Вторник</b>                               |            |            |
| Омлет натуральный                            | 140        | 160        |
| Морковь тертая с р/м                         | 60         | 80         |
| Кофейный напиток                             | 200        | 200        |
| Хлеб**                                       | 30         | 30         |
| Масло сливочное                              | 10         | 10         |
| Сыр (Российский и др)                        | 15         | 15         |
| <b>Итого</b>                                 | <b>430</b> | <b>495</b> |
| <b>Среда</b>                                 |            |            |
| Запеканка рисовая                            | 200        | 220        |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих)     | 200        | 200        |
| Йогурт порционный                            | 125        | 125        |
| Хлеб**                                       | 30         | 30         |
| <b>Итого</b>                                 | <b>555</b> | <b>575</b> |
| <b>Четверг</b>                               |            |            |
| Сырники творожно-морковные с соусом молочным | 200/15     | 220/20     |
| Какао с молоком                              | 200        | 200        |
| Хлеб**                                       | 30         | 30         |
| Масло сливочное                              | 10         | 10         |
| <b>Итого</b>                                 | <b>455</b> | <b>480</b> |
| <b>Пятница</b>                               |            |            |
| Тефтели рыбные                               | 80         | 100        |
| Картофельное пюре                            | 150        | 180        |
| Компот из сухофруктов                        | 200        | 200        |
| Хлеб**                                       | 30         | 30         |
| <b>Итого</b>                                 | <b>460</b> | <b>510</b> |
| <b>2 НЕДЕЛЯ</b>                              |            |            |
| <b>Понедельник</b>                           |            |            |
| Каша манная молочная                         | 200        | 220        |
| Сыр (Российский и др)                        | 15         | 15         |
| Чай с лимоном*                               | 200/7      | 200/7      |
| Хлеб**                                       | 30         | 30         |
| Масло сливочное                              | 10         | 10         |
| <b>Итого</b>                                 | <b>462</b> | <b>482</b> |
| <b>Вторник</b>                               |            |            |
| Биточки (мясо или птица)                     | 80         | 100        |
| Макаронные изделия отварные                  | 150        | 180        |
| Какао с молоком                              | 200        | 200        |
| Хлеб**                                       | 30         | 30         |
| Масло сливочное                              | 10         | 10         |
| <b>Итого</b>                                 | <b>470</b> | <b>520</b> |
| <b>Среда</b>                                 |            |            |
| Кукуруза консервированная отварная           | 25         | 30         |
| Омлет натуральный                            | 140        | 160        |
| Кофейный напиток                             | 200        | 200        |
| Хлеб**                                       | 30         | 30         |
| Сыр (Российский и др)                        | 15         | 15         |
| <b>Итого</b>                                 | <b>410</b> | <b>435</b> |
| <b>Четверг</b>                               |            |            |
| Каша вязкая молочная из пшеничной крупы      | 200        | 220        |
| Чай *  | 200        | 200        |
| Хлеб**                                       | 30         | 30         |
| Масло сливочное                              | 10         | 10         |

|                            |            |            |
|----------------------------|------------|------------|
| Сыр (Российский и др)      | 15         | 15         |
| <b>Итого</b>               | <b>455</b> | <b>475</b> |
| <b>Пятница</b>             |            |            |
| Тефтели (мясо или птица)   | 80         | 100        |
| Каша гречневая рассыпчатая | 150        | 180        |
| Овощи свежие в нарезке     | 60         | 80         |
| Сок фруктовый              | 200        | 200        |
| Хлеб**                     | 30         | 30         |
| <b>Итого</b>               | <b>520</b> | <b>590</b> |

Примечание:

\* - можно готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный) или в сахарнице.

\*\* - отдавать предпочтение хлебу 2 сорта, обогащенным видам, в том числе с пищевыми волокнами.

