

Таблица 11 — Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Температура (в градусах Цельсия)/Влажность (в процентах)					
		месяц/неделя/ежедневно					
		1	2	3	4	...	30
1							
2							
...							
п							

Таблица 12 — Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовле ния блюда	Время снятия бракера жа	Наименова ние готового блюда	Результаты органолептиче ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарног о изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результа ты взвешива ния порцион ных блюд	Примеча ние

2.5 Требования и нормативы оснащения пищеблоков столовых оборудованием, мебелью и кухонным инвентарём в зависимости от особенностей и показателей общеобразовательной организации, влияющих на значения таких нормативов. Методика и сроки проведения аудита пищеблоков и обеденных залов оснащённости технологическим оборудованием и инвентарем

Оборудование должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и выполнены из материалов соответствующих гигиеническим требованиям, изложенным в Разделе 16 «Требования к материалам и изделиям, изготовленным из полимерных и других материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и средами» Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299.

Организация горячего питания учащихся по месту учебы должна осуществляться, как правило, в школьных столовых, состав и площади помещений которых следует принимать в зависимости от проектного количества классов и численности учащихся в них.

В небольших по вместимости начальных (особенно сельских) школах, где функционирование отдельной столовой нецелесообразно, организация питания учащихся может осуществляться на договорной основе в

близлежащих предприятиях общественного питания в установленное по графику время. При удалении столовой от школы на расстояние 3–5 км необходимо оборудовать отдельное помещение, доставляя горячее питание в групповых термосах от базовой столовой.

Объемно-планировочные и конструктивные решения школьных столовых, санитарно-технические и электротехнические устройства, противопожарные и другие требования, предъявляемые к ним, должны приниматься в соответствии с действующими нормами и правилами.

При организации питания необходимо учитывать тип пищеблока образовательной организации и в случае, если пищеблок не предназначен для работы на сырье, отдавать приоритет использованию оператора питания, куда будет поставляться сельскохозяйственная продукция, осуществляться ее контроль, переработка, производство продукции высокой степени готовности (полуфабрикаты) и их дальнейшая поставка в образовательные организации.

Обеденные залы школьных столовых должны быть по возможности квадратной или прямоугольной формы, иметь соответствующим образом оформленный современный и эстетичный интерьер. Светильники необходимо подвешивать на доступной для санитарной обработки высоте, излучаемый свет должен быть не ярким, а легким, рассеянным.

Для организации приема пищи зал столовой необходимо оборудовать столами квадратной или прямоугольной формы, а также стульями или скамейками. Поверхность столов должна быть легко моющейся, устойчивой против высокой температуры и дезинфицирующих средств, иметь гигиеническое покрытие.

Особое внимание необходимо уделять возможности соблюдения личной гигиены школьников, количество рукомойников должно соответствовать наполняемости школы, должны быть предусмотрены мыльницы либо дозаторы жидкого мыла, электрическиесушилки либо бумажные полотенца.

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

Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков:

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

Например, при организации обедов для обучающихся в количестве 400 чел. необходимо приготовить не менее 100 литров 1-го блюда (400 х 250 мл) и 80 литров третьего (400 х 200 мл), следовательно, для первых блюд необходимо иметь не менее 2 кастрюль объемом по 50 л, для третьих — 2 кастрюли объемом по 40 л;

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

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

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

Для реализации принципов здорового питания, в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков, рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматы), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех обучающихся (400–450 чел.). Пароконвектоматы обеспечивают гостроемкостями 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 т. п.) и современных технологий приготовления основных блюд на пищеблоке необходимо наличие электрического духового (или жарочного) шкафа (на 3 или 4 секции), электросковороды.

Для раздачи основных блюд, приготовленных и/или подаваемых с соусами, необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (разливочные ложки, соусницы) с мерной меткой установленных объемов (50 мл, 75 мл и т. д.). Для соусов необходимо наличие не менее 3 кастрюль объемом по 10 л. (400 чел. x 75 мл).

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

Производственные помещения пищеблоков оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья. Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования (таблицы 15, 16).

При доставке готовых блюд и холодных закусок в буфеты-раздаточные должны использоваться изотермические емкости, внутренняя поверхность

которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами, и поддерживает требуемый температурный режим.

