

ПРИКАЗ
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
ПРИДНЕСТРОВСКОЙ МОЛДАВСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
и
МИНИСТЕРСТВА ПРОСВЕЩЕНИЯ
ПРИДНЕСТРОВСКОЙ МОЛДАВСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания обучающихся в
организациях дошкольного образования и организациях общего образования

Согласован:

Министерство внутренних дел,
Министерство по социальной защите и труду,
Государственная служба по спорту,
государственные администрации городов и районов

В соответствии с Законом Приднестровской Молдавской Республики от 27 июня 2003 года № 294–3–III «Об образовании» (САЗ 03–26), Законом Приднестровской Молдавской Республики от 16 января 1997 года № 29–3 «Об основах охраны здоровья граждан» (СЗМР 97–1), Постановлением Правительства Приднестровской Молдавской Республики от 19 августа 2024 года № 378 «Об утверждении Положения, структуры и предельной штатной численности Министерства здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики» (САЗ 24–35) с изменениями и дополнением, внесенными постановлениями Правительства Приднестровской Молдавской Республики от 28 октября 2024 года № 437 (САЗ 24–44), от 24 февраля 2025 года № 40 (САЗ 25–8), Постановлением Правительства Приднестровской Молдавской Республики от 19 августа 2024 года № 376 «Об утверждении Положения, структуры и предельной штатной численности Министерства просвещения Приднестровской Молдавской Республики» (САЗ 24–35) с изменениями и дополнениями, внесенными постановлениями Правительства Приднестровской Молдавской Республики от 23 декабря 2024 года № 492 (САЗ 24–52), от 24 февраля 2025 года № 43 (САЗ 25–8), от 9 июня 2025 года № 160 (САЗ 25-23), Постановлением Правительства Приднестровской Молдавской Республики от 12 мая 2025 года № 131 «Об организации питания в системе образования Приднестровской Молдавской Республики» (САЗ 25-19), от 21 июля 2025 года № 209 (САЗ 25-29), в целях совершенствования организации питания обучающихся в организациях дошкольного образования и организациях общего образования,

приказываем:

1. Утвердить Методические рекомендации по организации питания обучающихся в организациях дошкольного образования и организациях общего образования согласно Приложению к настоящему Приказу.
2. Рекомендовать руководителям организаций дошкольного и общего образования в своей деятельности руководствоваться настоящим Приказом.
3. Контроль за исполнением настоящего Приказа оставляем за собой.
4. Направить настоящий Приказ на официальное опубликование в Министерство юстиции Приднестровской Молдавской Республики.
5. Настоящий Приказ вступает в силу со дня, следующего за днем официального опубликования, и распространяет свое действие на правоотношения, возникшие с 1 сентября 2025 года.

Министр здравоохранения

К. АЛБУЛ

Министр просвещения

С. ИВАНИШИНА

г. Тирасполь
29 августа 2025 г.
№ 740/780

Приложение к совместному Приказу
Министерства здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики и
Министерства просвещения
Приднестровской Молдавской Республики
«Об утверждении Методических
рекомендаций по организации питания
обучающихся в организациях дошкольного
образования и организациях общего образования»

Методические рекомендации по организации питания обучающихся в организациях
дошкольного образования и организациях общего образования

Глава 1. Общие положения и область применения

1. Настоящие Методические рекомендации по организации питания обучающихся в организациях дошкольного образования и организациях общего образования (далее – методические рекомендации) определяют основные положения по организации здорового питания воспитанников в организациях дошкольного образования (далее – воспитанники) и обучающихся в общеобразовательных организациях (начального общего, основного общего, среднего (полного) общего образования) (далее – обучающиеся).

Настоящие Методические рекомендации разработаны в целях совершенствования организации питания обучающихся и воспитанников организаций образования.

2. Настоящие Методические рекомендации предназначены для:

а) юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в организациях дошкольного образования и в общеобразовательных организациях (начального общего, основного общего, среднего (полного) общего образования); юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в организации дошкольного образования и в общеобразовательных организациях (начального общего, основного общего, среднего (полного) общего образования);

б) должностных лиц, специалистов органов государственной власти, в ведении которых находятся вопросы организации питания воспитанников и обучающихся;

в) руководителей, педагогического и вспомогательного персонала организаций образования;

г) работников сквозных профессий и специальностей (заведующий производством, повар, буфетчик, кухонный рабочий, кладовщик и так далее) в организациях;

д) должностных лиц организации дошкольного образования, в общеобразовательных организациях (начального общего, основного общего, среднего (полного) общего образования), в которых организуется обслуживание обучающихся горячим питанием;

е) специалистов организаций здравоохранения, врачей–педиатров, врачей–диетологов и других специалистов, медицинских работников, участвующих в формировании рационов питания детей в организациях образования, а также осуществляющих медицинский контроль за организацией питания детей в указанных организациях;

ж) должностных лиц, специалистов учреждений, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор, а также организаций, проводящих санитарно-эпидемиологические экспертизы, исследования, гигиенические и иные оценки.

Глава 2. Организационно–правовые основы обеспечения организации питания в
организациях образования

3. При организации питания обучающихся и воспитанников организаций образования необходимо соблюдать требования, установленные санитарными нормами и правилами Приднестровской Молдавской Республики.

4. При составлении примерных меню, а также производстве блюд для организации питания обучающихся и воспитанников организаций образования рекомендуется использовать сборники рецептов для организации питания в детских коллективах, к примеру, следующие:

а) пособие «Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных организациях образования» Федерального бюджетного учреждения науки «Новосибирский научно–исследовательский институт гигиены» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Российской Федерации (авторы: И.И. Новикова, С.П. Романенко, М.В. Семенихина и другие), город Новосибирск, 2022 год выпуска;

б) пособие «Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей в организациях образования и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет)» Федерального бюджетного учреждения науки «Новосибирский научно–исследовательский институт гигиены» Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Российской Федерации (авторы: И.И. Новикова, С.П. Романенко, М.В. Семенихина и другие), город Новосибирск, 2022 год выпуска;

в) пособие «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций (3–7 лет)» Федерального бюджетного учреждения науки «Новосибирский НИИ гигиены» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Российской Федерации, Новосибирский государственный технический университет, федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение «Московский государственный университет технологии и управления им. К.Г. Разумовского», федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение «Новосибирский государственный медицинский университет» Министерства здравоохранения Российской Федерации, Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Омской области Российской Федерации, Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Новосибирской области, город Москва, 2020 год выпуска;

г) пособие «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся организаций образования», сборник технических нормативов под редакцией В.Р. Кучмы, город Москва, 2016 год выпуска;

д) пособие «Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания» (город Москва, издательство «Экономика», 1983 год выпуска) – может использоваться в организациях образования для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий (без крема);

е) пособие «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся организаций образования сборник технических нормативов» под редакцией Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельяна, город Москва, 2022 год выпуска.

5. Настоящие Методические рекомендации направлены на организацию здорового питания, формирование принципов рационального, сбалансированного здорового питания при оказании услуг по организации питания, в том числе включающих уменьшение количества потребляемых кондитерских изделий, колбасных изделий, сахара и соли.

6. Родительским комитетам, опекунам, советам и другим общественным организациям рекомендуется принимать участие в контроле организации питания в организациях образования по согласованию с руководителем организаций образования, при соблюдении требований действующих санитарных правил Приднестровской Молдавской Республики.

Глава 3. Особенности организации питания в организациях образования

7. Общие принципы здорового питания, которые могут обеспечить наиболее эффективную роль алиментарного фактора в поддержании их здоровья, следующие:

а) адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей;

б) сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы;

в) максимальное разнообразие рациона, являющееся основным условием обеспечения его сбалансированности;

г) оптимальный режим питания;

д) адекватная технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд,

обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности;

е) учет индивидуальных особенностей воспитанников и обучающихся (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд);

ж) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарно-эпидемиологических требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортированию, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

8. Воспитанникам организаций дошкольного образования и обучающимся в организациях общего образования не следует употреблять некоторые продукты и блюда.

К ним относятся продукты, содержащие облигатные аллергены, эфирные масла, значительные количества соли и жира, и, в частности, копченые колбасы, жирные сорта говядины, баранины и свинины, некоторые специи (черный перец, хрен, горчица и иные жгучие специи), а также продукты, указанные в нормативных документах, регулирующих организацию питания воспитанников и учащихся организаций образования.

9. При приготовлении блюд могут использоваться специи и пряности (если это установлено технологическими картами) при условии соблюдения требований санитарного законодательства Приднестровской Молдавской Республики.

В качестве пряностей в составе продуктов допускаются только свежие и сушеные зелень, белые корни (петрушка, сельдерей, пастернак), лавровый лист, укроп, корица, свежая зелень; в небольших количествах – душистый перец, мускатный орех или кардамон.

В качестве ароматизаторов – только натуральные экстракты и настои (концентрированные) из растительного сырья, не обладающие фармакологическим действием, а также сиропы, пряности (кроме острых), эссенции ароматические пищевые (кроме эссенций, содержащих синтетические душистые вещества). Ограниченно – шафран, корица, гвоздика, кардамон, анис, тмин, ванилин, этилванилин.

Основные пищевые продукты, являющиеся основным источником пищевых веществ в питании детей и подростков, такие как хлебобулочные и крупяные изделия, мясные, рыбные, молочные продукты, плодоовощные консервы и другие, не должны содержать в своем составе синтетических ароматизаторов, в том числе идентичных натуральным.

В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в составе пищевых продуктов, предназначенных для детей и подростков, не рекомендуется использовать уксусную, фосфорную (ортофосфорную), винную, яблочную и молочную кислоты.

В продуктах, предназначенных для реализации в организациях образования, исключается использование химических консервантов (бензойная кислота и ее соли, сорбиновая кислота и ее соли, борная кислота, перекись водорода, сернистая кислота и ее соли, метабисульфит натрия, сернистый ангидрид и другие).

Ограничивается использование в питании детей и подростков продуктов (в частности, плавленых сыров), вырабатываемых с использованием солей-плавителей (фосфаты, пирофосфаты и другие).

Мясные продукты (колбасные изделия), используемые для питания воспитанников и обучающихся, не должны содержать фосфаты (фосфат натрия, двух-, трех- и четырехзамещенный пирофосфорнокислый натрий и другие аналогичные соединения).

Содержание нитритов (нитрита натрия) в колбасных изделиях ограничивается до 30 (тридцати) мг/кг и меньше. В других видах продуктов нитриты не допускаются.

В качестве разрыхлителей для хлебобулочных и кондитерских изделий не должны использоваться углеаммонийная соль, пиросульфит натрия, хлебопекарные улучшители (которые, как правило, содержат глутамат натрия, соевую муку и другие ингредиенты).

10. Большинство воспитанников организаций дошкольного образования и обучающихся организаций общего образования посещают образовательные организации, где они получают с пищей значительную часть пищевых веществ и энергии. При этом организация питания регламентируется ориентировочными среднесуточными наборами продуктов питания, обеспечивающими детей необходимым количеством энергии и нутриентов, в зависимости от длительности пребывания в организации образования, которые установлены в нормативно-правовых актах, регулирующих организацию питания воспитанников и учащихся организаций образования.

11. Интервалы между приемами пищи не следует превышать 4 (четыре) часов.

12. Отклонение в сторону уменьшения (увеличения) массы весовой, штучной (порционной) кулинарной продукции от номинальной массы, установленной в

технологических документах, не должно превышать 3 (трех) процентов.

Глава 4. Организация питания обучающихся в организациях общего образования и в организациях дошкольного образования

13. Здоровое питание предусматривает первый прием пищи обучающимися в организациях общего образования дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса.

14. Обучающиеся в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием. Продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 (двадцати) минут. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены. Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом и полдником.

15. Обучающиеся в организациях общего образования также обеспечиваются дополнительным питанием, организованным через буфеты.

Информацию по ассортименту дополнительного питания с указанием стоимости продуктов и блюд, их массы, пищевой и энергетической ценности следует размещать в обеденном зале, в доступном для детей и родителей месте.

16. Требования к дополнительному питанию:

а) формирование ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков осуществляется путем составления и утверждения образовательным учреждением (или предприятием школьного питания) ассортиментных перечней пищевых продуктов (блюд) для свободной продажи («буфетной продукции»), соблюдения обязательного ассортиментного минимума (основного перечня) с последующим его согласованием с органами государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора);

В ассортименте товаров, реализуемых в объектах общественного питания организаций общего образования, в том числе в школьных буфетах, кафе, необходимо предусматривать наличие соков, нектаров плодовых (фруктовых), овощных (с содержанием соковых веществ не менее 50 (пятидесяти) процентов), молочных, кисломолочных продуктов, в том числе обогащенных микронутриентами, а также других продуктов высокой пищевой и биологической ценности, отвечающих принципам здорового питания, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

б) для свободной продажи в столовых (буфетах) организаций образования должен быть сформирован обязательный и дополнительный ассортименты;

в) основной (обязательный) ассортиментный перечень пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся является ассортиментным минимумом – продукты, входящие в него, должны быть в наличии (в продаже) каждый день.

Дополнительный ассортимент является ассортиментным максимумом и определяет возможность реализации тех или иных продуктов, при их наличии, с учетом имеющегося торгового оборудования и возможности использования данного вида продуктов в питании детей и подростков в организованных коллективах.

Замены отдельных продуктов из обязательного ассортиментного перечня другими допускаются (при временном отсутствии тех или иных продуктов) только при условии полной эквивалентности пищевой и энергетической ценности заменяющих и заменяемых продуктов, блюд и кулинарных изделий.