### Вариант 1. Примерное меню обедов для обучающихся 1-4-х и 5-11-х классов

| Название блюда                           | 1-4 классы                     | 5-11 классы                    |
|--|--------------------------------|--------------------------------|
|  | Выход (вес) порции (мл или гр) | Выход (вес) порции (мл или гр) |
| <b>1 НЕДЕЛЯ</b>                          |                                |                                |
| <b>Понедельник</b>                       |                                |                                |
| Салат зеленый с помидорами с р/м         | 60                             | 60                             |
| Суп гороховый                            | 250                            | 250                            |
| Биточки (мясо, птица)                    | 80                             | 100                            |
| Овощное рагу                             | 150                            | 180                            |
| Компот из сухофруктов                    | 200                            | 200                            |
| Хлеб пшеничный                           | 20                             | 20                             |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)            | 30                             | 30                             |
| <b>Итого</b>                             | <b>790</b>                     | <b>840</b>                     |
| <b>Вторник</b>                           |                                |                                |
| Огурцы свежие (или соленые) в нарезке    | 60                             | 60                             |
| Борщ со сметаной                         | 250/10                         | 250/10                         |
| Рыба припущенная                         | 80                             | 100                            |
| Картофель отварной (запеченный)          | 150                            | 180                            |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих) | 200                            | 200                            |
| Хлеб пшеничный                           | 20                             | 20                             |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)            | 30                             | 30                             |
| <b>Итого</b>                             | <b>800</b>                     | <b>850</b>                     |
| <b>Среда</b>                             |                                |                                |
| Салат из свежих овощей с р/м             | 60                             | 60                             |
| Суп рисовый с картофелем                 | 250                            | 250                            |
| Бефстроганов                             | 80                             | 100                            |
| Макаронные изделия отварные              | 150                            | 180                            |
| Компот из плодов сухих (шиповник)*       | 200                            | 200                            |
| Хлеб пшеничный                           | 20                             | 20                             |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)            | 30                             | 30                             |
| <b>Итого</b>                             | <b>790</b>                     | <b>840</b>                     |
| <b>Четверг</b>                           |                                |                                |
| Помидор свежий (или соленый) в нарезке   | 60                             | 60                             |
| Щи из свежей капусты                     | 250                            | 250                            |

|  |            |            |
|--|------------|------------|
| Плов из птицы                            | 200        | 250        |
| Компот из свежих яблок                   | 200        | 200        |
| Хлеб пшеничный                           | 20         | 20         |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)            | 30         | 30         |
| <b>Итого</b>                             | <b>760</b> | <b>810</b> |
| <b>Пятница</b>                           |            |            |
| Салат из моркови с яблоком с р/м         | 60         | 60         |
| Суп с макаронными изделиями              | 250        | 250        |
| Печень по-строгановски                   | 80         | 100        |
| Картофельное пюре                        | 150        | 180        |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих) | 200        | 200        |
| Хлеб пшеничный                           | 20         | 20         |
| Хлеб ржаной                              | 30         | 30         |
| <b>Итого</b>                             | <b>790</b> | <b>840</b> |
| <b>2 НЕДЕЛЯ</b>                          |            |            |
| <b>Понедельник</b>                       |            |            |
| Овощи свежие (или соленые) в нарезке     | 60         | 60         |
| Суп овощной со сметаной                  | 250/10     | 250/10     |
| Тефтели (мясные)                         | 80         | 100        |
| Рис припущенный                          | 150        | 180        |
| Компот из свежих яблок                   | 200        | 200        |
| Хлеб пшеничный                           | 20         | 20         |
| Хлеб ржаной                              | 30         | 30         |
| <b>Итого</b>                             | <b>800</b> | <b>850</b> |
| <b>Вторник</b>                           |            |            |
| Салат зеленый с огурцом с р/м            | 60         | 60         |
| Рассольник по-ленинградски               | 250        | 250        |
| Рыба, запеченная с картофелем по-русски  | 200        | 250        |
| Сок фруктовый (овощной)                  | 200        | 200        |
| Хлеб пшеничный                           | 20         | 20         |
| Хлеб ржаной                              | 30         | 30         |
| <b>Итого</b>                             | <b>760</b> | <b>810</b> |
| <b>Среда</b>                             |            |            |
| Салат витаминный с р/м                   | 60         | 60         |
| Суп картофельный с рисовой крупой        | 250        | 250        |
| Котлеты (мясо или птица)                 | 80         | 100        |
| Макаронные изделия                       | 150        | 180        |
| Компот из сухофруктов                    | 200        | 200        |
| Хлеб пшеничный                           | 20         | 20         |
| Хлеб ржаной                              | 30         | 30         |
| <b>Итого</b>                             | <b>790</b> | <b>840</b> |
| <b>Четверг</b>                           |            |            |
| Помидор свежий (или соленый) в нарезке   | 60         | 60         |
| Борщ со сметаной                         | 250/10     | 250/10     |
| Жаркое по-домашнему                      | 200        | 250        |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих) | 200        | 200        |
| Хлеб пшеничный                           | 20         | 20         |
| Хлеб ржаной                              | 30         | 30         |
| <b>Итого</b>                             | <b>770</b> | <b>820</b> |
| <b>Пятница</b>                           |            |            |
| Салат из моркови с яблоками с р/м        | 60         | 60         |
| Суп рыбный                               | 250        | 250        |