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

Буфеты-раздаточные оборудуются минимальным набором помещений и оборудования:

- не менее двух моечных ванн (или одной двухсекционной) с подачей горячей и холодной воды к ним через смесители с душевыми насадками;

- раковина для мытья рук;

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

- холодильник (холодильный шкаф);

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

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

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

Таблица 13 — Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений пищеблоков общеобразовательных организаций

Наименование производственного помещения	Оборудование
1	2
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости), психрометр
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод и/или овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) — не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, моечные ванны (не

	менее двух), раковина для мытья рук. В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод и/или овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук, настенные часы
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф или пароконвектомат, электропривод для готовой продукции, электрочайник, контрольные весы, раковина для мытья рук, настенные часы
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна — для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная для мытья кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная для мытья тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами; посудомоечную, раковина для мытья рук
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна — для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук

Таблица 14 — Рекомендуемый минимальный перечень оборудования пищеблоков общеобразовательных организаций

Наименование производственного оборудования	Техническая характеристика
1	2
Пароконвектомат	<p>Пароконвектомат предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов. Модель оснащена душем для мойки и дверью с двойным остеклением. Пароконвектомат должен иметь открывающееся внутреннее стекло дверцы, позволяющее полностью мыть стекла двери с двух сторон, и предотвращает образование конденсата при приготовлении. Корпус и внутренняя отделка выполнены из высококачественной нержавеющей стали. Способ образования пара бойлер. Количество уровней не менее 6 шт. Расстояние между уровнями не менее 70 мм. Напряжение пароконвектомата не менее 380 В. Внутренний размер гастроемкостей, вмещаемых в пароконвектомат должен быть не более 530x325 мм.</p> <p>Внешний размер гастроемкостей, вмещаемых в пароконвектомат должен быть не менее 500x300 мм. Пароконвектомат должен иметь таймер с максимальным временем установки от 9 до 15 часов. Количество воздушных ТЭНов не менее 3 шт. Пароконвектомат должен иметь трехканальный температурный щуп. Пароконвектомат должен иметь вентилятор с 5-8 скоростями вращения. Панель управления пароконвектомата: на русском языке; сенсорная. Панель управления пароконвектомата должна отображать информацию о текущей температуре внутри духовки, заданной температуре, о номере программы, шаге программы пароконвектомата, а также выводится обратный отсчет таймера. Аэродинамика камеры пароконвектомата позволяет равномерно распределить температуру. Количество ТЭН-ов парогенератора должно быть более 2 шт. Пароконвектомат должен иметь автоматическую мойку с 3 режимами: быстрая, полная и средняя, а также полуавтоматическую мойку с применением режима «Пар». Мойка в пароконвектомате должна быть с двумя типами моющих средств - жидкими и твердыми в виде таблеток. Самая короткая программа автоматической мойки должна быть менее 85 минут. Пароконвектомат должен иметь охлаждение слива. Пароконвектомат должен иметь термовыключатель, который обесточивает цепи управления при достижении температуры в духовке более + 320. Пароконвектомат должен иметь вентилируемую дверь духовки для предотвращения ожога, а также двухходовой механизм открывания двери для защиты персонала от горячего пара.</p>