Рекомендуемый основной ассортиментный перечень пищевых продуктов для организации дополнительного питания учащихся и дополнительный (необязательный) перечень пищевых продуктов для организации дополнительного питания учащихся предусмотрены в Приложении № 1 к настоящим Методическим рекомендациям;

г) при наличии в достаточном количестве соответствующего торгового оборудования (мармитов, охлаждаемых прилавков и другие) в ассортимент продукции, реализуемой в буфетах организаций образования, можно включать блюда и кулинарные изделия собственного изготовления, избегая при этом повторов одноименных (или приготовленных из одних и тех же полуфабрикатов) блюд и изделий в смежные дни;

д) достаточный ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся подразумевает ежедневное наличие в свободной продаже не менее 20 (двадцати) – 30 (тридцати) наименований пищевых продуктов, относящихся к разным группам по их потребительским свойствам и пищевой ценности;

е) в состав дополнительного ассортимента пищевых продуктов для свободной продажи можно включать стерилизованные молочные коктейли, напитки, пудинги, десерты, продукты термизированные на основе йогурта и тому подобное с жирностью не более 10 (десяти) процентов (промышленного производства, в индивидуальной промышленной потребительской упаковке), стерилизованные сливки с жирностью не более 10 (десяти) процентов (в индивидуальных упаковках, рекомендуемый объем 10г–20г, но не более 250 г);

ж) в качестве источника полноценного молочного белка реализуются изделия творожные промышленного производства (творожки, творожные сырки, стерилизованные и пастеризованные и тому подобное) в герметичной порционной упаковке из полимерных материалов емкостью до 100 г. Можно продавать в буфетах организациях образования сыры твердые и (или) плавленые в порционной упаковке емкостью до 50 г (указанные виды продуктов реализуются с обязательным использованием охлаждаемого прилавка);

з) для продажи в организациях образования рекомендуются орехи (несоленые и не обжаренные, кроме арахиса) и сухофрукты в индивидуальной упаковке (20–50 г). В питании детей и подростков могут использоваться такие орехи и семена, как миндаль, фундук, кешью, фисташки (несоленые), семена кунжута, подсолнечника. Орехи и семена также включают в рацион питания детей и подростков в составе кондитерских изделий, салатов, и в натуральном виде (лучше в виде смесей типа «мюсли» из орехов и семян разных культур, в том числе злаковых хлопьев, сухофруктов и тому подобное). В питании детей и подростков можно использовать и разнообразные сухофрукты (сушеные виноград, сливу, абрикосы и другие), которые являются хорошим источником пищевых волокон, микро– и макроэлементов, и некоторых витаминов;

и) в состав дополнительного ассортимента пищевых продуктов для свободной продажи ограниченно можно включать сухие завтраки картофельные экструзионные (кроме чипсов, обжаренных в масле), сухарики ржаные простые без вкусоароматических добавок, кроме натуральных (укроп, чеснок и тому подобное). В сухих завтраках ограничивается содержание поваренной соли;

к) в столовых и буфетах организаций образования в ограниченном ассортименте могут реализовываться мучные кондитерские изделия (пряники, коврижки, кексы, рулеты, вафли и другие изделия, кроме кремовых) промышленного производства в индивидуальной порционной (массой до 100г) упаковке, а также мучные кондитерские изделия собственного производства массой до 100г (кроме изделий с кремом). Предпочтение следует отдавать кондитерским изделиям, обогащенным незаменимыми микронутриентами (витаминами, минеральными веществами);

л) из готовых блюд и кулинарных изделий собственного приготовления рекомендуются для продажи в буфетах салаты и винегреты собственного приготовления (объем порции от 30 до 200 г), а также бутерброды с колбасой и сыром. Срок реализации указанных изделий 3 (три) часа с момента приготовления с обязательным использованием охлаждаемых прилавков. Салаты заправляются непосредственно при реализации;

м) из горячих блюд рекомендуются сосиски (колбаски детские), запеченные в тесте; сосиски (колбаски детские) отварные или колбаса детская отварная с гарниром; пицца школьная (массой 50–100 г). Срок реализации указанных изделий не более 3 (трех) часов с обязательным использованием мармитов. Сосиски (колбаски детские) можно готовить непосредственно перед реализацией с использованием сверхвысокочастотных печей (далее – СВЧ-печи);

н) можно продавать также горячие бутерброды (с сыром, колбасой вареной и тому подобное). Горячие бутерброды готовятся непосредственно перед реализацией с использованием конвекционного нагрева (конвект-автоматов) или СВЧ-печей;

о) в состав дополнительного ассортимента пищевых продуктов для свободной продажи можно включать мороженое в ассортименте в индивидуальной порционной упаковке массой до 200 г. Реализация мороженого может осуществляться только с использованием низкотемпературного охлаждаемого прилавка;

п) наименее предпочтительны для реализации в столовых и буфетах организаций образования сахаристые кондитерские изделия (халва, мармелад, пастильные изделия, кондитерские плитки, кондитерские фигуры, нуга и другие). Последние можно реализовывать в ограниченном ассортименте (не более 5 (пяти) –10 (десяти) наименований), только в индивидуальной порционной (массой нетто до 20 г) упаковке. Предпочтение следует отдавать кондитерским изделиям, обогащенным незаменимыми

микронутриентами (витаминами, минеральными веществами). В дополнительный ассортимент пищевых продуктов для свободной продажи ограниченно можно включать шоколад (на основе натуральных жиров какао);

р) рекомендуется использовать в питании здоровых детей и подростков булочные изделия с отрубями зерновых и из цельного зерна, а также хлеб, булочные и кондитерские изделия из муки грубого помола (пшеничной 1 (первого), 2 (второго) сорта, обойной; ржаной обдирной, обойной);

с) не следует реализовывать пищевые продукты для дополнительного питания детей и подростков в организациях образования с основных раздаточных линий;

т) прилавки, барные и буфетные стойки и иные торговые точки для реализации буфетной продукции могут располагаться в обеденных залах организаций образования или в отдельных, специально выделенных помещениях. Последние обязательно оборудуются умывальниками и полотенцами в соответствии с требованиями санитарных правил;

у) места реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков должны быть оборудованы специальной мебелью для приема пищи – обеденными столами, барными стойками, специальными столиками для приема пищи стоя и тому подобное;

ф) при реализации готовых блюд и кулинарных изделий, в том числе изготавливаемых из полуфабрикатов высокой степени готовности, дополнительно устанавливаются мармиты и другое необходимое оборудование. Для приготовления или разогрева отдельных видов кулинарной продукции (сосиски, горячие бутерброды, пицца школьная, пирожки и тому подобное) следует оборудовать буфеты организаций образования СВЧ–печами или конвекционными печами малого объема, в том числе бытовыми.

В месте реализации буфетной продукции устанавливают шкафы, в том числе холодильные, для запасов реализуемого в течение дня товара или оборудуют для этой цели специальную кладовую, оборудованную холодильным шкафом или бытовым холодильником;

х) при реализации (свободной продаже) буфетной продукции, в том числе некоторых готовых блюд и кулинарных изделий, может использоваться одноразовая посуда, имеющая санитарно-эпидемиологическое заключение с соответствующей областью применения. При наличии условий для обработки столовой и чайной посуды используется многоразовая столовая и чайная посуда;

ц) вся реализуемая продукция промышленного производства обязательно должна иметь потребительскую упаковку с этикетной надписью (маркировкой) в соответствии с требованиями законодательства Приднестровской Молдавской Республики;

ч) выдача штучных продуктов питания с использованием щипцов, одноразовых полиэтиленовых пакетов;

ш) при включении в ассортимент пищевых продуктов для свободной продажи кулинарной продукции собственного изготовления принимается во внимание их потенциальная эпидемиологическая опасность с учетом фактического оснащения пищеблоков торгово-технологическим оборудованием (наличие механического оборудования и механизация технологического процесса, эффективность работы теплового оборудования, наличие и техническое состояние мармитов и охлаждаемых прилавков) и организации доставки готовой продукции и транспортного обеспечения (обеспеченность изотермической тарой, наличие охлаждаемого транспорта и тому подобное).

17. В организациях образования (за исключением дошкольных) может осуществляться торговля пищевой продукцией с использованием торговых автоматов.

18. В ассортиментный перечень пищевых продуктов для торговли через торговые автоматы могут включаться:

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

б) стерилизованные (термизированные) продукты на основе йогурта, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков с массовой долей жира до 4 (четырех) процентов, не требующие особых условий хранения (срок годности

установлен для температуры до +25°C);

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

г) вода питьевая негазированная высшей категории в упаковке емкостью до 0,5 литров;

д) напитки безалкогольные негазированные витаминизированные или сокосодержащие (кроме тонизирующих) в алюминиевых банках, полипропиленовых или ПЭТ-бутылках емкостью до 0,5 литров;

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

19. Ассортиментный перечень концентратов напитков для автоматизированной торговли напитками в розлив через торговые автоматы в:

а) какао–напитки (шоколадные напитки) быстрорастворимые витаминизированные (обогащенные микронутриентами);

б) напитки кофейные суррогатные на злаковой основе или на основе цикория (без добавления кофеина или кофе) витаминизированные (обогащенные микронутриентами);

в) чайные напитки гранулированные (содержащие чай черный, зеленый, каркаде, концентраты из других видов пищевого растительного сырья, кроме лекарственного).

Примечание:

1) при приготовлении горячих напитков в автоматах может использоваться молоко сухое и другие сухие молочные продукты (не содержащие растительных жиров), а также сахар, фруктоза, экстракт стевии (стевииозид);

2) для приготовления напитков из перечисленных видов концентратов и сырьевых компонентов должна использоваться горячая или холодная питьевая вода, прошедшая предварительную водоподготовку, включая обеззараживание, в соответствии с требованиями к питьевой воде, используемой для приготовления продуктов детского питания.

20. Питание обучающихся, не получающих льготного питания поскомплектованным рационом в общеобразовательных организациях может организовываться по меню свободного выбора.

21. Производство готовых блюд, в том числе приготовление диетического питания (в организациях дошкольного образования оздоровительного (санаторного) вида и в оздоровительных (санаторных) группах) осуществляется на основе нормативных правовых актов, регулирующих организацию питания в организациях образования Приднестровской Молдавской Республики.

Глава 5. Требования к формированию меню

22. Основой для формирования меню и рациона питания в организациях образования являются нормы потребления энергии, основных макронутриентов (белков, жиров и углеводов) и микронутриентов (витамины и минералы), которые зависят от возраста детей и времени пребывания в организациях образования и которые восполняются примерными наборами продуктов, утвержденными нормативными правовыми актами Приднестровской Молдавской Республики.

Меню разрабатывается с учетом сезонности, возраста учащихся (воспитанников) и времени пребывания в образовательном учреждении.

23. При организации питания должно быть обеспечено соответствие технологии подготовки продуктов к приготовлению и технологии приготовления блюд в соответствии с санитарными нормами и правилами, и сборникам рецептур для организации детского питания (технологическим картам).

24. Технологи общественного питания могут самостоятельно разрабатывать технологические карты и согласовывать их в установленном порядке, в том числе и с учреждениями Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики.

25. Примерные меню и ассортимент буфетной продукции подлежат согласованию с

учреждениями Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики не реже 2 (двух) раз в год.

Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню установлены санитарными нормами и правилами Приднестровской Молдавской Республики.

26. Рекомендуемая форма меню предусмотрена в Приложении № 2 к настоящим Методическим рекомендациям.

27. Информация о питании воспитанников организаций дошкольного образования и обучающихся в общеобразовательных организациях, в том числе меню, доводится до родителей и обучающихся (воспитанников) любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте организации и тому подобных).

28. Еженедельно или 1 (один) раз в 10 (десять) дней медицинский работник или иное должностное лицо организации контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 (одного) воспитанника (обучающегося) и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде. Подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной организуется не реже 1 (один) раз в месяц.

Глава 6. Повышение культуры обслуживания при предоставлении питания. Формирование у обучающихся (воспитанников) привычки здорового питания

29. Особое внимание необходимо уделять культуре обслуживания при предоставлении питания, эстетическому оформлению столовых, обеденных столов.

Для организации питания могут использоваться новые технологии приготовления продукции общественного питания, формы обслуживания и организации потребления продукции общественного питания (централизованное производство полуфабрикатов высокой степени готовности в расфасованном виде, готовой кулинарной продукции, централизованная система доставки и приготовления скомплектованных рационов питания, предварительный заказ блюд по меню завтрашнего дня, обслуживание по типу шведского стола, предварительная сервировка столов и иные).

Внедрение новых технологий приготовления продукции общественного питания возможно по результатам положительной государственной гигиенической экспертизы, проведенной учреждениями Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики в порядке, установленном законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

В целях предоставления дополнительного питания обучающихся организаций общего образования и иных категорий организуется работа буфетов, кафетериев и школьных кафе.

30. В организациях образования необходимо проводить работу по повышению уровня информированности обучающихся в области здорового питания. С этой целью рекомендуется проводить тематические часы «Здоровое питание – основа здоровья», воспитательные мероприятия по указанной тематике (уроки и дни здоровья, конкурсы, викторины, выставки рисунков, плакатов), анкетирование обучающихся и их родителей (иных законных представителей) по вопросам качества предоставляемого питания, размещать информацию по данной теме, а также актуальную нормативную правовую и другую документацию, касающуюся вопросов организации питания обучающихся, на сайтах организаций образования.

31. Необходимо ограничивать ассортимент реализуемых кондитерских изделий: мучные изделия и сладости (мармелад, зефир, шоколад и другое) в промышленной (порционной) упаковке – не более 10 (десяти) наименований. Реализация в буфете отдельных мучных кулинарных изделий (пиццы, смаженок, сосисок в тесте и другие) должна быть ограничена до 2 (двух) раз в неделю.

Глава 7. Организация производственного контроля. Бракеражная комиссия

32. При организации питания в образовательных организациях должен осуществляться производственный, в том числе лабораторный, контроль качества и безопасности питания согласно программам производственного контроля, разработанным с учетом санитарных норм и правил, устанавливающих санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении,

транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов. Программы производственного контроля должны согласовываться с учреждениями Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики.

33. Кратность лабораторного контроля, перечень исследуемых показателей качества и безопасности приготавливаемой пищи устанавливаются в программе производственного контроля.

По результатам лабораторных исследований необходимо принимать меры по устранению выявленных нарушений и их предупреждению (протоколы лабораторных испытаний должны находиться в объекте общественного питания).

34. В случае организации питания структурным подразделением организации образования, структурным подразделением местных исполнительных органов государственной власти, осуществляющим государственно-властные полномочия в сфере образования, программа производственного контроля утверждается руководителем организации образования.

35. Качество каждой партии готовой продукции общественного питания ежедневно проверяет бракеражная комиссия (в количестве участвующих не менее 3 (трех) человек), утверждаемая приказом руководителя организации образования или субъекта общественного питания (бракераж – это оценка качества кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, вкус, запах и консистенция) с отбраковкой некачественных блюд и изделий).

36. Характеристики качества основных групп пищевой продукции (для бракеража сырой продукции) предусмотрены в Приложении № 3 к настоящим Методическим рекомендациям.

37. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии непосредственно из емкостей, в которых пища готовилась, в присутствии изготовителя продукции (повара, кондитера). Партией считается любое количество продукции одного наименования, одной даты и смены выработки, изготовленной в одинаковых условиях на одном объекте общественного питания.

В состав бракеражной комиссии входят представитель объекта общественного питания (заведующий производством (столовой) организации образования или повар столовой (другое уполномоченное лицо), представитель администрации организации образования, медицинский работник территориальной организации здравоохранения, закрепленной за организацией образования или медицинский работник организации образования (далее – медицинский работник), дежурный по объекту общественного питания педагогический работник. Перед проведением органолептической оценки комиссия должна ознакомиться с технологическими документами и иными техническими нормативными правовыми актами на исследуемую продукцию, включающую требования к ее качеству.

После проверки качества готовых блюд на раздаче проверяется правильность хранения пищи, температура подачи (отпуска). Результаты бракеража регистрируются в журнале по контролю за качеством готовой пищи (бракеражном). Записи в бракеражном журнале заверяются подписями всех членов бракеражной комиссии на каждый прием пищи. Бракеражный журнал ведется по форме, установленной санитарными нормами и правилами для различных типов организаций образования.

Ответственность за ведение бракеражного журнала несет председатель бракеражной комиссии. Прошнурованный и пронумерованный бракеражный журнал хранится в объекте общественного питания. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и внесения записи в бракеражном журнале о его результатах.

38. В случае выявления нарушения технологии приготовления, выхода блюд и изделий данные факты обсуждаются с работниками производства. Продукция, изготовленная с грубыми нарушениями технологии приготовления и не соответствующая установленным требованиям по органолептическим показателям качества, которые не могут быть устранены, реализации не подлежит. Медицинский работник в пределах своих функциональных обязанностей принимает участие в оценке качества питания обучающихся, проведении санитарно-противоэпидемических мероприятий в объектах общественного питания организаций образования.

39. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность информации производственного контроля несут уполномоченные должностные лица объектов общественного питания (заведующие столовыми, производством или другие

уполномоченные лица).

40. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Одновременно проверяют температуру блюд.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. При осмотре оценивают внешний вид пищи, ее цвет. Для обозначения запаха используют следующие слова (ароматный, пряный, чистый, молочнокислый, гнилостный; специфические запахи: чесночный, мятный, ванильный и так далее). Вкус и запах устанавливают при характерной для блюда температуре. Для органолептического исследования первого блюда его тщательно перемешивают в котле и берут небольшое количество на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, обращают внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности, форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки, обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. У заправочных и прозрачных супов пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличие горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду, кислотности, недосоленности, пересола.

Не разрешается к выдаче блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом.

При определении качества салатов и овощных закусок следует обратить внимание на консистенцию и цвет, характеризующую свежесть, правильность хранения и технологической обработки.

41. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно.

Консистенцию соусов определяют, сливая тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные овощи, то их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус.

42. Показателем качества блюд из мяса, наряду со вкусом и запахом, является консистенция. Мясо (куском) должно быть мягким, сочным. Консистенция изделий из рубленого мяса должна быть эластичной, рыхлой, сочной. Определяющие показатели рыбных блюд – вкус, запах, консистенция. Консистенция должна быть мягкой, сочной, но не крошиться.

43. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида рыбы с ярко выраженным привкусом овощей и пряностей в случае, если они используются.

44. У крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют консистенцию. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки (ложки).

45. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, консистенцию, внешний вид, цвет. Если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует обратить внимание на качество исходного картофеля, процент отхода, закладку и выход, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и сливочного масла.

46. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивается 10 (десять) порций. Вес нештучных блюд и изделий определяется путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

47. Перечень продукции, которая не должна содержаться в готовых продуктах детского питания, предусмотрен в Приложении № 4 к настоящим Методическим рекомендациям.

Глава 8. Организация родительского контроля за питанием в организациях образования

48. Представители родительской общественности могут наблюдать за питанием детей, снимать пробу, давать оценку вкусовым качествам блюд, соответствие их утвержденному меню, оценивать культуру приема пищи.

49. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией

питания детей в школах, в том числе доступ родителей в столовую, регламентируется локальным нормативным актом организации общего образования – приказом руководителя организации общего образования.

50. При проведении мероприятий по родительскому контролю за организацией питания могут быть оценены:

а) соответствие реализуемых блюд утвержденному меню по набору блюд, требованиям санитарных норм и правил по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд, отсутствием в меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов;

б) санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и тому подобное;

в) условия соблюдения правил личной гигиены воспитанниками, обучающимися;

г) наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

д) объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

е) наличие лабораторно–инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;

ж) вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей;

з) информирование детей и родителей о здоровом питании;

и) общественная комиссия по контролю за организацией питания учащихся периодически (но не реже 1 (одного) раза в квартал) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании у руководителя организации общего образования.

51. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования детей и родителей и участия в работе общешкольной комиссии.

Рекомендуемая форма анкеты обучающегося, заполняемой совместно с родителями, предусмотрена в Приложении № 5 к настоящим Методическим рекомендациям.

52. В рамках установленной компетенции представители родительского контроля имеют право:

а) на получение информации о лицах, осуществляющих приготовление блюд (догоготовочная или все блюда готовятся работниками пищеблока), есть ли санитарные книжки у работников пищеблока, наличием бракеражного журнала и его содержанием, наличием суточной пробы и ее хранением, кто проводит бракераж пищи и когда это было сделано в день проверки, все ли оборудование пищеблока исправно, наличием санитарной одежды у работников пищеблока, когда последний раз проверялось санитарное состояние пищеблока, кем, какие сделаны замечания, предложения и как они выполнены;

б) на получение информации о том, как организовано руководство школьным питанием: наличие графика работы столовой, есть ли льготное питание, организация дежурства, роль медсестры в вопросах организации питания;

в) изучить примерное меню и выяснить, кто составляет меню, разнообразие блюд, стоимость завтраков и обедов и ее обоснованность, где столовая закупает продукты питания и как они хранятся;

г) изучить фактическое меню и сравнить его с предлагаемым набором блюд;

д) после звонка на перемену понаблюдать в обеденном зале, как дети входят в зал, как рассаживаются за столы, как ведут себя за столом, какова культура приема пищи, кто убирает посуду, как дети покидают обеденный зал, кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей, и так далее;

е) участвовать в бракераже готовых блюд, предлагаемых детям, и дать оценку их вкусовых качеств;

ж) проанализировать полученные факты и совместно с руководителем организации общего образования разработать план мероприятий по действиям администрации, родителей, работников пищеблока в деле улучшения питания детей;

з) обеспечить контроль исполнения плана мероприятий.

Глава 9. Оснащение пищеблоков

53. При оснащении пищеблоков учитываются 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 тому подобные) учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (первое, второе или третье блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и тому подобное.

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 (четырехсот) человек необходимо приготовить не менее 100 литров первого блюда (400 х 250 мл) и 80 литров третьего (400 х 200 мл), следовательно, для первых блюд необходимо иметь не менее 2 (двух) кастрюль объемом по 50 литров, для третьих блюд – 2 (две) кастрюли объемом по 40 литров; в составе технологического оборудования необходимо предусмотреть наличие не менее 2 (двух) электроплит на 4 (четыре) конфорки каждая.

При наличии электрокотла (объемом не менее 100 литров) возможно использование одной электроплиты на 6 (шесть) конфорок. Объем (выход) готовых гарниров составляет не менее 150 г, следовательно, для гарниров рекомендуется предусмотреть наличие не менее 2 (двух) кастрюль объемом по 40 л (400 х 150 г). Объем (выход) основных блюд (из мяса, рыбы, птицы) составляет не менее 80 г. Для основных блюд рекомендуется предусмотреть наличие не менее 2 (двух) кастрюль объемом 20 литров (400 (четыреста) человек х 80 г).

54. 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. Пароконвектоматы обеспечивают гастроемкостями установленных 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 тому подобное) и современных технологий приготовления основных блюд на пищеблоке рекомендуется предусмотреть наличие электрического духового (или жарочного) шкафа (на 3 (три) или 4 (четыре) секции), электросковороды.

55. Для раздачи основных блюд, приготовленных и (или) подаваемых с соусами, рекомендуется предусмотреть наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (разливочные ложки, соусницы) с мерной меткой установленных объемов (50, 75 мл и так далее). Для соусов рекомендуется предусмотреть наличие не менее 3 (трех) кастрюль объемом по 10 л (400 (четыреста) человек х 75 мл).

56. Для раздачи блюд жидкой (полужидкой) консистенции (первые, третьи блюда, жидкие каши, молочные супы и тому подобные) рекомендуется предусмотреть 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 мл, 250 мл и так далее).

57. Рекомендуемая совместимость некоторых пищевых продуктов предусмотрена в Приложении № 6 к настоящим Методическим рекомендациям.

58. Доля снижения объема (веса) продуктов при их обработке (процентов) предусмотрена в Приложении № 7 к настоящим Методическим рекомендациям.

59. Выход полуфабрикатов и готовых порций из картофеля и овощей в зависимости от времени года и вида тепловой (первичной) обработки (на 100 г продукта) предусмотрена в Приложении № 8 к настоящим Методическим рекомендациям.

60. Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов предусмотрен в Приложении № 9 к настоящим Методическим рекомендациям.

61. Производственные помещения пищеблоков оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья. В случае выхода торгово-технологического и холодильного оборудования из строя необходимо своевременно осуществлять его ремонт или замену.

62. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования следует внести изменения в меню.

Оценка торгово-технологического и холодильного оборудования на соответствие паспортным характеристикам должна проводиться специализированными организациями перед началом учебного года и подтверждаться соответствующим документом. Весоизмерительное оборудование, в том числе гири, должно пройти государственную поверку в соответствии с законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

63. При доставке готовых блюд и холодных закусок в буфеты–раздаточные следует использовать изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами, и поддерживает требуемый температурный режим. Все емкости должны оснащаться крышками.

Рабочие инструкции по обработке пищевых продуктов предусмотрены в Приложении № 10 к настоящим Методическим рекомендациям.

64. Порционирование блюд осуществляется персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и тому подобное) – с использованием специальных щипцов.

Глава 10. Порядок учета материальных запасов

65. К материальным запасам относятся оборудование, материалы, продукты питания, топливо, горючее и смазочные материалы, тара, запасные части к машинам и оборудованию, продукция материалы длительного использования.

66. Основными задачами учета материальных запасов являются:

а) обеспечение сохранности и контроля за движением и правильным использованием всех материальных ценностей;

б) соблюдение установленных норм запасов и расходов, своевременное выявление неиспользуемых материалов, продуктов, в том числе продуктов с ограниченным сроком годности, подлежащих реализации, первоочередному использованию, возврату поставщику и так далее, в установленном порядке;

в) получение точных сведений об остатках, находящихся на складах организаций.

67. В целях обеспечения сохранности и правильной постановки учета материальных ценностей, продуктов питания необходимо обеспечить надлежащую организацию складского учета. Хранение материальных ценностей должно производиться в специально приспособленных помещениях (складах), то есть оснащенных стеллажами, решетками на окнах, весовыми и измерительными приборами, холодильными установками. Порядок размещения материальных ценностей в складских помещениях должен обеспечивать быстроту операций по их приемке, выдаче и проведению инвентаризации. Ответственность за приемку, хранение и отпуск материальных ценностей возлагается на определенных материально ответственных лиц, назначенных приказом руководителя организации образования.

68. Учет материальных ценностей, продуктов питания в бухгалтерии ведется в количественном и суммовом выражении по наименованиям материалов и ответственным лицам. Материальные запасы, за исключением продуктов питания и медико-фармацевтической продукции, учитываются по фактической стоимости, включающей затраты на производство, приобретение, хранение, транспортировку, стоимость услуг товарных бирж, комиссионные вознаграждения и другие расходы.

Учет материальных ценностей на складе ведется материально ответственным лицом.

69. Материалы и продукты питания в учетные регистры по приходу записываются на основании первичных документов (счетов, актов и другие) тем числом, когда получены ценности. В первичных документах должны быть указаны следующие данные: от кого поступили материалы или продукты питания, банковские реквизиты, наименование, сорт, единица измерения, количество (вес), цена и сумма, дата поступления на складе расписка материально ответственного лица, принявшего эти ценности.

Все продукты должны сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность.

70. Выдача материалов со склада производится по документам, утвержденным руководителем организации образования. Для выдачи материалов применяются следующие документы:

а) накладная (требование) применяется при выдаче материалов внутри организации. Накладная (требование) выписывается в 2 (двух) экземплярах, если иной порядок не

установлен законодательством Приднестровской Молдавской Республики;

б) меню–требование (меню–раскладка) применяется для выдачи продуктов питания со склада. Меню–требование (меню–раскладка) выписывается ежедневно на основании норм раскладки продуктов питания и данных о количестве воспитанников и обучающихся.

71. При изменении количества воспитанников и обучающихся производится дополнительная выписка или возврат продуктов питания в порядке, установленном законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

Глава 11. Обеспечение контроля качества и организации питания в общеобразовательных организациях (начального общего, основного общего, среднего (полного) общего образования и организациях дошкольного образования

72. Общеобразовательные организации (начального общего, основного общего, среднего (полного) общего образования и организации дошкольного образования несут ответственность за организацию и качество горячего питания обучающихся и воспитанников.

73. Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением питания обучающихся и воспитанников в общеобразовательных организациях и организациях дошкольного образования обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе:

а) соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;

б) проведение производственного контроля;

в) проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

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

Химический состав и энергетическая ценность 100 г съедобной части основных пищевых продуктов предусмотрен в Приложении № 11 к настоящим Методическим рекомендациям.

74. Общеобразовательные организации и организации дошкольного образования разъясняют принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся и воспитанникам.

75. 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, культуре питания.

76. Наглядными формами прививания навыков здорового питания могут быть плакаты, иллюстрированные лозунги в столовой, буфете, в «уголке здоровья» и тому подобное.

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

78. При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов и (или) организации питания обучающихся организацией общего образования или лицом, ответственным за проведение данных процедур, определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования продукта, согласно установленным государственными стандартами. Данные характеристики учитываются и при определении прямых поставок продукции (без конкурсных процедур).

79. При подготовке технического задания на проведение конкурса (аукциона и других) на поставку продуктов, рекомендуется вносить такие характеристики, как калибровка фруктов (определение среднего веса (яблока – 100–120 г, мандарин – 60–70 г и другие); кроме того, обязательными условиями является соответствие продуктов (по

наименованиям, группам) требованиям санитарных правил и нормативов.

80. При организации питания используются пищевые продукты, которые, сопровождаются сертификатами соответствия, качества, санитарными заключениями, санитарно-ветеринарными сертификатами.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции, который хранится в течение 1 (одного) года.

81. Пищевые продукты закупаются по мере необходимости, в зависимости от их сроков годности и технических возможностей хранения, при условии, что объем скоропортящихся продуктов не превышает потребности потребления на 2 (два) дня.

82. В каждой организации образования в начале учебного или календарного года создается приказом руководителя организации образования бракеражная комиссия в составе, которая оценивает качество блюд.

Форма оценочного листа предусмотрена в Приложении № 12 к настоящим Методическим рекомендациям.

Глава 12. Организация мониторинга горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях (начального общего, основного общего, среднего (полного) общего образования)

83. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания. Мониторинг проводят учредитель организации образования, государственные органы управления образованием, учреждения Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики и орган управления организацией общего образования.

84. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- а) количество обучающихся, всего, в том числе 1–4 классов, 5–11 классов;
- б) количество обучающихся, в первую смену всего, в том числе 1–4 классов, 5–11 классов;
- в) количество обучающихся, во вторую смену всего, в том числе 1–4 классов, 5–11 классов;
- г) тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (доготовочные), буфеты–раздаточные);
- д) количество посадочных мест в обеденном зале;
- е) наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
- ж) объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- з) информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов;
- и) удовлетворенность питанием обучающихся и родителей.

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

Глава 13. Рекомендации по предупреждению распространения инфекционных заболеваний

85. Руководителям общеобразовательных организации (начального общего, основного общего, среднего (полного) общего образования и организаций дошкольного образования рекомендуется обеспечить надлежащее и непрерывное гигиеническое обучение каждого лица, задействованного в приготовлении, транспортировке и подаче кулинарной продукции, уборке помещений и мытье посуды (далее – задействованное лицо), в вопросах гигиенического обращения с ними и личной гигиены, для понимания и осознания задействованными лицами необходимых мер предосторожности для предотвращения распространения инфекционных заболеваний.

86. В столовой создаются условия для соблюдения задействованными лицами правил личной гигиены.

87. Рекомендуется при приеме на работу и периодически – в дальнейшем, не реже 2 (двух) раз в 1 (один) год организовывать проведение экзаменов на санитарный минимум

среди задействованных лиц.