|   |            |            |
|---|------------|------------|
| Котлета рубленая (мясо или птица), запеченная с соусом молочным | 100        | 120        |
| Каша гречневая рассыпчатая                                      | 150        | 180        |
| Компот из плодов сухих (шиповник)*                              | 200        | 200        |
| Хлеб пшеничный  | 20         | 20         |
| Хлеб ржаной   | 30         | 30         |
| <b>Итого</b>  | <b>810</b> | <b>860</b> |

Примечание:

\* - рекомендуется готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный).

## Вариант 2. Примерное меню обедов для обучающихся 1-4-х и 5-11-х классов

| Название блюда                                   | 1-4 классы                     | 5-11 классы                    |
|--|--------------------------------|--------------------------------|
|  | Выход (вес) порции (мл или гр) | Выход (вес) порции (мл или гр) |
| <b>1 НЕДЕЛЯ</b>                                  |                                |                                |
| <b>Понедельник**</b>                             |                                |                                |
| Салат из свеклы с р/м                            | 60                             | 60                             |
| Суп крестьянский с крупой                        | 250                            | 250                            |
| Бефстроганов                                     | 80                             | 100                            |
| Капуста тушеная                                  | 150                            | 180                            |
| Компот из сухофруктов                            | 200                            | 200                            |
| Хлеб пшеничный                                   | 20                             | 20                             |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)                    | 30                             | 30                             |
| <b>Итого</b>                                     | <b>790</b>                     | <b>840</b>                     |
| <b>Вторник</b>                                   |                                |                                |
| Икра кабачковая                                  | 60                             | 60                             |
| Щи из свежей (или квашеной) капусты с картофелем | 250                            | 250                            |
| Рыба припущенная                                 | 80                             | 100                            |
| Картофельное пюре                                | 150                            | 180                            |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих)         | 200                            | 200                            |
| Хлеб пшеничный                                   | 20                             | 20                             |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)                    | 30                             | 30                             |
| <b>Итого</b>                                     | <b>790</b>                     | <b>840</b>                     |
| <b>Среда</b>                                     |                                |                                |
| Капуста квашеная                                 | 60                             | 60                             |
| Суп картофельный с макаронными изделиями         | 250                            | 250                            |
| Тефтели (мясо, птица)                            | 80                             | 100                            |
| Каша гречневая рассыпчатая                       | 150                            | 180                            |
| Компот из плодов сухих (шиповник)*               | 200                            | 200                            |
| Хлеб пшеничный                                   | 20                             | 20                             |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)                    | 30                             | 30                             |
| <b>Итого</b>                                     | <b>790</b>                     | <b>840</b>                     |
| <b>Четверг</b>                                   |                                |                                |
| Салат из моркови с р/м                           | 60                             | 60                             |
| Борщ с картофелем и фасолью                      | 250                            | 250                            |
| Плов из мяса (птицы)                             | 200                            | 250                            |
| Напиток клюквенный                               | 200                            | 200                            |
| Хлеб пшеничный                                   | 20                             | 20                             |