	<p>Пароконвектомат должен иметь систему закрывания двери «свободные руки» для простого закрывания двери одним движением. Пароконвектомат должен иметь лоток для сбора влаги со стекла двери и духовки. Номинальная потребляемая мощность пароконвектомата до 9,5 кВт. В пароконвектомате должно быть освещение не менее чем 2 лампами. Освещенность в камере пароконвектомата от 250 до 350 Лк. В пароконвектомате должен быть реверс вентилятора для равномерного приготовления пищи. Расход электроэнергии для поддержания температуры °С в режиме «Пар», кВт ч менее 3,5. Расход электроэнергии для поддержания температуры в режиме «Конвекция», кВт ч, не более: 2,5. Габаритные размеры пароконвектомата: глубина не менее 800 мм и не более 840 мм, ширина не более 840, высота не более 775 мм. Пароконвектомат должен обладать степенью защиты, обеспечиваемая оболочками IP от 0 до 6 (первая цифра) от 4 до 9 (вторая цифра). Пароконвектомат должен обладать защитой оборудования от вредного воздействия в результате проникновения воды: при сплошном обрызгивании и/или при действии струи и/или при сильном воздействии струи и/или при временном непродолжительном погружении и/или при длительном погружении и/или при горячей струе воды под высоким давлением.</p> <p>Пароконвектомат по степени защиты, обеспечиваемый оболочками должен соответствовать ГОСТ 14254-2015 «Степени защиты, обеспечиваемые оболочками». Вес пароконвектомата не более 120 кг.</p>
Электрическая сковорода	<p>Сковорода электрическая опрокидывающаяся предназначена для пассерования овощей и жарки мясных, рыбных и овощных изделий на предприятиях общественного питания. Сковорода представляет собой чугунную чашу, установленную на кронштейнах. Материал чаши — чугун, обеспечивает отличное качество при приготовлении блюд.</p>
Электрическая плита	<p>Плита электрическая должна быть предназначена для приготовления первых, вторых, третьих блюд, а также для жарки мяса, рыбы, овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий. Климатическое исполнение плиты по ГОСТ 15150-69: УХЛ/У, категория размещения ≥4. Габаритная длина плиты без боковых столешниц: не менее 1250 мм не более 1300 мм. Габаритная длина плиты с боковыми столешницами: не более 1500 мм. Габаритная ширина плиты с учетом фурнитуры: не менее 850 мм не более 900 мм. Габаритная высота плиты: не менее 890 мм не более 940 мм. Номинальное напряжение 380-400 В. Род тока трехфазный, переменный. Частота тока 50 Гц. Плита должна иметь конфорки размеров (ДхШ) не менее 295х417±3 и оснащена жарочной камерой. Количество конфорок не менее 6 шт. Конфорки из чугуна. Показатели мощности: потребляемая, номинальная, не менее 23,9 кВт; потребляемая, номинальная, конфорки не менее 3 кВт;</p>

	<p>номинальная потребляемая жарочной камеры не менее 5,9 кВт. Материал изготовления: корпус из нержавеющей стали; жарочная камера из нержавеющей стали. Показатели жарочной камеры: наличие функций конвекции и пароувлажнения; количество ТЭН-ов не менее 3 шт; время разогрева до рабочей температуры от 20 до 30 мин. Площадь жарочных конфорок, общая, более 0,7 м². Температура рабочей поверхности конфорок не менее плюс 480 °С. Время разогрева до максимальной температуры конфорок не более 30 мин. Наличие ступенчатого регулирования мощности конфорок. Температурный режим жарочной камеры должен быть: нижний показатель должен быть плюс 20±9 °С, максимальный рабочий показатель температуры должен быть 270±9 °С. Жарочная камера должна быть оснащена двумя блоками трубчатых электронагревателей (верхний и нижний). Плита должна иметь возможность отдельной регулировки мощности верхнего и нижнего блоков трубчатых электронагревателей духовки. Внутренние размеры камеры: длина не менее 538 мм; ширина не менее 715 мм; высота не менее 290 мм. Камера должна быть оснащена аварийным термовыключателем для защиты от перегрева при превышении температуры в камере свыше плюс 320 °С. В комплект поставки плиты должно входить не менее 3 противней. Плита должна быть оснащена боковыми столешницами длиной, каждая, не менее 70 мм. Плита должна быть оснащена нейтральным шкафом для хранения посуды. Плита должна быть оснащена регулируемым по высоте опорами. В комплект поставки должно входить: гастроемкости в количестве не менее 2 шт; паспорт и руководство по эксплуатации.</p>
<p>Расстоечный шкаф</p>	<p>Тепловой расстоечный шкаф предназначен для расстойки теста (придания ему пышности) перед выпеканием хлебобулочных и кондитерских изделий в конвекционных печах или другом тепловом оборудовании. Оснащён лотком для сбора конденсата. Корпус и внутренняя поверхность рабочей камеры изготовлены из нержавеющей стали.</p>
<p>Пищеварочный котёл</p>	<p>Котел пищеварочный должен быть предназначен для приготовления бульонов, напитков и кипячения воды. Котел должен быть стационарный. Номинальная потребляемая мощность, общая, котла пищеварочного должна быть более 9 кВт. Напряжение электрического питания от сети переменного тока должно быть 380-400 В. Род тока трехфазный, переменный. Частота тока 50 Гц. Габаритные размеры котла пищеварочного: длина не менее 640 не более 690 мм, ширина не менее 1000 не более 1050 мм, высота не менее 1000 не более 1050 мм. Высота до рабочей поверхности должна быть не более 900 мм. Высота котла с открытой крышкой не должна превышать 1700 мм. Климатическое исполнение котла по ГОСТ 15150-69: УХЛ, категория размещения 3/4/4.1.</p>

Принцип работы котла пищеварочного основан на косвенном нагреве содержимого в варочном котле паром, который образуется при нагреве воды в рубашке трубчатыми электронагревателями. Количество режимов нагрева не менее 3 шт. Для отключения электронагревателей при превышении давления внутри рубашки котел пищеварочный должен быть оснащен манометром с сигнализирующим устройством по ГОСТ 2405-88.