88. Все операции по транспортировке, приготовлению и подаче кулинарной продукции выполняются только лицам, которые прошли медицинские осмотры и экзамен на санитарный минимум.

89. Задействованным лицам необходимо:

а) носить во время работы в зависимости от специфики места работы санитарно-защитную одежду для работы с пищевыми продуктами белого или светлого цвета, чистую, которая покрывает одежду и волосы на голове и непромокаема в частях, контактирующих с влажностью. Лицам, занимающимся уборкой, рекомендуется носить санитарно-защитную одежду, отличающуюся от санитарно-защитной одежды для работы с пищевыми продуктами. Санитарную одежду хранить отдельно от личной (домашней), а именно в отдельных шкафах. Рекомендуется обеспечивать персонал специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее 3 (трех) комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены;

б) не входить в туалет в санитарно-защитной одежде для работы с пищевыми продуктами;

в) мыть руки проточной горячей водой и с мылом до начала работы и каждый раз, когда это необходимо в ходе работы, при переходе от одного процесса к другому, и особенно после посещения туалета;

г) коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;

д) при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, не застегивать спецодежду булавками;

е) работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;

ж) не принимать пищу и не курить на рабочем месте;

з) немедленно докладывать руководству и медицинскому работнику организации образования о наличии температуры, диареи или острой инфекции носа, горла или кожи, инфицированных ранах на поверхности тела, или о том, что они были выявлены как носители патогенных микроорганизмов.

90. Медицинским работникам образовательных организаций необходимо проверять ежедневно состояние личной гигиены задействованных лиц и выявлять лиц с температурой, диареей или острыми инфекциями носа, горла или кожи, инфицированными ранами на поверхности тела, которые контактируют или могут контактировать с пищевыми продуктами. Данные лица, а также лица, известные как носители патогенных микроорганизмов, которые могут передаваться через пищевые продукты, допускаются к работе в образовательных организациях при наличии медицинской справки.

91. Порезавшимся или поранившимся задействованным лицам не следует продолжать работу с пищевыми продуктами или поверхностями, входящими в контакт с пищевыми продуктами, до тех пор, пока повреждение не будет полностью защищено хорошо покрывающими, водонепроницаемыми и выделяющимися цветом материалами.

Приложение № 1 к Методическим рекомендациям
по организации питания обучающихся различных
возрастов в организациях дошкольного образования
и организациях общего образования

Таблица № 1

Рекомендуемый основной ассортиментный перечень пищевых продуктов
для организации дополнительного питания учащихся

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порционной упаковки	Особые условия реализации
1	2	3	4
1	Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины,		поштучно, мытые, в ассортименте не менее 2

	бананы, киви и другие) и овощи		(двух) наименований, поштучно в упаковке из полимерных материалов, бумаги
2	Пюре плодовоовощные, фруктовые	до 200 мл	в потребительской упаковке
3	Вода питьевая (минеральная столовая – природная или искусственно минерализованная) бутилированная негазированная	0,2–0,5 л	в бутылках указанной емкости и в разлив из бутылей без ограничения емкости
4	Чай, какао или кофейный напиток с сахаром, напиток шиповника, чай из различных видов растительного сырья	200 мл	горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3 (трех) часов с момента приготовления (на мармите)
5	Напитки витаминизированные промышленного производства готовые	200 мл	готовые напитки промышленного производства реализуются только в индивидуальной (порционной)
6	Соки плодовые (фруктовые) и овощные натуральные, кроме концентрированных диффузных, серосодержащие напитки и нектары без добавления сахара (с содержанием соковых веществ 50 (пятьдесят) процентов–100 (сто) процентов)	200 мл	в индивидуальной (порционной) упаковке: в ассортименте не менее 2 (двух) наименований
7	Молоко стерилизованное (обогащенное микронутриентами) жирностью 2,5 процента–3,5 процента	200 мл	в индивидуальной (порционной) упаковке
8	Кисломолочные напитки с жизнеспособной микрофлорой (кефир, ряженка, простокваша и тому подобное) жирностью не более 2,5 процента–3,5 процента и содержанием углеводов не более 12 (двенадцати) процентов, предпочтительно без добавления сахара	до 200 г	в индивидуальной (порционной) упаковке: в ассортименте не менее 1 наименования: с использованием охлаждаемого прилавка
9	Изделия творожные с жирностью не более 9 (десяти) процентов и содержанием углеводов не более 10 (десяти) процентов –12 (двенадцати) процентов (без содержания растительных–транс жиров)	до 100 г	в индивидуальной (порционной) упаковке: с использованием охлаждаемого прилавка
10	Сыры сычужные твердые и (или) плавленые ломтевые, массы пластифицированные сырные с жирностью не более 30 (тридцати) процентов –35 (тридцати пяти) процентов	до 50 г	в индивидуальной (порционной) упаковке: с использованием охлаждаемого прилавка
11	Хлебобулочные изделия (в том числе сдобные, несдобные булочные изделия и зерновые хлебцы) промышленного производства и собственного производства с содержанием белка не менее 8 г /100 г и жира – не более 8 г/100 г	до 100 г	в ассортименте не менее 3 (трех) наименований
12	Орехи (кроме арахиса), сухофрукты, очищенные семена масличных культур,	до 200 г	в индивидуальной (порционной) упаковке: сухие завтраки типа "мюсли"

	злаковые хлопья, сухофрукты и их смеси (сухие завтраки типа «мюсли»)		могут отпускаться с горячим молоком
13	Бутерброды с полукопченной колбасой или (и) с сыром сычужным твердых сортов, бутерброды с колбаской детской, сосиской или котлетой	30 г / 30–50 г	срок реализации 1 (один) час с использованием охлаждаемого прилавка: приготовление бутербродов с колбасными изделиями или котлетой – непосредственно перед реализацией; срок реализации сосисок и котлет не более 3 (трех) часов (на мармите)

Таблица № 2

Дополнительный (необязательный) перечень пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях (начального общего, основного общего, среднего (полного) общего образования

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Особые условия реализации
1	2	3	4
1	Соковые напитки и нектары, в том числе напитки соковые на основе молочной сыворотки	200 мл	в ассортименте, и индивидуальной (порционной) упаковке
2	Консервированные фрукты, овощи, фруктовые и овощные пюре для детского питания в порционной упаковке	до 150 г	в ассортименте
3	Варенье, джем, повидло, конфитюр, мед в порционной упаковке	до 20 г	в ассортименте
4	Молочные напитки, коктейли, пудинги, десерты промышленного производства, стерилизованные с жирностью не более 10 (десяти) процентов	до 200 г	в ассортименте, и индивидуальной (порционной) упаковке
5	Сливки, стерилизованные с жирностью не более 10 (десяти) процентов	до 200 г	в индивидуальной (порционной) упаковке
6	Сырки (палочки) творожные, глазированные шоколадной (не кондитерской) глазурью, с жирностью не более 12 (двенадцати) процентов	до 50 г	с использованием охлаждаемого прилавка
7	Мороженое сливочное, молочное, пломбир, фруктовый лед	до 200 г	в индивидуальной (порционной) упаковке; с использованием низкотемпературного охлаждаемого прилавка
8	Продукты термизированные на основе йогурта в порционной упаковке	до 200 г	в ассортименте, с жирностью не более 10 (десяти) процентов
9	Завтраки сухие (крупяные, картофельные), сухарики–гренки ржаные	до 50 г	в ассортименте, кроме чипсов: в индивидуальных (порционных) упаковках
10	Мучные кондитерские изделия промышленного и собственного производства (печенье, вафли, мини–кексы, пряники), обогащенные микронутриентами	до 60 г	в ассортименте; изделия промышленного производства – только в индивидуальных (порционных) упаковках

	(витаминизированные)		
11	Кондитерские изделия сахаристые (ирис, шоколад, зефирные изделия, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), обогащенные микронутриентами (витаминизированные)	до 20 г (батончики – до 30 г)	в ассортименте; в индивидуальных (порционных) упаковках
12	Каши детские быстрого приготовления (инстантные), в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные)	150–200 г (пшенная каша)	приготовление путем заваривания кипятком, непосредственно перед реализацией
13	Яйцо куриное диетическое вареное	1 шт.	срок реализации не более 3 (трех) часов (на мармите или охлаждаемом прилавке)
14	Мучные блюда и кулинарные изделия собственного изготовления (блины и блинчики без начинок, оладьи, пирожки печеные из пресного и дрожжевого теста, ватрушки, колбасные и мясные изделия, запеченные в тесте, пицца "школьная")	до 100 г	в ассортименте; срок реализации не более 3 (трех) часов (на мармите)
15	Блинчики с начинками фруктовыми, творожными, овощными, картофельными) из полуфабрикатов быстрозамороженных промышленного производства	до 200 г	приготовление непосредственно перед реализацией в СВЧ–печи или жарочном шкафу (конвектаutomate)
16	Пельмени для детского питания из быстрозамороженных полуфабрикатов промышленного производства	50–100 г	срок реализации не более 3 час. (на мармите): рекомендуется приготовление малыми порциями непосредственно перед реализацией
17	Сладкие блюда собственного изготовления (яблоки запеченные, яблоки, фаршированные фруктовыми, овощными и крупяными начинками, шарлотка, фруктовые и молочные желе)	до 100 г	срок реализации 3 (три) часа с использованием мармита или охлаждаемого прилавка
18	Салаты овощные, салаты–коктейли, винегреты собственного изготовления – заправленные растительным маслом, специальными пастеризованными или стерилизованными салатными соусами для детского питания или термизированным йогуртным продуктом	30–200 г	в ассортименте; срок реализации 1 (один) час с использованием охлаждаемого прилавка: заправлять салаты непосредственно перед реализацией
19	Колбаски детские (сосиски) отварные, колбаса детская отварная (на бутербродах или с гарниром)	30–100 г	готовятся непосредственно перед реализацией путем отваривания в кипящей воде (в течение 5 (пяти) минут) или в СВЧ–печи (конвектаutomate); срок реализации отварных колбасных изделий не более 3 (трех) часов (на мармите)
20	Паштеты мясные для детского питания промышленного производства в жестяных банках	до 50 г	реализуется непосредственно в банках или на бутербродах, которые готовятся непосредственно перед реализацией; срок хранения вскрытой упаковки и холодильнике не более 3

			(трех) часов
21	Гарниры овощные, крупяные, мучные, макаронные изделия, зеленый горошек или кукуруза консервированные (отварные), гарниры овощные из смесей быстрозамороженных овощей	100–250 г	срок реализации 3 часа с использованием мармита
22	Котлеты картофельные и овощные (в том числе приготовленные из быстрозамороженных полуфабрикатов промышленного производства)	100–250 г	срок реализации 3 (три) часа с использованием мармита
23	Горячие блюда из мяса и рыбы собственного приготовления, в том числе приготовленные из быстрозамороженных полуфабрикатов промышленного производства (мясные и рыбные котлеты, биточки, бифштексы, ромштексы, рыбные палочки)	50–100 г	срок реализации 3 (три) часа с использованием мармита; приготовление изделий из полуфабрикатов, прошедших промышленную тепловую обработку, возможно непосредственно перед реализацией
24	бульон куриный из натурального концентрата промышленного производства	200 мл	готовится непосредственно перед реализацией путем заваривания кипятком
25	Компоты собственного приготовления из свежих плодов и сухофруктов	200 мл	срок реализации 3 (три) часа, на мармите

Примечание: реализация продуктов из дополнительного перечня допускается в ограниченном ассортименте при условии реализации всех видов продуктов из основного перечня.

Приложение № 2 к Методическим рекомендациям
по организации питания обучающихся различных
возрастов в организациях дошкольного образования
и организациях общего образования

Форма меню:

Таблица № 1

День по меню	Завтрак	II Завтрак	Обед	Полдник	Ужин	II Ужин

Примечание: в данной части меню указываются наименования блюд на каждый прием пищи (массу порций указывать не обязательно).

Таблица № 2

название блюда *	Объем блюд			Набор продуктов	3 (три) –7 (семь) лет, в гр.	ккал	7 (семь) –11 (одиннадцать) лет, в гр.	ккал	старше 11 (одиннадцати) лет, в гр.	ккал
	3 (три) –7 (семь) лет	7 (семь) –11 (одиннадцать) лет	старше 11 (одиннадцати)							
I день. Завтрак										
Каша «Геркулес» молочная с маслом сливочным (рецепт №	150			Молоко/вода	105/60	142,4				
				Сахар	5					
				Масло сливочное	5					
				Крупа	18					

[illegible]

Примечание: обязательно указывать используемый сборник рецепту и номер технологической карты.

Таблица № 3

Набор продуктов в соответствии с разработанным меню (нетто)

[illegible]

Характеристики качества основных групп пищевой продукции (для бракеража сырой
продукции)

1. Мясо и мясопродукты:

а) говядина 1 (первой) категории – мясо должно иметь плотную, упругую консистенцию и аромат, свойственный говядине, без постороннего запаха. Отношение мышечной массы к костной 80 (восемьдесят) процентов: 20 (двадцать) процентов. Поверхность туш, полутуш и четвертин: от розового до красного цвета; жир белый или белый с желтоватым оттенком;

б) печень говяжья – цвет ровный, темно-красный с коричневым оттенком, безнаружных кровеносных сосудов, без желто-коричневых пятен, без лимфатических узлов, желчного пузыря, посторонних тканей и загрязнений, без посторонних запахов. При размораживании консистенция плотная и упругая. Вкус и запах, характерные для свежего продукта, не допускается посторонних запахов и привкусов.

2. Рыба и рыбопродукты: рыба мороженая – блоки целые, плотные с ровной поверхностью, поверхность чистая; филе, рыба замороженная поштучно, без деформации; поверхность чистая, ровная, естественной окраски; консистенция (после размораживания) – плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбы; цвет мяса – свойственный данному виду рыбы; без постороннего запаха. Вкус и запах (после варки) – свойственные данному виду рыбы, без постороннего привкуса и запаха.

3. Молочные продукты:

а) молоко – цвет белый (со светло-кремовым оттенком для стерилизованного молока, с кремовым оттенком для топленого молока), консистенция однородная, без включений. Вкус и запах, характерные для молока. Допускается сладковатый привкус;

б) йогурт – кисломолочный продукт, консистенция однородная, в меру вязкая. Вкус и запах кисломолочный, с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Йогурт производят с добавлением или без добавления различных немолочных компонентов. Цвет молочно-белый или обусловленный цветом внесенных компонентов, однородный или с вкраплениями нерастворимых частиц. Йогурты хранят при температуре 4 ± 2 °С. Срок годности продукта устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции;

в) творог – кисломолочный продукт, цвет белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Консистенция мягкая, мажущаяся или рассыпчатая. Для обезжиренного продукта может отмечаться незначительное выделение сыворотки. Вкус и запах кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов;

г) сыр – молочный продукт, консистенция плотная; вкус и аромат, характерные для сыра, без посторонних привкусов и запахов;

д) сметана – однородная масса белого цвета густая (возможен слегка кремовый оттенок); консистенция – густая, слегка вязкая; вкус и запах – кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов;

е) масло сливочное – консистенция плотная, пластичная, однородная; вкус и запах – сливочный с привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов; поверхность на срезе блестящая, сухая на вид.