|   |            |            |
|---|------------|------------|
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)                 | 30         | 30         |
| <b>Итого</b>                                  | <b>760</b> | <b>810</b> |
| <b>Пятница</b>                                |            |            |
| Огурец соленый                                | 60         | 60         |
| Суп овощной с мясными фрикадельками           | 250/20     | 250/20     |
| Котлета рыбная                                | 80         | 100        |
| Картофель отварной                            | 150        | 180        |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих)      | 200        | 200        |
| Хлеб пшеничный                                | 20         | 20         |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)                 | 30         | 30         |
| <b>Итого</b>                                  | <b>810</b> | <b>860</b> |
| <b>2 НЕДЕЛЯ</b>                               |            |            |
| <b>Понедельник</b>                            |            |            |
| Овощи свежие (или соленые) в нарезке (огурцы) | 60         | 60         |
| Борщ со сметаной                              | 250/10     | 250/10     |
| Тефтели (мясные)                              | 80         | 100        |
| Вермишель отварная                            | 150        | 180        |
| Компот из ягод (замороженных или свежих)      | 200        | 200        |
| Хлеб пшеничный                                | 20         | 20         |
| Хлеб ржаной                                   | 30         | 30         |
| <b>Итого</b>                                  | <b>800</b> | <b>850</b> |
| <b>Вторник</b>                                |            |            |
| Салат из свеклы с р/м                         | 60         | 60         |
| Суп рыбный                                    | 250        | 250        |
| Куры тушеные                                  | 80         | 100        |
| Рис припущенный                               | 150        | 180        |
| Компот из плодов сухих (изюм)*                | 200        | 200        |
| Хлеб пшеничный                                | 20         | 20         |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)                 | 30         | 30         |
| <b>Итого</b>                                  | <b>790</b> | <b>840</b> |
| <b>Среда</b>                                  |            |            |
| Салат картофельный с зеленым горошком с р/м   | 60         | 60         |
| Суп овощной                                   | 250        | 250        |
| Жаркое по-домашнему                           | 200        | 250        |
| Компот из сухофруктов                         | 200        | 200        |
| Хлеб пшеничный                                | 20         | 20         |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)                 | 30         | 30         |
| <b>Итого</b>                                  | <b>760</b> | <b>810</b> |
| <b>Четверг</b>                                |            |            |
| Винегрет с р/м                                | 60         | 60         |
| Рассольник по-ленинградски                    | 250        | 250        |
| Рыба тушеная в томате с овощами               | 200        | 250        |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих)      | 200        | 200        |
| Хлеб пшеничный                                | 20         | 20         |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)                 | 30         | 30         |
| <b>Итого</b>                                  | <b>760</b> | <b>810</b> |
| <b>Пятница</b>                                |            |            |
| Овощи в нарезке - огурец свежий               | 60         | 60         |
| Борщ со сметаной                              | 250/10     | 250/10     |
| Биточки (мясо или птица)                      | 80         | 100        |
| Каша рисовая                                  | 150        | 180        |
| Напиток клюквенный                            | 200        | 200        |
| Хлеб пшеничный                                | 20         | 20         |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)                 | 30         | 30         |

|              |            |            |
|--------------|------------|------------|
| <b>Итого</b> | <b>800</b> | <b>850</b> |
|--------------|------------|------------|

Примечание:

\* - рекомендуется готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный).