Котел пищеварочный состоит из варочного сосуда с рубашкой, крышки, корпуса, стойки контрольно-заливочной арматуры, системы управления. Материал изготовления корпуса котла пищеварочного – нержавеющая сталь марки AISI 304. Материал изготовления варочного сосуда котла пищеварочного – нержавеющая сталь марки AISI 316 либо 304. Крышка должна быть металлическая, цельнотянутая без швов. Крышка должна быть оснащена ручкой для открывания. Крышка пищеварочного котла фиксируется при открытии. Пищеварочный котел с рубашкой должен состоять из варочного сосуда, обечайки рубашки и дна. Номинальный объем варочного сосуда более 50 л. Варочный сосуд может иметь прямоугольную форму. Объем заливаемой воды в пароводяную рубашку менее 15 л. В дно должен быть вмонтирован блок трубчатых электронагревателей и датчики контроля минимального уровня воды. Общее количество трубчатых электронагревателей 3-6 шт. Напряжение на каждом трубчатом нагревательном элементе 220 В. Потребляемая мощность каждого трубчатого электронагревателя не более 3,5 кВт. Замкнутое пространство между варочным сосудом, обечайкой рубашки и дном образует пароводяную рубашку. На передней панели котла пищеварочного должны быть установлены кран слива и кран уровня. Слив содержимого из варочного сосуда производится через сливной кран. Кран уровня соединен с пароводяной рубашкой и предназначен для контроля верхнего уровня воды, заливаемой в рубашку. Паровая рубашка с наружной стороны должна быть обернута теплоизоляционным материалом. Котел должен быть оснащен краном для залива в варочный сосуд воды. Кран для залива должен располагаться на верхней горизонтальной поверхности столешницы котла. Кран должен иметь возможность подключения к системе водопровода при помощи резьбового штуцера. Управление котлом осуществляется с панели управления. На панели управления должен быть размещен переключатель мощности с поворотной ручкой. На панели управления должны быть размещены лампы сигнальные для световой сигнализации режимов котла. Для залива воды в паровую рубашку котел оснащен заливной воронкой. Котел должен быть оснащен предохранительным клапаном высокого давления для

	<p>предотвращения чрезмерного повышения давления. Клапан должен срабатывать при достижении давления в рубашке в пределах 0,50-0,65 кгс/см². Котел должен быть оснащен предохранительным вакуумным клапаном для предотвращения создания чрезмерного разрежения. Клапан должен срабатывать при создании разрежения в пароводяной рубашке превышающего 0,005-0,015 кгс/см². Манометр, обеспечивающий отключения электронагревателей при превышении давления внутри рубашки котла, должен быть расположен на передней панели и настроен на рабочее давление в диапазоне менее 0,40-0,65 кгс/см². Класс точности манометра $\geq 0,6$. При достижении внутри рубашки котла верхнего значения давления все электронагреватели отключаются, а при достижении внутри рубашки котла нижнего значения давления – включаются.</p>
<p>Духовой (жарочный) шкаф</p>	<p>Шкаф жарочный должен быть предназначен для жарки полуфабрикатов из рыбы, мяса, овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий.</p> <p>Климатическое исполнение шкафа жарочного по ГОСТ 15150-69: УХЛ, категория размещения ≥ 4. Количество камер требуется 1 шт.</p> <p>Количество уровней в камере не менее 4 шт.</p> <p>Габаритная длина шкафа жарочного: не менее 840 мм не более 890 мм.</p> <p>Габаритная ширина шкафа жарочного без фурнитуры/ с учетом ручки и кожуха: не менее 840 мм/ не более 930 мм.</p> <p>Габаритная высота шкафа жарочного: не менее 1080 мм не более 1180 мм. Номинальное напряжение 198-242 В. Частота тока 50 Гц.</p> <p>Потребляемая мощность, номинальная, не более 5,95 кВт.</p> <p>Конструкция шкафа жарочного бескаркасная.</p> <p>Материал изготовления жарочного шкафа должен быть: подставка с полкой из нержавеющей стали; корпус из нержавеющей стали марки; камера из стали и с наружной стороны обернута базальтовым теплоизоляционным материалом и алюминиевой фольгой. Характеристики камеры: имеет возможность принудительной конвекции и пароувлажнения; внутренние размеры (ДхШхВ) не менее 538х715х290 мм; время разогрева до температуры до плюс 240 °С не более 20 мин; имеет верхний и нижний блоки ТЭН-ов. Каждый блок ТЭН-ов должен иметь пакетный переключатель для ступенчатого регулирования мощности и терморегулятора для автоматического поддержания в камере заданного температурного режима. Температура камеры должна регулироваться в диапазоне не уже плюс 20...плюс 270 °С. Камера должна иметь дверь, плотность закрывания которой должна обеспечиваться усилием пружины и уплотнительной прокладкой. Ручки переключателя, ручка терморегулятора, светосигнальная</p>