4. Масло подсолнечное – прозрачное без осадка, без запаха, либо с запахом, характерным для подсолнечного масла, без посторонних включений, запаха и привкуса.

5. Яйцо куриное – скорлупа яиц должна быть чистой и неповрежденной. Маркировка яиц должна быть четкой, легко читаемой.

6. Крупы и макаронные изделия:

а) крупа пшеничная – цвет желтый; вкус и запах – свойственные пшеничной крупе; без посторонних привкусов; без затхлости, плесени и иных посторонних запахов;

б) крупа рисовая – цвет белый или белый с различными оттенками; вкус и запах – свойственные рисовой крупе; без посторонних привкусов; без затхлости, плесени и иных посторонних запахов;

в) крупа овсяная – цвет сероватый с различными оттенками; вкус и запах – свойственные овсяной крупе; без посторонних привкусов; без затхлости, плесени и иных посторонних запахов;

г) крупа манная – непрозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета; запах и вкус – свойственные манной крупе, без посторонних запахов, не затхлый; без посторонних привкусов, не кислый, не горький;

д) крупа кукурузная – дробленые частицы ядра кукурузы различной формы (в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм); цвет – белый или желтый с оттенками; запах и вкус – свойственные кукурузной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, без посторонних привкусов, не кислый, не горький;

е) крупа гречневая ядрица – целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито из решетчатого полотна с продолговатыми отверстиями 1,6 × 20 мм; цвет – коричневый с разными оттенками; запах и вкус – свойственные гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, без посторонних привкусов, не кислый, не горький;

ж) макаронные изделия – цвет белый с желтоватым оттенком, цвет изделий с использованием дополнительного сырья изменяется в зависимости от вида этого сырья; форма соответствует типу изделий; вкус и запах – свойственные данному изделию, без постороннего вкуса и запаха.

7. Мед пчелиный – внешний вид (консистенция) жидкий, частично или полностью закристаллизованный; аромат приятный, от слабого до сильного, без постороннего запаха; вкус сладкий, приятный, без постороннего привкуса.

8. Чай черный байховый – внешний вид листового чая – однородный, ровный, хорошо скрученный, аромат нежный, вкус – соответствующий чаю, без постороннего запаха и привкуса.

9. Какао–порошок – цвет от светло–коричневого до темно–коричневого цвета; недопускается серый оттенок; при растирании между пальцами не оставляет ощущения крупинок; вкус и аромат – свойственные какао–порошку, без посторонних привкусов и запахов.

10. Соль йодированная – сыпучий продукт, без посторонних механических примесей; вкус соленый, без постороннего привкуса; цвет белый, бежевый или серый с оттенками других цветов в зависимости от происхождения и способа производства соли, без посторонних запахов.

11. Сахар – сыпучий продукт, без посторонних механических примесей; вкус сладкий, цвет белый, без посторонних запахов.

Приложение № 4 к Методическим рекомендациям
по организации питания обучающихся различных
возрастов в организациях дошкольного образования
и организациях общего образования

Перечень продукции, которая не должна содержаться в готовых продуктах детского
питания

1. Соли поваренной пищевой свыше 0,9 процента в мясных полуфабрикатах, свыше 1,2 процента – в консервах, свыше 1,8 процента – в колбасных изделиях; нитритов свыше 0,003 процентов в колбасных изделиях.

2. В рыбных полуфабрикатах, консервах – соли пищевой, поваренной свыше 0,8 процента.

3. В мясных и рыбных полуфабрикатах, колбасных изделиях – жгучих специй.

4. В кондитерских изделиях – алкоголя, кофе натурального, ядра абрикосовой косточки, кулинарных и кондитерских жиров, пиросульфита натрия.

5. Майонез.

Приложение № 5 к Методическим рекомендациям
по организации питания обучающихся различных
возрастов в организациях дошкольного образования
и организациях общего образования

Анкета обучающегося (заполняется совместно с родителями)

1. Удовлетворяет ли вас система организации питания?

- а) да;
- б) нет;
- в) затрудняюсь ответить.

2. Удовлетворяет ли вас санитарное состояние в школьной столовой?

- а) да;
- б) нет;
- в) затрудняюсь ответить.

3. Питаетесь ли вы в школьной столовой?

- а) да;
- б) нет.

Если нет, то по каким причинам?

- а) не нравится;
- б) не успеваете.
- в) питаетесь дома (приносите с собой).

4. В школе вы получаете:

- а) горячий завтрак;
- б) горячий обед с первым блюдом;
- в) 2-х разовое питание.

5. Наедаетесь ли вы в школе?

- а) да;
- б) нет;
- в) иногда.

6. Хватает ли продолжительность перемены для того, чтобы поесть в школе?

- а) да;
- б) нет.

7. Нравится ли вам питание в школьной столовой?

- а) да;
- б) нет;
- в) не всегда.

Если не нравится, то почему?

- а) невкусно готовят;
- б) однообразное питание;
- в) готовят не любимую пищу;
- г) остывшая еда;
- д) маленькие порции;
- е) иное _____.

8. Посещаете ли группу продленного дня?

- а) да;
- б) нет.

9. Устраивает ли меню школьной столовой?

- а) да;
- б) нет;
- в) не всегда.

10. Считаете ли питание в школе полноценным и здоровым

- а) да;
- б) нет.

11. Ваши предложения по изменению в меню:

12. Ваши предложения по улучшению питания в школе:

Приложение № 6 к Методическим рекомендациям
по организации питания обучающихся различных
возрастов в организациях дошкольного образования
и организациях общего образования

Рекомендуемая совместимость некоторых пищевых продуктов

Наименование пищевых продуктов	Рыба	Яйца	Мясо	Сыры	Рис (макаронные изделия)	Овощи	Бобовые	Орехи, семена
Яйца	Нет	Да	Нет	Нейтрально	Нейтрально	Да	Нет	Нейтрально
Мясо	Нет	Нет	Да	Нет	Да	Да	Да	Нейтрально
Рыба	Да	Нет	Нет	Нет	Да	Да	Нет	Нейтрально
Сыры	Нет	Нейтрально	Нет	Да	Да	Да	Нет	Да
Рис (макаронные изделия)	Нейтрально	Нейтрально	Да	Да	Да	Да	Да	Да
Масло растительное	Да	Да	Да	Да	Да	Да	Да	Да
Овощи	Да	Да	Да	Да	Да	Да	Да	Да
Бобовые	Нет	Нет	Да	Нет	Да	Да	Да	Нейтрально
Орехи, семена	Нет	Нет	Нет	Нейтрально	Да	Да	Нейтрально	Нейтрально
Фрукты	Нет	Нет	Нет	Да	Да	Нет	Нет	Нет

Приложение № 7 к Методическим рекомендациям
по организации питания обучающихся различных
возрастов в организациях дошкольного образования
и организациях общего образования

Доля снижения объема (веса) продуктов при их обработке (процентов)

Наименование продуктов	Процент потери			
	Во время холодной обработки	Во время варки	Во время тушения на воде	Во время запекания
Говядина	20,2	38	40	
Блюда из мясного фарша (котлеты или тефтели)			15	19
Мясо куриное	30	28		
Печень	3		28	
Рыба	43	18		
Сыры	4–6			
Свежий творог	1			
Картофель	28	3		
Морковь	20	25	32	
Свекла	20			

Огурцы с кожей	4			
Лук	16		26	
Томаты	5			
Капуста	20			
Кабачки	25			
Яблоки	12			

Приложение № 8 к Методическим рекомендациям
по организации питания обучающихся различных
возрастов в организациях дошкольного образования
и организациях общего образования

Таблица № 1

Выход полуфабрикатов и готовых порций из картофеля и овощей в зависимости от
времени года и вида тепловой (первичной) обработки (на 100 г продукта)

Наименование	Вид и способ тепловой обработки	Отходы при первичной обработке (г)*	Выход полуфабрикатов после первичной обработки (г)	Потери при тепловой обработке		Выход готовых порций (г)
				процентов	г	
Картофель	Отварной:					
	август (нового урожая)	20	80	—	—	80
	сентябрь–октябрь	25	75	—	—	75
	ноябрь–декабрь	30	70	—	—	70
	январь–февраль	35	65	—	—	65
	с 1 марта	40	60	—	—	60
	Пюре:					
	сентябрь–октябрь	25	75+23*	—	—	98
	ноябрь–декабрь	30	70+21*	—	—	91
	январь–февраль	35	65+20*	—	—	85
	с 1 марта	40	60+18*	—	—	78
Морковь	Очищенная, варенная целиком:					
	до 1 января	20	80	—	—	80
	с 1 января	25	75	—	—	75
	Варенная или припущенная дольками или мелкими кубиками для гарнира:					
	до 1 января	20	80	8	6	74
	с 1 января	25	75	8	5	70
	Пассированная соломкой, ломтиками, кубиками:					
	до 1 января	20	80	32	26	54
	с 1 января	25	75	32	24	51
	Свекла	Очищенная, вареная целиком:				
до 1 января		20	80	5	4	76
с 1 января		25	75	5	4	71
Варенная или припущенная, нарезанная:						
до 1 января		20	80	8	6	74
с 1 января		25	75	8	5	70
Пассированная соломкой, ломтиками, кубиками:						
до 1 января		20	80	38	30	50
с 1 января		25	75	38	29	46
Капуста	Белокочанная,	20	80	—	—	80

	свежая, сырая, очищенная					
	Шинкованная, стертая с солью (для салатов)	20+37**	43	–	–	43
	Тушеная	20	80	21	17	63
Капуста квашеная	Тушеная	30	70	15	11	59
Лук	Репчатый, сырой, очищенный	16	84	–	–	84
	Репчатый пассированный	16	84	38	32	52
	Зеленый очищенный	20	80	–	–	80
	Зеленый пассированный	20	80	35	28	52
Помидоры (томаты)	Соленые	45***	55	–	–	55
	Свежие	5	–	–	–	95
Огурцы	Свежие неочищенные	5	95	–	–	95
	Свежие очищенные	20	80	–	–	80
	Соленые неочищенные	10	90	–	–	90
	Соленые очищенные	20	80	–	–	80
	Соленые нарезанные кружочками	45***	55	–	–	55
Редька		30	70	–	–	70
Тыква	Вареная или припущенная	30	70	17	12	58

Примечание:

*Указаны максимальные значения отходов, которые зависят от соблюдения условий хранения картофеля и овощей.

Для разведения картофельного пюре до нормальной консистенции вводится 30 (тридцать) процентов отвара к весу вареного картофеля.

**Сок, отжимаемый после стирания с солью.

***Отходы на рассол, маринад.

Потери при тепловой обработке других овощных блюд:

а) картофель тушеный с овощами – 20 (двадцать) процентов;

б) рагу из овощей – 20 (двадцать) процентов.

Таблица № 2

Норма выхода полуфабрикатов и готовых порций из мяса и рыбы в зависимости от вида тепловой обработки (на 100 г продукта)

Наименование	Вид и способ тепловой обработки	Выход полуфабрикатов после первичной обработки, г	Выходы готовых порций, г
1	2	3	4
Мясные изделия			
Говядина I категории (среднетушевые нормы)	варка крупными кусками	74	46
	тушение крупными кусками	74	44
	тушение порционными кусками	74	44
	тушение мелкими кусками	74	47

Куры, потрошенные целиком	варка	89	64
Куры, потрошенные порционными и мелкими кусками	тушение	89	61
Рыбные изделия			
Сельдь соленая неразделанная (тушка с головой): тушка без головы	средняя	66	66
	мелкая	65	65
	средняя	60	60
	мелкая	58	58
Сельдь не пластованная (несоленая) потрошенная без головы	отварная	96	81
	тушеная	96	88
	жареная	96+5(1)	84

Примечание: в состав полуфабрикатов кроме рыбы входят мука для панировки – 5г.

Приложение № 9 к Методическим рекомендациям
по организации питания обучающихся различных
возрастов в организациях дошкольного образования
и организациях общего образования

Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов

Наименование сырья и способы промышленной и кулинарной обработки	Масса сырья, брутто, г	Отходы и потери при холодной обработке, процентов к массе сырья брутто	Масса сырья нетто или полуфабриката, г
Картофель свежий продовольственный:			
молодой сырой очищенный до 1 сентября	125	20	100
сырой очищенный:			
с 1 сентября по 31 октября	133	25	100
с 1 ноября по 31 декабря	143	30	100
с 1 января по 28–29 февраля	154	35	100
с 1 марта	167	40	100
Баклажаны:			
свежие	105	3	100
быстрозамороженные	100	0	100
Горошек зеленый:			
быстрозамороженный	100	0	100
консервированный	154	35	100
Капуста:			
белокочанная свежая сырая очищенная	125	20	100
брокколи, цветная свежая сырая очищенная	192	48	100
брокколи, цветная быстрозамороженная	100	0	100
краснокочанная свежая сырая очищенная	118	15	100
китайская (пекинская) сырая очищенная	109	80	100
Кабачки свежие:			
с кожицей и семенами сырые	105	5	100
быстрозамороженные	100	0	100
Кукуруза сахарная:			
быстрозамороженная	100	0	100
консервированная	167	40	100
Лук:			
репчатый свежий сырой очищенный	119	16	10
зеленый очищенный	125	20	100
Морковь столовая свежая сырая очищенная:			

до 1 января	125	20	100
с 1 января	133	25	100
быстрозамороженная	100	0	100
Огурцы:			
свежие теплично–парниковые	102	2	100
свежие грунтовые не очищенные	105	5	100
свежие грунтовые не очищенные	125	20	100
соленые в банках	182	45	100
Перец сладкий:			
свежий сырой очищенный	133	25	100
быстрозамороженный	100	0	100
Петрушка свежая:			
зелень	135	26	100
Помидоры:			
свежие парниковые неочищенные	102	2	100
свежие грунтовые	118	15	100
Редис:			
красный обрезной (поступающий без ботвы) очищенный от кожицы	133	25	100
красный обрезной, не очищенный от кожицы (сукороченной ботвой до 3 см)	108	7	100
Свекла столовая свежая:			
сырая очищенная до 1 января	125	20	100
сырая очищенная с 1 января	133	25	100
Тыква продовольственная свежая сыраяочищенная	143	30	100
Укроп молодой столовый свежий	135	26	100
Фасоль стручковая:			
консервированная	167	40	100
быстрозамороженная	100	0	100
Щавель свежий	132	24	100
Шпинат свежий	135	26	100
Плоды и ягоды свежие:			
Абрикосы свежие с удаленной косточкой	118	15	100
Ананас, очищенный с сердцевинной, нарезанный кусочками	167	40	100
Ананас, очищенный с удаленной сердцевинной, нарезанный кусочками	182	45	100
Апельсины при получении сока	227	56	100
Бананы очищенные	143	30	100
Виноград свежий столовый	104	4	100
Груши свежие с удаленным семенным гнездом	111	10	100
Лимон очищенный	114	12,5	100
Лимон при получении сока	222	55	100
Мандарины очищенные	135	26	100
Мандарины при получении сока	175	43	100
Персики, нектарины свежие с удаленной косточкой	111	10	100
Слива с удаленной косточкой	111	10	100
Смородина красная свежая	106	6	100
Смородина черная свежая	102	2	100
Чернослив с удаленной косточкой	133	25	100

Черешня, вишня с удаленной плодоножкой	105	5	100
Черешня, вишня с плодоножкой	102	2	100
Яблоко свежее с удаленным семенным гнездом	122	8	100
Яблоко свежее очищенное от кожуры с удаленным семенным гнездом	143	30	100
Орехи			
Грецкий жареный из неочищенного	222	55	100
Колбасные изделия			
Ветчина в оболочке	102	3	100
Колбасы вареные (сосиски, сардельки) в натуральной оболочке	102	2	100
Сыры			
Сыры полутвердые	108	7	100

Приложение № 10 к Методическим рекомендациям
по организации питания обучающихся различных
возрастов в организациях дошкольного образования
и организациях общего образования

Рабочие инструкции

1. Рабочая инструкция № 1 «ПО РАЗМОРАЖИВАНИЮ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

1. Птица, мясо размораживаются в мясо-рыбном цехе на воздухе при комнатной температуре.