Приложение 3  
к МР 2.4.0179-20

**Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности**

| <b>Вид пищевой продукции</b> | <b>Масса, г</b> | <b>Вид пищевой продукции-заменитель</b>     | <b>Масса, г</b> |
|------------------------------|-----------------|---|-----------------|
| Мясо говядины                | 100             | Мясо кролика                                | 96              |
|                              |                 | Печень говяжья                              | 116             |
|                              |                 | Мясо птицы                                  | 97              |
|                              |                 | Рыба (филе)                                 | 120             |
|                              |                 | Творог 9%                                   | 120             |
|                              |                 | Баранина II кат.                            | 97              |
|                              |                 | Конина I кат.                               | 104             |
|                              |                 | Мясо лосося (промышленного производства)    | 95              |
|                              |                 | Опелена (промышленного производства)        | 104             |
|                              |                 | Консервы мясные                             | 120             |
| Молоко питьевое 3,2% м.д.ж.  | 100             | Творог 9%                                   | 20              |
|                              |                 | Мясо (говядина I кат.)                      | 15              |
|                              |                 | Мясо (говядина II кат.)                     | 15              |
|                              |                 | Рыба (филе)                                 | 20              |
|                              |                 | Сыр   | 10              |
|                              |                 | Яйцо куриное                                | 20              |
| Творог 9%                    | 100             | Мясо говядина                               | 90              |
|                              |                 | Рыба (филе)                                 | 100             |
| Яйцо куриное (1 шт.)         | 40              | Творог 9%                                   | 30              |
|                              |                 | Мясо (говядина)                             | 30              |
|                              |                 | Рыба (филе)                                 | 35              |
|                              |                 | Молоко цельное                              | 200             |
|                              |                 | Сыр   | 20              |
| Рыба (филе)                  | 100             | Мясо (говядина)                             | 85              |
|                              |                 | Творог 9%                                   | 100             |
| Картофель                    | 100             | Капуста белокочанная                        | 370             |
|                              |                 | Капуста цветная                             | 80              |
|                              |                 | Морковь                                     | 240             |
|                              |                 | Свекла                                      | 190             |
|                              |                 | Бобы (фасоль), в том числе консервированные | 33              |
|                              |                 | Горошек зеленый                             | 40              |
|                              |                 | Горошек зеленый консервированный            | 64              |
|                              |                 | Кабачки                                     | 300             |
| Фрукты свежие                | 100             | Фрукты консервированные                     | 200             |
|                              |                 | Соки фруктовые                              | 200             |
|                              |                 | Соки фруктово-ягодные                       | 200             |
|                              |                 | Сухофрукты:                                 |                 |
|                              |                 | Яблоки                                      | 15              |
|                              |                 | Чернослив                                   | 15              |
| Курага                       | 15              |   |                 |

Измюм

20

Приложение 4  
к MP 2.4.0179-20

### Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений пищевых общеобразовательных организаций

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



|   |  |
|---|--|
| Производственное помещение буфета-раздаточной | Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами; посудомоечную, раковина для мытья рук |
| Посудомоечная буфета-раздаточной              | Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук             |
| Комната приема пищи                           | Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук  |

Приложение 5  
к МР 2.4.0179-20

### Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания общеобразовательных организаций

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

Приложение 6  
к МР 2.4.0179-20

### СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ КОНКУРСНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

| N п/п | Наименование пищевой продукции         | Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям*) |
|-------|--|--|
| 1.    | абрикосы свежие                        | ГОСТ 32787/2014  |
| 2.    | абрикосы сушеные без косточки (курага) | ГОСТ 32896-2014  |
| 3.    | апельсины свежие                       | ГОСТ 34307/2017  |
| 4.    | баклажаны свежие                       | ГОСТ 31821-2012  |
| 5.    | бананы свежие                          | ГОСТ Р 51603-2000  |

|     |   |  |
|-----|---|--|
| 6.  | брусника быстрозамороженная   | ГОСТ 33823-2016                              |
| 7.  | варенье   | ГОСТ 34113-2017                              |
| 8.  | виноград сушеный  | ГОСТ 6882-88.                                |
| 9.  | вишня быстрозамороженная  | ГОСТ 33823-2016                              |
| 10. | горох шлифованный: целый или колотый  | ГОСТ 6201-68<br>с 01.11.2020 ГОСТ 28674-2019 |
| 11. | горошек зеленый быстрозамороженный  | ГОСТ Р 54683-2011                            |
| 12. | горошек зеленый консервированный  | ГОСТ 34112-2017                              |
| 13. | груши свежие  | ГОСТ 33499/2015                              |
| 14. | джем  | ГОСТ 31712-2012                              |
| 15. | зелень свежая (лук, укроп)  | ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014             |
| 16. | йогурт или биоюгурт   | ГОСТ 31981/2013                              |
| 17. | кабачки (цукини) быстрозамороженные   | ГОСТ Р 54683-2011                            |
| 18. | кабачки свежие  | ГОСТ 31822-2012                              |
| 19. | какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый                                  | ГОСТ 108-2014                                |
| 20. | капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая | ГОСТ Р 51809-2001                            |
| 21. | капуста брокколи быстрозамороженная   | ГОСТ Р 54683-2011                            |
| 22. | капуста брюссельская быстрозамороженная   | ГОСТ Р 54683-2011                            |
| 23. | капуста квашеная  | ГОСТ 34220-2017                              |
| 24. | капуста китайская (пекинская) свежая  | ГОСТ 34323-2017                              |
| 25. | капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)     | ТУ изготовителя                              |
| 26. | капуста цветная быстрозамороженная  | ГОСТ Р 54683-2011                            |
| 27. | капуста цветная свежая  | ГОСТ 33952-2016.                             |
| 28. | картофель продовольственный свежий  | ГОСТ 7176-2017                               |
| 29. | картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке                                     | ТУ изготовителя                              |
| 30. | киви свежие   | ГОСТ 31823/2012                              |
| 31. | кисель  | ГОСТ 18488-2000                              |
| 32. | кислота лимонная  | ГОСТ 908-2004                                |
| 33. | клубника быстрозамороженная   | ГОСТ 33823-2016                              |
| 34. | клюква быстрозамороженная   | ГОСТ 33823-2016                              |
| 35. | икра овощная из кабачков  | ГОСТ 2654-2017                               |
| 36. | консервы рыбные   | ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013              |
| 37. | крахмал картофельный  | ГОСТ Р 53876-2010                            |
| 38. | крупа гречневая ядрица  | ГОСТ Р 55290-2012                            |
| 39. | крупа кукурузная шлифованная  | ГОСТ 6002-69                                 |
| 40. | крупа овсяная   | ГОСТ 3034-75                                 |
| 41. | крупа пшеничная   | ГОСТ 276-60                                  |
| 42. | крупа пшено шлифованное   | ГОСТ 572-2016                                |
| 43. | крупа рис шлифованный   | ГОСТ 6292-93                                 |
| 44. | крупа ячменная перловая   | ГОСТ 5784-60                                 |
| 45. | кукуруза сахарная в зернах, консервированная  | ГОСТ 34114-2017                              |
| 46. | лавровый лист   | ГОСТ 17594-81                                |
| 47. | лимоны свежие   | ГОСТ 34307/2017                              |
| 48. | лук репчатый свежий   | ГОСТ 34306-2017                              |
| 49. | лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке                                  | ТУ изготовителя                              |
| 50. | мак пищевой   | ГОСТ Р 52533-2006                            |
| 51. | макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные                               | ГОСТ 31743-2017                              |
| 52. | малина быстрозамороженная   | ГОСТ 33823-2016                              |
| 53. | мандарины свежие (не ниже 1 сорта)  | ГОСТ 34307/2017                              |
| 54. | масло подсолнечное  | ГОСТ 1129-2013                               |
| 55. | масло сладко-сливочное несоленое  | ГОСТ 32261-2013                              |
| 56. | мед натуральный   | ГОСТ 19792-2017                              |