2. Рыба размораживается в мясо-рыбном цехе на воздухе при комнатной температуре или в холодной воде (кроме рыбного филе) с температурой не выше 12 °С из расчета 2 л на 1 кг рыбы с добавлением соли (7 – 10 г на 1 л). Процесс размораживания считается законченным, как только температура мышечной ткани достигает –1 С. Замораживание охлажденных или повторное замораживание размороженных мяса, птицы, рыбы не рекомендуется.

3. Контроль за температурой размораживания замороженных продуктов несет повар, работающий на данном технологическом процессе.

2. Рабочая инструкция № 2 «ПО ОБРАБОТКЕ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ»

4. Порядок холодной (первичной) обработки сырых овощей, фруктов включает следующие операции: овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде.

5. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, нарезают (согласно требованию технологической карты).

6. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

7. Не допускается предварительное замачивание овощей.

8. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 (двух) часов.

9. Помидоры и огурцы перебирают, удаляют плодоножки, промывают в проточной воде, ошпаривают или обдают охлажденной кипяченой водой, огурцы грунтовые рекомендовано очищать от кожицы.

10. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует выдерживать в 3 процентном растворе

уксусной кислоты или в 10 процентном растворе поваренной соли в течение 10 (десяти) минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

11. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и другие) допускается использовать:

- а) до 1 (первого) марта месяца – для приготовления салатов из сырых овощей;
- б) после 1 (первого) марта месяца – только после термической обработки.

12. Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде, ошпаривают (для салата).

13. Яблоки или груши свежие, или бананы перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной водой и ошпаривают кипятком.

14. Персики, абрикосы или виноград тщательно промывают проточной, а затем горячей кипяченой водой.

3. Рабочая инструкция № 3 «ПО ОБРАБОТКЕ ЯИЦ»

15. Этапы обработки:

а) тщательно промыть в мясо-рыбном цехе в 1 процентном растворе кальцинированной соды (10 грамм соды на 990 мл воды) при температуре воды около +30°C в специально выделенной ванне (емкости);

б) в 0,5 процентов растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств. Приготовление дезинфицирующих растворов должно проводиться по бактерицидному режиму;

в) ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 (пяти) минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

16. Частота обработки: перед использованием для приготовления блюд.

17. Условия хранения: яйца хранятся в коробах на подтоварниках в сухих помещениях при температуре не выше +20°C или в холодильнике для сырых пищевых продуктов. Заносить и хранить в производственных помещениях для готовой продукции необработанные яйца в кассетах запрещается.

4. Рабочая инструкция № 4 «ПО ПРАВИЛАМ ДОВЕДЕНИЯ ДО ГОТОВНОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»

18. Проводится подготовка оборудования.

19. Следует выполнить визуальный осмотр жарочного шкафа.

20. Следует включить шкаф, установив ручки переключателя в положение «3» на сильный нагрев, а датчик реле-температуры на 260 °C. Сигнальные лампочки загорятся.

После достижения установленной температуры датчик-реле температуры срабатывает и нагреватели отключаются, лампочки гаснут, что указывает на готовность шкафа к загрузке продуктами. Приблизительное время разогрева шкафа до указанной температуры – 35 (тридцать пять) минут.

С помощью термометра для контроля температуры внутри жарочного шкафа проверяем температуру внутри его и убеждаемся в ее соответствии, переключаем ручки переключателя в положение «2» или «1».

21. Приготовление блюд:

а) загружаются противни с подготовленными полуфабрикатами в жарочный шкаф, закрываем его и засекаем время тепловой обработки на будильнике;

б) при использовании пароконвекторного теплового оборудования время приготовления блюд устанавливается (и фиксируется) с помощью таймера.

22. Осуществляется контроль готовности: учектемпа (термометр для контроля температуры внутри готового изделия), при выключенном электронном блоке обрабатывается термодатчик (игла) горячей кипяченой водой и сделав прокол, измеряется температура внутри изделия.

Минимальная безопасная температура (74°C) для всех продуктов питания должна

поддерживаться в течение 15 (пятнадцати) секунд, чтобы гарантировать надлежащую термическую обработку.

23. Корректирующие действия: если внутренняя температура продуктов, подвергающихся термической обработке, не входит в допустимые нормы (то есть меньше 74°C), то повар должен еще раз подвергнуть продукты термической обработке до тех пор, пока они не достигнут целевой температуры.

5. Рабочая инструкция № 5 «ПО ОБРАБОТКЕ И РАЗДАЧЕ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

24. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо выполнять следующие требования.

25. При приготовлении биточков на пару продолжительность тепловой обработки должна быть не менее 20 (двадцати) минут.

При изготовлении супов из вареного мяса или отпуске его с супом, измельченное и порционное мясо подвергается вторичной термической обработке (кипячение в бульоне, соусе или запекание в жарочном шкафу в течение 10 (десяти) минут при температуре $+220^{\circ}\text{C} - +250^{\circ}\text{C}$) – порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 (одного) часа).

26. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру от $+60^{\circ}\text{C}$ до $+65^{\circ}\text{C}$; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

27. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 (двух) часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

28. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

29. Яйцо варят в течение 10 (десяти) минут после закипания воды.

30. Смесь для омлета выливается на противень слоем 2,5 – 3 см и готовится в течение 8 – 10 минут при температуре в жарочном шкафу $+180^{\circ}\text{C} - +200^{\circ}\text{C}$.

31. Творожные запеканки готовятся слоем 3–4 см в жарочном шкафу при температуре $+180^{\circ}\text{C} - +200^{\circ}\text{C}$ в течение 20 (двадцати) – 30 (тридцати) минут.

32. Сосиски, вареные колбасы после порционирования очищают от полимерной оболочки и отваривают в течение 5 (пяти) минут с момента закипания воды.

33. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

34. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ не более 30 (тридцати) минут.

35. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

36. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

37. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 (двух) часов при температуре плюс $4 + 2^{\circ}\text{C}$. Хранение заправленных салатов не допускается.

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

39. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15°C , но не более 1 (одного) часа.

40. При использовании пароконвекторного теплового оборудования режим термической обработки, время тепловой обработки определяются в соответствии с инструкцией по применению и разработанной на ее основании технологической карточки с учетом опытной проработки.

41. Пища должна готовиться на каждый прием пищи.

42. Горячие блюда могут находиться на горячей электроплите или электромармите не

более 2 (двух) часов с момента приготовления.

43. Ответственный за соблюдением технологии приготовления блюд – шеф–повар, или работающий на смене повар.

6. Рабочая инструкция № 6 «ПО ОТБОРУ СУТОЧНЫХ ПРОБ»

44. Порционные блюда отбираются в полном объёме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры – не менее 100 г.

45. Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

46. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 (сорока восьми) часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С. По истечении срока хранения суточные пробы утилизируются.

7. Рабочая инструкция № 7 «ПРАВИЛА ОБРАБОТКИ УСТАНОВОК ДЛЯ ДОЗИРОВАННОГО РОЗЛИВА ПИТЬЕВОЙ ВОДЫ»

47. Мойку и санитарную обработку установок для дозированного розлива питьевой воды проводят сотрудники организованного детского коллектива, у которых в должностных инструкциях прописаны данные обязанности или компания, осуществляющая доставку воды.

48. Рекомендации по санитарной обработке ручных помп:

а) мойку и санитарную обработку помпы необходимо проводить при каждой смене бутылки.

Мойка и санитарная обработка помпы проводится в моечных ваннах для мытья столовой посуды и включает в себя следующие этапы:

1) снять помпу с бутылки, вынуть из неё наливной кран, водоразборные трубки и разъединить их;

2) промыть все наружные и внутренние поверхности водоразборных трубок и наливного крана с использованием ёршика под проточной водой;

3) приготовить раствор дезинфекционного средства в концентрации для мытья столовой посуды (дезинфекционное средство должно быть разрешено для обработки столовой посуды, иметь инструкцию по применению);

4) поместить основание помпы в моечную ванну с раствором так, чтобы все отверстия для воды были погружены (до насоса). Поместить туда же наливной кран, водоразборные трубки помпы, чтобы они были полностью погружены в раствор дезинфекционного средства. Время экспозиции определяется в соответствии с инструкцией по применению дезинфекционного средства;

5) протереть наружные поверхности нажимного стакана и насоса (те части, которые не были погружены в раствор) чистой ветошью, смоченной в растворе дезинфекционного средства;

6) промыть наливной кран и водоразборные трубки под проточной водой (длительность ополаскивания определяется в соответствии с инструкцией по применению дезинфекционного средства) с температурой воды не ниже 65°С;

7) высушить помпу.

б) рекомендации по мойке и санитарной обработке кулера: необходимо проводить регулярную мойку поверхностей кулера, контактирующих с водой, и их санитарную обработку. Для мойки кулера потребуется:

1) чистая щетка, жидкое средство для мытья посуды, чистая ветошь;

2) мойку проводят не реже 1 (одного) раза в 7 (семь) календарных дней;

3) снять бутылку с кулера;

4) тщательно промыть все наружные поверхности щеткой с жидким средством для мытья посуды. Особое внимание уделить верхнему участку вокруг иглы, куда надевается

бутыль;

5) снять поддон, вынуть из него решетку, промыть поддон щеткой с моющим средством, а затем тщательно прополоскать его проточной водой. Протереть насухо чистой сухой ветошью;

6) протереть начисто наружную поверхность кулера, чтобы не осталось следов пены моющего средства;

7) вставить поддон на место;

8) установить бутыль на кулер, предварительно сняв стикер;

9) слить из каждого крана по стакану воды, чтобы промыть краны от возможного попадания моющего средства;

10) санитарная обработка кулера проводится после его мойки с периодичностью – не реже 1 (одного) раза в 3 (три) месяца. Для санитарной обработки кулера потребуется:

а) чистая щетка, ершик, резиновые перчатки, жидкое моющее средство для мытья посуды и дезинфекционное средство (дезинфекционное средство должно быть разрешено для обработки столовой посуды, иметь инструкцию по применению), 4 (четыре) бутылки емкостью не менее 5 л очищенной воды, ветошь;

б) снять бутыль с кулера. Слить в воду из холодного и горячего кранов, открыть задние сливные отверстия и слить воду из них;

в) развести дезинфекционный раствор. Для этого открыть 1 (одну) пятилитровую бутылку воды и добавить в нее дезинфекционное средство, в концентрации для мытья столовой посуды, закрыть бутылку крышкой и взболтать. Затем оставить бутылку до полного растворения дезинфекционного средства в воде;

г) закрыть заднее сливное отверстие и опустить краны в обычное положение «закрыто»;

д) открутить краны, тщательно промыть их изнутри и снаружи щеткой и ершиком с использованием моющего средства для мытья посуды. Тщательно прополоскать их в проточной воде;

е) промыть все внешние поверхности кулера;

ж) прикрутить краны на место;

з) открыть краны, подставить под них емкости. Аккуратно налить дезинфекционный раствор в верхнюю чашу кулера (углубление, где располагается игла для бутыли) до тех пор, пока из крана польется раствор. Закрыть краны. Продолжать наливать раствор в верхнюю чашу до заполнения (игла должна быть скрыта дезинфекционным раствором);

и) оставить кулер с дезинфекционным раствором на время, необходимое для дезинфекции в соответствии с инструкцией по применению;

к) слить дезинфекционный раствор из кранов, затем из задних сливных отверстий;

л) закрыть задние сливные отверстия;

м) открыть краны, подставить под них емкости. Наполнить верхнюю чашу кулера питьевой водой из пятилитровой бутылки до тех пор, пока из крана не польется вода. Закрыть краны. Продолжить наливать воду в верхнюю чашу до заполнения (игла должна быть скрыта водой). Затем слить воду из кранов;

н) необходимо промыть кулер очищенной питьевой водой 3 (три) раза;

о) установить полную бутыль на кулер, предварительно сняв стикер;

п) после выполнения всех мероприятий кулер готов к использованию.

Приложение № 11 к Методическим рекомендациям
по организации питания обучающихся различных
возрастов в организациях дошкольного образования
и организациях общего образования

Химический состав и энергетическая ценность 100 г съедобной части основных пищевых продуктов

Таблица №1

№	Группа пищевой продукции	№	Наименование пищевой продукции	Энергетическая ценность, ккал	Белки, г			Жиры, г			Углеводы, г
					всего	в том числе животного происхождения	в том числе растительного происхождения	всего	в том числе животного происхождения	в том числе растительного происхождения	
1	Мясо, птица	1	говядина	196,7	17,5	17,5	0	14,1	14,1	0	2,2
		2	баранина	187,8	14,7	14,7	0	14,3	14,3	0	2,2
		3	оленина	140,6	18,3	18,3	0	7,5	7,5	0	2,2
		4	телятина	89,9	18,5	18,5	0	1,8	1,8	0	2,2
		5	свинина мясная нежирная.	283,7	14,2	13,8	0	24,4	24,4	0	2,2
		6	курица	214,2	17,1	17,1	0	16,2	16,2	0	0,4
		7	бройлер (цыпленок)	197,8	17,6	17,6	0	14,2	14,2	0	0,4
		8	куриная грудка (филе)	105,2	22 2	22,2	0	1,7	1,7	0	0,4
		9	индейка	247,6	18,3	18,3	0	19,4	19,4	0	0,4
2	Субпродукты	1	печень говяжья	115,9	16,8	16,8	0	3,3	3,3	0	4,8
		2	печень куриная	126,0	19,2	19,2	0	5,2	5,2	0	0,6
		3	язык говяжий	164,0	15,0	15,0	0	10,6	10,6	0	2,0
		4	сердце говяжье	95,2	15,0	15,0	0	3,1	3,1	0	1,8
3	Рыба (филе)	1	хек	79,8	15,6	15,6	0	1,9	1,9	0	0
		2	треска	64,9	15,0	15,0	0	0,5	0,5	0	0
		3	семга	139,4	18,8	18,8	0	7,1	7,1	0	0