|  |   |                                    |
|--|---|------------------------------------|
| 57.  | молоко питьевое   | ГОСТ 32252-2013<br>ГОСТ 31450-2013 |
| 58.  | молоко цельное сгущенное с сахаром  | ГОСТ 31688-2012                    |
| 59.  | молоко стерилизованное концентрированное  | ГОСТ 3254/2017*                    |
| * Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать: ГОСТ 34254-2017 . - Примечание изготовителя базы данных. |   |                                    |
| 60.  | морковь столовая свежая   | ГОСТ 32284-2013                    |
| 61.  | мука пшеничная хлебопекарная  | ГОСТ 26574-2017                    |
| 62.  | мясо, замороженное в блоках - говядина, для детского питания  | ГОСТ 31799-2012                    |
| 63.  | мясо индейки охлажденное, замороженное  | ГОСТ Р 52820-2007                  |
| 64.  | натрий двууглекислый (сода пищевая)   | ГОСТ 2156-76                       |
| 65.  | нектарины свежие  | ГОСТ 34340/2017                    |
| 66.  | нектары фруктовые и фруктово-овощные  | ГОСТ 32104-2013                    |
| 67.  | огурцы консервированные без добавления уксуса   | ТУ производителя                   |
| 68.  | огурцы свежие   | ГОСТ 33932-2016                    |
| 69.  | огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)   | ГОСТ 34220-2017                    |
| 70.  | перец сладкий свежий  | ГОСТ 34325-2017                    |
| 71.  | плоды шиповника сушеные   | ГОСТ 1994-93                       |
| 72.  | повидло   | ГОСТ 32099-2013                    |
| 73.  | полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные  | ГОСТ Р 54754-2011                  |
| 74.  | полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные               | ГОСТ 31465-2012                    |
| 75.  | полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные         | ГОСТ 31465-2012                    |
| 76.  | редис свежий  | ГОСТ 34216-2017                    |
| 77.  | рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель) | ГОСТ 32366-2013                    |
| 78.  | салат свежий (листовый, кочанный)   | ГОСТ 33985-2016                    |
| 79.  | сахар-песок или сахар белый кристаллический   | ГОСТ 33222-2015                    |
| 80.  | сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный  | ГОСТ 33222-2015                    |
| 81.  | свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке  | ТУ изготовителя                    |
| 82.  | свекла столовая свежая  | ГОСТ 32285-2013                    |
| 83.  | сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте                               | ГОСТ 28499-2014                    |
| 84.  | слива свежая  | ГОСТ 32286/2013                    |
| 85.  | сметана   | ГОСТ 31452-2012                    |
| 86.  | смородина черная быстрозамороженная   | ГОСТ 33823-2016                    |
| 87.  | соль поваренная пищевая выварочная йодированная   | ГОСТ Р 51574-2018                  |
| 88.  | субпродукты - печень  | ГОСТ 31799-2012                    |
| 89.  | сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта  | ГОСТ 28402-89                      |
| 90.  | сыры полутвердые  | ГОСТ 32260-2013                    |
| 91.  | творог (не выше 9% жирности)  | ГОСТ 31453-2013                    |
| 92.  | томатная паста или томатное пюре без соли   | ГОСТ 3343-2017                     |
| 93.  | томаты свежие   | ГОСТ 34298-2017                    |
| 94.  | тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные  | ГОСТ Р 52306-2005                  |
| 95.  | фасоль продовольственная белая или красная  | ГОСТ 7758-75                       |
| 96.  | фруктовая смесь быстрозамороженная  | ГОСТ 33823-2016                    |
| 97.  | фрукты косточковые сушеные (чернослив)  | ГОСТ 32896-2014                    |
| 98.  | хлеб белый из пшеничной муки  | ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012.    |

|   |  |   |
|---|--|---|
| 99.   | хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной | ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015 |
| 100.  | хлеб зерновой  | ГОСТ 25832-89                                     |
| 101.  | хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами  | ТУ изготовителя                                   |
| 102.  | хлопья овсяные (вид геркулес, экстра.)                                     | ГОСТ 21149-93                                     |
| 103.  | чай черный байховый в ассортименте   | ГОСТ Р 32573-2013*                                |
| * Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать: ГОСТ 32573-2013. - Примечание изготовителя базы данных. |  |   |
| 104.  | черешня свежая   | ГОСТ 33801/2016                                   |
| 105.  | яблоки свежие  | ГОСТ 34314/2017                                   |
| 106.  | ядро ореха грецкого  | ГОСТ 16833-2014                                   |
| 107.  | яйца куриные столовые  | ГОСТ 31654-2012                                   |
| 108.  | крупа манная   | ГОСТ 7022-97<br>с 01.11.2020 ГОСТ 7022-2019       |

Примечание:

\* по ГОСТ или по ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ.

Электронный текст документа  
подготовлен АО "Кодекс" и сверен по:  
официальный сайт Роспотребнадзора  
[www.rospotrebnadzor.ru](http://www.rospotrebnadzor.ru)  
по состоянию на 10.06.2020