4		4	сельдь атлантическая	221,0	16,6	16,6	0	17,2	17,2	0	0
		5	палтус	94,8	17,8	17,8	0	2,6	2,6	0	0
		6	навага	84,9	18,0	18,0	0	1,4	1,4	0	0
		7	минтай	66,9	14,9	14,9	0	0,8	0,8	0	0
		8	кета	115,8	17,9	17,9	0	4,9	4,9	0	0
		9	камбала	82,8	14,8	14,8	0	2,6	2,6	0	0
		10	горбуша	128,6	19,3	19,3	0	5,7	5,7	0	0
		11	горбуша консерв.	124,5	19,6	19,6	0	5,1	5,1	0	0
		12	сайра консерв.	253,3	17,2	17,2	0	20,5	20,5	0	0
	Крупы, бобовые	1	горох	273,1	19,3	0	19,3	1,8	0	1,8	45,0
		2	нут	277,8	18,9	0	18,9	3,8	0	3,8	42,0
		3	фасоль	265,9	19,7	0	19,7	1,8	0	1,8	42,8
		4	чечевица	270,7	22,6	0	22,6	1,3	0	1,3	42,1
		5	крупя гречневая	281,4	11,8	0	11,8	2,9	0	2,9	52,0
		6	крупя кукурузная	299,2	7,8	0	7,8	1,1	0	1,1	64,6
		7	крупя манная	303,6	9,7	0	9,7	0,9	0	0,9	64,2
		8	крупя овсяная	311,1	11,6	0	11,6	5,4	0	5,4	54,1
		9	крупя перловая	287,2	8,7	0	8,7	1,0	0	1,0	60,9
		10	крупя полбы	290,5	13,7	0	13,7	2,1	0	2,1	54,1
		11	крупя пшеничная «Артек»	300,2	10,3	0	10,3	1,1	0	1,1	62,3
		12	крупя пшеничная «Полтавская»	300,7	10,8	0	10,8	1,1	0	1,1	61,8
		13	крупя рисовая	303,6	6,6	0	6,6	0,9	0	0,9	67,3
		14	крупя ячневая	286,0	9,4	0	9,4	1,1	0	1,1	59,5
		15	хлопья «Геркулес»	320,3	11,6	0	11,6	5,5	0	5,5	56,2
		16	крупя пшенная	311,4	10,8	0	10,8	2,9	0	2,9	60,5

		17	толокно	330,8	11,8	0	11,8	5,3	0	5,3	59,1
		18	булгур	287,3	11,6	0	11,6	1,1	0	1,1	57,7
5	Макаронные изделия	1	макаронные изделия (не яичные)	308,3	10,3	0	10,3	1,1	0	1,1	64,2
		2	макаронные изделия (яичные)	312,5	10,6	0	10,6	1,8	0	1,8	63,3
6	Молоко и молочная продукция	1	молоко 3.2 процентов массовой доли жира	53,4	2,7	2,7	0	2,8	2,8	0	4,3
		2	молоко 2.5 процентов массовой доли жира	48,2	2,7	2,7	0	2,2	2,2	0	4,4
		3	сливки 10 (десять) процентов массовой доли жира	105,7	2,5	2,5	0	8,8	8,8	0	4,1
		4	сливки 20 (двадцать) процентов массовой доли жира	182,4	2,4	2,4	0	17,6	17,6	0	3,6
		5	сливки 35 (тридцать пять) процентов массовой доли жира	297,1	2,1	2,1	0	30,8	30,8	0	2,9
		6	молоко сгущенное. с сахаром 5 (пять) процентов массовой доли жира	267,2	6,7	6,7	0	4,4	4,4	0	50,2
		7	молоко сгущенное. с сахаром 8,5 процентов массовой доли жира	296,4	6,8	6,8	0	7,5	7,5	0	50,5

		8	молоко концентрированное 7,8 процентов массовой доли жира	123,3	6,0	6,0	0	6,9	6,9	0	9,4
7	Творог	1	творог 5 (пять) процентов массовой доли жира	129,5	19,7	19,7	0	4,4	4,4	0	2,7
		2	творог 9 (девять) процентов массовой доли жира	157,9	16,9	16,9	0	7,9	7,9	0	4,7
8	Сыр	1	сыр российский	320,9	21,8	21,8	0	26,0	26,0	0	0
		2	сыр голландский	309,6	24,7	24,7	0	23,4	23,4	0	0
		3	сыр пошехонский	304,5	24,4	24,4	0	23,0	23,0	0	0
		4	сыр советский	338,1	22,9	22,9	0	27,4	27,4	0	0
9	Сметана	1	сметана 15 (пятнадцать) процентов массовой доли жира	141,7	2,4	2,4	0	13,2	13,2	0	3,3
		2	сметана 20 (двадцать) процентов массовой доли жира	180,2	2,4	2,4	0	17,6	17,6	0	3,1
10	Масло сливочное	1	масло сливочное 72.5 процентов массовой доли жира	581,9	0,8	0,8	0	63,8	63,8	0	1,2
		2	масло сливочное 82.5 процентов массовой доли жира	658,6	0,6	0,6	0	72,6	72,6	0	0,7
11	Масло растительное	1	масло подсолнечное	791,2	0	0	0	87,9	0	87,9	0,0

12	Яйцо	1	яйцо куриные	141,4	11,9	11,9	0	10,1	10,1	0	0,6
13	Картофель	1	картофель	70,0	1,9	0	1,9	0,4	0	0,4	14,8
14	Овощи	1	капуста белокочанная	24,7	1,7	0	1,7	0,1	0	0,1	4,3
		2	томат	19,6	1,0	0	1,0	0,2	0	0,2	3,5
		3	морковь	30,8	1,2	0	1,2	0,1	0	0,1	6,3
		4	лук репчатый	36,7	1,3	0	1,3	0,2	0	0,2	7,5
		5	перец сладкий	23,5	1,2	0	1,2	0,1	0	0,1	4,5
		6	свекла	38,5	1,4	0	1,4	0,1	0	0,1	8,0
		7	баклажан	21,7	1,1	0	1,1	0,1	0	0,1	4,1
		8	кабачок	21,4	0,6	0	0,6	0,3	0	0,3	4,2
		9	тыква	20,6	0,9	0	0,9	0,1	0	0,1	4,0
		10	брокколи	28,3	2,6	0	2,6	0,4	0	0,4	3,6
		11	шпинат	20,6	2,7	0	2,7	0,3	0	0,3	1,8
		12	капуста цветная	27,1	2,4	0	2,4	0,3	0	0,3	3,8
		13	сельдерей (корень)	30,9	1,2	0	1,2	0,3	0	0,3	5,9
		14	огурец консервированный	10,0	0,8	0	0,8	0,1	0	0,1	1,5
		15	томат консервированный	17,7	1,0	0	1,0	0,1		0,1	3,2
15	Овощи	16	укроп	36,3	2,4	0	2,4	0,4	0	0,4	5,7
		17	лук зеленый	17,3	1,2	0	1,2	0,1	0	0,1	2,9
		18	петрушка (корень)	47,2	1,4	0	1,4	0,5	0	0,5	9,2
		19	петрушка (зелень)	44,7	3,5	0	3,5	0,4	0	0,4	6,9
		20	томатное пюре	56,5	3,4	0	3,4	0,0	0	0,0	10,7
16	Фрукты	1	яблоко	40,3	0,4	0	0,4	0,4	0	0,4	8,9
		2	апельсин	34,5	0,8	0	0,8	0,2	0	0,2	7,4
		3	мандарин	31,9	0,8	0	0,8	0,2	0	0,2	6,8

		4	груша	41,4	0,4	0	0,4	0,3	0	0,3	9,4
		5	лимон	15,1	0,8	0	0,8	0,1	0	0,1	2,7
		6	абрикос	36,9	0,8	0	0,8	0,1	0	0,1	8,2
17	Ягоды	1	смородина черная	33,5	0,9	0	0,9	0,4	0	0,4	6,6
		2	черешня	45,9	1,0	0	1,0	0,4	0	0,4	9,6
		3	клубника	19,4	0,5	0	0,5	0,0	0	0,0	4,4
		4	клюква	16,9	0,5	0	0,5	0,2	0	0,2	3,4
		5	брусника	36,4	0,7	0	0,7	0,4	0	0,4	7,5
		6	малина	37,2	0,8	0	0,8	0,4	0	0,4	7,6
		7	облепиха	68,0	1,1	0	1,1	4,8	0	4,8	5,2
		8	черника	36,6	1,0	0	1,0	0,5	0	0,5	6,9
18	Сухофрукты	1	смесь сухофруктов	222,3	1,9	0	1,9	0,0	0	0,0	53,7
		2	сушеная вишня	265,7	0,0	0	0,0	0,0	0	0,0	66,4
		3	сушеная груша	241,3	2,2	0	2,2	0,5	0	0,5	57,0
		4	сушеные яблоки	223,8	2,1	0	2,1	0,1	0	0,1	53,7
		5	сушеный урюк	214,9	4,7	0	4,7	0,4	0	0,4	48,2
		6	изюм	252,1	2,2	0	2,2	0,4	0	0,4	59,9
		7	курага	207,6	4,9	0	4,9	0,3	0	0,3	46,4
		8	чернослив	223,5	2,2	0	2,2	0,6	0	0,6	52,3
19	Мука	1	мука пшеничная	305,3	10,2	0	10,2	11	0	1,1	63,6
		2	мука ржаная обдирная	271,9	8,4	0	8,4	1,5	0	1,5	56,2
		3	мука ржаная обойная	268,2	10,1	0	10,1	1,7	0	1,7	53,2
20	Соль йодированная	1	соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	0	0	0
21	Прочие продукты	1	дрожжи прессованные	100,1	11,9	0	11,9	2,4	0	2,4	7,7
		2	крахмал	285,0	0,1	0	0,1	0,0	0	0,0	71,2

			картофельный								
		3	крахмал кукурузный	312,5	0,9	0	0,9	0,5	0	0,5	76,0
		4	чай черный байховый	140,7	18,8	0	18,8	4,5	0	4,5	6,3
		5	какао-порошок	247,3	22,8	0	22,8	13,2	0	13,2	9,3
		6	кофейный напиток	247,3	22,8	0	22,8	13,2	0	13,2	9,3
		7	лавровый лист	0	0,0	0	0,0	0,0	0	0,0	0,0
		8	зелень сушеная	272,4	7,1	0	7,1	7,4	0	7,4	44,3
		9	перец черный горошком	36,3	2,4	0	2,4	0,4	0	0,4	5,7

Таблица № 2

№	Группа пищевой продукции	№	Наименование пищевой продукции	Минеральные вещества								Водорастворимые витамины			Жирорастворимые витамины		
				Na, мг	K, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг	I, мкг	Se, мкг	F, мкг	C, мг	B1, мг	B2, мг	D, мкг	A, мкг рет. экв.
1	Мясо, птица	1	говядина	49,4	270,58	7,92	19,14	163,56	2,35	6,34	0	55,44	0	0,043	0,12	0	0
		2	баранина	60,8	224,1	7,92	17,4	146,16	1,74	2,38	0	105,6	0	0,058	0,112	0	0
		3	оленина	58,52	253,15	8,8	18,27	168,78	2,35	0	0	22,6	0	0,216	0,544	0	6
		4	телятина	82,08	286,35	10,56	20,88	179,22	2,61	2,38	0	77,44	0	0,101	0,184	0	0
		5	свинина мясная нежирная	46,2	29,9	1,6	2,67	176,8	1,9	2,38	0	23,4	0	0,45	0,13	0	0
		6	курица	53,2	161,02	14,08	15,66	143,55	1,39	3,52	11,2	114,4	0,72	0,05	0,12	0	43,2
		7	бройлер (цыпленок)	53,2	195,88	12,32	16,53	139,2	1,13	3,52	11,2	114,4	0,8	0,065	0,12	0	24
		8	куриная грудка (филе)	45,6	242,36	7,04	74,82	148,77	1,22	5,28	20,06	114,4	0,72	0,05	0,056	0	5,4
		9	индейка	68,4	174,3	10,56	16,53	174	1,22	0	0	0	0	0,036	0,176	0	6
2	Субпродукты	1	печень говяжья	79,04	229,91	7,92	15,66	273,18	6,00	5,54	34,94	202,4	13,2	0,216	1,752	0	5020,2
		2	печень куриная	68,4	239,87	13,2	20,88	233,16	15,23	0	48,05	0	0	0,36	1,68	0	7200
		3	язык говяжий	76	211,65	7,04	16,53	194,88	3,57	0	8,27	0	0	0,086	0,24	0	0
		4	сердце говяжье	76	215,8	6,16	20,01	182,7	4,18	6,42	19,18	44	1,6	0,259	0,6	0	12
3	Рыба (филе)	1	хек	57	278,05	26,4	30,45	208,8	0,61	141	0	616	0,2	0,086	0,08	1,5	6
		2	треска	41,8	282,2	22	26,1	182,7	0,44	119	20,15	616	0,4	0,065	0,056	0,9	6
		3	семга	34,2	348,6	13,2	21,75	182,7	0,70	44	32,12	378,4	0,4	0,166	0,2	10	24
		4	сельдь атлантическая	76	257,3	52,8	26,1	243,6	0,87	0	32,12	0	0,28	0,058	0,24	4,2	18
		5	палтус	41,8	373,5	26,4	52,2	191,4	0,61	0	40,13	0	0	0,036	0,088	0	60

		6	навага	53,2	278,05	35,2	34,8	208,8	0,61	132	0	616	0,4	0,166	0,072	0	9
		7	минтай	30,4	348,6	35,2	47,85	208,8	0,70	132	13,99	616	0,2	0,079	0,088	0,2	6
		8	кета	45,6	278,05	17,6	26,1	174	0,52	44	32,12	378,4	0,48	0,238	0,16	16,3	24
		9	камбала	53,2	265,6	39,6	30,45	156,6	0,61	44	23,41	378,4	0,4	0,101	0,12	2,8	9
		10	горбуша	53,2	278,05	17,6	26,1	174	0,52	44	39,25	378,4	0,36	0,144	0,128	0,01	18
		11	горбуша консерв.	527,4	215,8	162,8	48,72	200,1	0,78	44	35,2	378,4	0	0,022	0,112	10,9	12
		12	сайра консерв.	411,9	236,55	13,2	17,4	191,4	0,55	44	0	378,4	0	0,022	0	2,8	0
4	Крупы, бобовые	1	горох	25,08	724,59	101,2	93,09	286,23	5,92	4,49	11,53	26,4	0	0,583	0,12	0	1,2
		2	нут	54,72	803,44	169,84	109,62	386,28	2,26	2,99	25,08	0	1,6	0,058	0,17	0	9
		3	фасоль	30,4	913	132	89,61	417,6	5,13	10,6	21,91	38,72	0	0,36	0,144	0	0
		4	чечевица	41,8	557,76	73,04	69,6	339,3	10,27	3,08	17,25	22	0	0,36	0,168	0	3
		5	крупа гречневая	2,28	315,4	17,6	174	259,26	5,83	2,9	5,02	20,24	0	0,31	0,16	0	1,2
		6	крупа кукурузная	5,32	122,01	17,6	26,1	94,83	2,35	0	14,96	0	0	0,094	0,056	0	19,8
		7	крупа манная	2,28	107,9	17,6	15,66	73,95	0,87	0	0	17,6	0	0,101	0,032	0	0
		8	крупа овсяная	26,6	300,46	56,32	100,92	303,63	3,39	3,96	25,43	73,92	0	0,353	0,088	0	0
		9	крупа перловая	7,6	142,76	33,44	34,8	281,01	1,57	0	33,18	0	0	0,086	0,048	0	0
		10	крупа полбы	6,08	322,04	23,76	118,32	348,87	3,86	0	10,30	0	0	0,262	0,09	0	0
		11	крупа пшеничная «Артек»	12,92	190,9	35,2	52,2	240,12	4,09	0,01	62,22	0	0	0,216	0,08	0	0
		12	крупа пшеничная «Полтавская»	12,92	190,9	35,2	52,2	227,07	3,83	0	62,22	0	0	0,216	0,08	0	0
5	Крупы, бобовые	13	крупа рисовая	9,12	83	7,04	43,5	130,5	0,87	1,23	13,29	44	0	0,058	0,032	0	0
		14	крупа ячневая	11,4	170,15	70,4	43,5	298,41	1,57	0	33,18	79,2	0	0,194	0,064	0	0
		15	хлопья «Геркулес»	15,2	273,9	45,76	112,23	285,36	3,13	5,28	25,43	39,6	0	0,324	0,08	0	0
		16	крупа пшенная	7,6	175,13	23,76	72,21	202,71	2,35	3,96	2,38	24,64	0	0,302	0,032	0	1,8

		17	толокно	17,48	291,33	51,04	96,57	282,75	2,61	0	0	0	0	0,158	0,048	0	0
		18	булгур	12,92	340,3	30,8	142,68	261	2,14	0	2,02	0	0	0,144	0,08	0	0
6	Макаронные изделия	1	макаронные изделия (не яичные)	2,28	102,09	16,72	13,92	75,69	1,39	1,32	0	20,24	0	0,122	0,032	0	0
		2	макаронные изделия (яичные)	12,92	109,56	21,12	14,79	92,22	1,83	3,78	0	28,16	0	0,122	0,064	0	10,8
7	Молоко и молочная продукция	1	молоко 3.2 процентов массовой доли жира	38	121,18	105,6	12,18	78,3	0,09	7,92	1,76	17,6	0,52	0,029	0,12	0	13,2
		2	молоко 2.5 процентов массовой доли жира	38	121,18	105,6	12,18	78,3	0,09	7,92	1,76	17,6	0,52	0,029	0,12	0	13,2
		3	сливки 10 (десять) процентов массовой доли жира	30,4	102,92	79,2	8,7	72,21	0,09	7,92	0,35	14,96	0,2	0,022	0,08	0	39
		4	сливки 20 (двадцать) процентов массовой доли жира	26,6	90,47	75,68	6,96	52,2	0,17	7,92	0,35	14,96	0,12	0,022	0,088	0,1	96
		5	сливки 35 (тридцать пять) процентов массовой доли жира	23,56	74,7	75,68	6,09	50,46	0,17	7,92	0,35	14,96	0,08	0,014	0,088	0	162
		6	Молокосгущенное с сахаром 5 (пять) процентов массовой доли жира	98,8	315,4	278,96	29,58	199,23	0,17	6,16	2,64	30,8	0,4	0,043	0,16	0	16,8
		7	молоко сгущенное	98,8	302,95	270,16	29,58	190,53	0,17	6,16	2,64	30,8	0,4	0,043	0,304	0	28,2

			с сахаром 8,5 процентов массовой доли жира														
		8	молоко концентр. 7,8 процентов массовой доли жира	94,24	263,94	248,16	26,1	194,88	0,17	6,16	2,64	30,8	0,48	0,043	0,16	0	27
8	Творог	1	творог 5 (пять) процентов массовой доли жира	31,16	92,96	144,32	20,01	101,4	0,35	7,92	26,4	28,16	0,2	0,029	0,208	0	19,8
		2	творог 9 (девять) процентов массовой доли жира	31,16	92,96	144,32	20,01	191,4	0,35	7,92	26,4	28,16	0,2	0,029	0,216	0,1	30
9	Сыр	1	сыр российский	615,6	73,04	774,4	30,45	435	0,87	0	12,76	0	0,28	0,029	0,24	0,96	156
		2	сыр голландский	836	83	880	47,85	522	0,61	0	12,76	0	0,28	0,022	0,304	0,86	126
		3	сыр пошехонский	653,6	78,85	880	39,15	556,8	0,87	0	12,76	0	0,32	0,022	0,24	0,84	138
		4	сыр советский	539,6	99,6	836	43,5	591,6	0,78	0	12,76	0	0,28	0,036	0,368	1	162
10	Сметана	1	сметана 15 (пятнадцать) процентов массовой доли жира	30,4	96,28	77,44	7,83	52,2	0,17	7,92	0,35	14,96	0,16	0,022	0,08	0	64,2
		2	сметана 20 (двадцать) процентов массовой доли жира	26,6	90,47	75,68	6,96	52,2	0,17	7,92	0,35	14,96	0,12	0,022	0,088	0	96
11	Масло сливочное	1	масло сливочное 72.5 процентов массовой доли жира	15,0	24,9	21,12	0	26,1	0,17	0	0,88	2,464	0	0,007	0,096	1,3	270

		2	масло сливочное 82.5 процентов массовой доли жира	5,32	12,45	10,56	0	16,53	0,17	0	0,88	2,464	0	0	0,08	1	391,8
12	Масло растительное	1	масло подсолнечное	0	0	0	0	1,74	0,00	0	0	0	0	0	0	0	0
13	Яйцо	1	яйцо куриное	101,8	116,2	48,4	10,44	167,04	2,18	17,6	27,02	48,4	0	0,05	0,352	2,2	156
14	Картофель	1	картофель	3,8	471,44	8,8	20,01	50,46	0,78	4,4	0,24	26,4	8	0,086	0,056	0	1,8
15	Овощи	1	капуста белокочанная	9,88	249	42,24	13,92	26,97	0,52	2,64	0,26	8,8	18	0,022	0,032	0	1,8
		2	томат	2,28	240,7	12,32	17,4	22,62	0,78	1,76	0,35	17,6	10	0,043	0,032	0	79,8
		3	морковь	15,96	166	23,76	33,06	47,85	0,61	4,4	0,09	48,4	2	0,043	0,056	0	1200
		4	лук репчатый	3,04	145,25	27,28	12,18	50,46	0,70	2,64	0,44	27,28	4	0,036	0,016	0	0
		5	перец сладкий	1,52	135,29	7,04	6,09	13,92	0,44	2,64	0,09	6,16	80	0,058	0,072	0	150
		6	свекла	34,96	239,04	32,56	19,14	37,41	1,22	6,16	0,62	17,6	4	0,014	0,032	0	1,2
		7	баклажан	4,56	197,54	13,2	7,83	29,58	0,35	1,76	0,26	12,32	2	0,029	0,04	0	1,8
		8	кабачок	1,52	197,54	13,2	7,83	10,44	0,35	0,02	0,18	3,872	6	0,022	0,024	0	3
		9	тыква	3,04	169,32	22	12,18	21,75	0,35	0,88	0,26	75,68	3,2	0,036	0,048	0	150
		10	брокколи	25,08	262,28	41,36	18,27	57,42	0,64	13,2	2,2	0	35,7	0,051	0,094	0	18,6
		11	шпинат	18,24	642,42	93,28	71,34	72,21	3,05	14	0,88	39,25	22	0,072	0,2	0	450
		12	капуста цветная	7,6	174,3	22,88	14,79	44,37	1,22	2,64	0,53	0,88	28	0,072	0,08	0	1,8
		13	сельдерей (корень)	58,52	326,19	55,44	28,71	23,49	0,44	0	0,62	0	3,2	0,022	0,048	0	1,8
		14	огурец консерв.	844,4	117,03	20,24	12,18	20,88	0,52	0	0	0	2	0,014	0,016	0	3
		15	томат консерв.	364,8	215,8	8,8	13,05	30,45	0,70	0	0,53	0	6	0,007	0,016	0	0
		16	укроп	32,68	278,05	196,24	60,9	80,91	1,39	2,02	2,38	15,66	40	0,022	0,08	0	450
		17	лук зеленый	7,6	214,97	88	15,66	22,62	0,87	1,32	0,44	61,6	12	0,014	0,08	0	199,8

		18	петрушка (корень)	6,08	283,86	50,16	19,14	63,51	0,61	0,09	0,09	96,8	14	0,058	0,08	0	1,2
		19	петрушка (зелень)	25,84	664	215,6	73,95	82,65	1,65	3,78	0,09	202,4	60	0,036	0,04	0	570
		20	томатное пюре	7,6	556,1	17,6	40,02	60,9	1,74	0	0,62	0	10,4	0,036	0,024	0	120
16	Фрукты	1	яблоко	19,76	230,74	14,08	7,83	9,57	1,91	1,76	0,26	7,04	4	0,022	0,016	0	3
		2	апельсин	9,88	163,51	29,92	11,31	20,01	0,26	1,76	0,44	14,96	24	0,029	0,024	0	4,8
		3	мандарин	9,12	128,65	30,8	9,57	14,79	0,09	0,26	0,09	132,3	15,2	0,043	0,024	0	6
		4	груша	10,64	128,65	16,72	10,44	13,92	2,00	0,88	0,09	8,8	2	0,014	0,024	0	1,2
		5	лимон	8,36	135,29	35,2	10,44	19,14	0,52	0,09	0,35	8,8	16	0,029	0,016	0	1,2
		6	абрикос	2,28	253,15	24,64	6,96	22,62	0,61	0,88	0,09	9,68	4	0,022	0,048	0	160,2
17	Ягоды	1	смородина черная	24,32	290,5	31,68	26,97	28,71	1,13	0,88	0,97	14,96	80	0,022	0,032	0	10,2
		2	черешня	9,88	193,39	29,04	20,88	24,36	1,57	1,76	1,58	1,76	6	0,007	0,008	0	15
		3	клубника	9,12	98,77	12,32	6,96	9,57	0,52	0,88	0,35	15,84	6	0,014	0,016	0	0
		4	клюква	0,76	98,77	12,32	13,05	9,57	0,52	0,05	0,09	8,8	6	0,014	0,016	0	0
		5	брусника	5,32	74,7	22	6,09	13,92	0,35	0	0	0	6	0,007	0,016	0	4,8
		6	малина	7,6	185,92	35,2	19,14	32,19	1,04	0,26	0,18	2,64	10	0,014	0,04	0	19,8
		7	облепиха	3,04	160,19	19,36	26,1	7,83	1,22	0,97	0,85	10,47	80	0,022	0,04	0	150
		8	черника	4,56	42,33	14,08	5,22	11,31	0,61	9,59	0,09	65,03	4	0,007	0,016	0	0
18	Сухофрукты	1	смесь сухофруктов	0	0	197,74	8,439	17,226	0,26	0	0	0	0,08	0,002	0,008	0	60
		2	сушеная вишня	82,84	1062,4	162,8	113,1	130,5	6,09	0	0	0	8	0,065	0,096	0	0
		3	сушеная груша	6,08	723,76	94,16	57,42	80,04	1,566	0	0,18	0	3,2	0,022	0,08	0	0
		4	сушеные яблоки	9,12	481,4	97,68	26,1	66,99	5,22	0	1,14	0	0,8	0,014	0,032	0	1,8
		5	сушеный урюк	12,92	1478,2	146,08	94,83	132,24	2,784	0	0	0	1,6	0,072	0,16	0	349,8
		6	изюм	88,92	688,9	70,4	36,54	112,23	2,61	0,7	0,53	205,8	0	0,108	0,064	0	3,6
		7	курага	12,92	1425,1	140,8	91,35	127,02	2,78	0	0	0	1,6	0,072	0,16	0	349,8

		8	чернослив	7,6	717,12	70,4	88,74	72,21	2,61	0,48	0,26	3,52	1,2	0,014	0,08	0	6
19	Мука	1	мука пшеничная	2,28	101,26	15,84	13,92	74,82	1,04	1,32	5,28	19,36	0	0,122	0,032	0	0
		2	мука ржаная обдирная	1,52	290,5	29,92	52,2	164,43	3,05	3,43	12,67	33,44	0	0,252	0,104	0	0
		3	мука ржаная обойная	2,28	328,68	37,84	65,25	222 72	3,57	0	15,84	44	0	0,302	0,12	0	1,2
20	Соль йодированная	1	соль поваренная йодированная	2941 9,6	7,47	323,84	19,14	65,25	2,52	3520	0	0	0	0	0	0	0
21	Прочие продукты	1	дрожжи прессованные	15,96	489,7	23,76	44,37	348	2,78	3,52	0	0	0	0,432	0,544	0	0
		2	крахмал картофельный	4,56	12,45	35,2	0	66,99	0,00	0	0	0	0	0	0	0	0
		3	крахмал кукурузный	22,8	12,45	14,96	0,87	17,4	0,00	0	0	0	0	0	0	0	0
		4	чай черный байховый	62,32	2058,4	435,6	382,8	717,75	71,34	0	0	0	4	0,05	0,8	0	30
		5	какао-порошок	9,88	1252,5	112,64	369,75	569,85	19,14	0	0	215,6	0	0,072	0,16	0	1,8
		6	кофейный напиток	9,88	1252,5	112,64	369,75	569,85	19,14	0	0	0	0	0,072	0,16	0	1,8
		7	лавровый лист	17,48	439,07	733,92	104,4	98,3 1	37,41	0	2,46	0	18,6	0,006	0,337	0	185,4
		8	зелень сушеная	32,68	278,05	196,24	60,9	80,91	1,392	2,02	2,38	15,66	40	0,022	0,08	0	450
		9	перец черный горошком	15,2	1103,1	389,84	148,77	137,46	8,439	0	4,31	30,1	0	0,078	0,144	0	16,2

Приложение № 12 к Методическим рекомендациям
по организации питания обучающихся различных
возрастов в организациях дошкольного образования
и организациях общего образования

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: _____

Место проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку (фамилия, имя, отчество (при наличии)) _____

№ п/п	Вопросы	Ответы: да (нет)
1	Имеется ли в организации меню?	
	а) да, для всех возрастных групп	
	б) да, но без учета возрастных групп	
	в) нет	
2	Вывешено ли примерное меню в удобном для ознакомления родителей месте?	
	а) да	
	б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителями и детьми месте?	
	а) да	
	б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	а) да, по всем дням	
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	
	в) имеются повторы, но не раньше, чем через 3 (три) дня	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	а) да	
	б) нет	
6	Количество приемов пищи соответствует режиму функционирования организации?	
	а) да	
	б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	а) да	
	б) нет	
8	От всех ли партий приготавливаемых блюд снимается бракераж?	
	а) да	
	б) нет	
9	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)	
	а) да	
	б) нет	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом потребностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	а) да	
	б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	а) да	
	б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приёма пищи на момент работы комиссии	
	а) да	
	б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещении приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	а) да	
	б) нет	

14	Созданы ли условия для соблюдения правил личной гигиены детьми?	
	а) да	
	б) нет	
15	Выявились ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	а) да	
	б) нет	
16	Выявились ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд?	
	а) да	
	б) нет	
17	Была ли выдана отсевшая пища детям?	
	а) да	
	б) нет	

Выводы:

Предложения по улучшению качества питания:

Члены комиссии (фамилия, имя, отчество (при наличии), подписи):