	<p>арматура, клавишный выключатель и кнопка впрыска должны быть смонтированы и размещены на панели управления, которая должна находиться с правой либо левой лицевой стороны.</p> <p>Шкаф жарочный должен быть оснащен аварийным термовыключателем, который служит для отключения ТЭН-ов при достижении температуры в духовке свыше плюс 320 °С.</p> <p>Шкаф жарочный должен быть оснащен регулируемыми по высоте опорами.</p>
Пекарский шкаф	<p>Шкаф пекарский для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Работает в температурном диапазоне от 65 до 270 С. В него встроен аварийный термоограничитель, который предохраняет шкаф пекарский от перегрева свыше 300 С.</p>
Низкотемпературный холодильный шкаф	<p>Промышленные холодильный шкаф предназначен для хранения напитков, продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд в замороженном состоянии.</p>
Среднетемпературный холодильный шкаф	<p>Шкаф холодильный должен быть предназначен для кратковременного хранения, охлаждения и охлаждения пищевых продуктов и напитков. Габаритная длина шкафа должна быть не менее 700 мм. Габаритная ширина шкафа должна быть не менее 700 мм. Габаритная высота шкафа должна быть не менее 2000 мм не более 2100 мм. Шкаф холодильный должен иметь цельнозаливной пенополиуретаном корпус с толщиной стенок камеры не менее 50 мм. Материал изготовления корпуса нержавеющая сталь. Минимальное (нижнее) значение рабочей температуры шкафа холодильного должно быть не менее минус 5 °С, максимальное (верхнее) значение рабочей температуры шкафа должно быть плюс 5 °С. Объем камеры, полезный, должен быть не менее 0,49 м³. Условия окружающей среды для эксплуатации шкафа холодильного, максимальная температура, допустимая, не менее плюс 43 °С. Тип охлаждения: динамический. Хладагент: R404a или может быть R134a. Расположение холодильного агрегата должно быть верхнее. Терморегулятор: электронный блок. Режим оттайки должен быть: автоматический, ручной. Напряжение электрического питания от сети переменного тока должно быть 198-242 В. Частота тока 50 Гц. Потребляемая мощность шкафа холодильного в сутки до 5 кВт. Степень защиты шкафа холодильного, обеспечиваемая оболочками от проникновения твердых предметов и воды, по ГОСТ 14254-2015, не ниже IP20. Дверь шкафа холодильного должна быть глухая, распашная, и быть оснащена эластичным уплотнителем с магнитными вставками (доводчиками), которые должны обеспечивать максимальную герметизацию, а также иметь возможность изменения стороны открывания. Дверь должна быть оснащена механическим либо электронным замком. Шкаф холодильный должен иметь подсветку внутреннего</p>

	<p>пространства (камеры). Шкаф холодильный должен быть оснащен дисплеем LED/LCD для отображения показаний текущей температуры. Длина камеры, внутренняя, полезная, должна быть максимум 700 мм. Шкаф холодильный должен быть оснащен полками-решетками в количестве не менее 4 шт с допустимой нагрузкой на каждую не менее 40 кг. Размер (ДхШ) полок: более 540х480 мм. Шкаф холодильный должен иметь ванну выпаривания конденсата. Для устранения неровностей поверхности холодильный шкаф должен быть оснащен регулируемыми по высоте ножками в диапазоне шире 40...50 мм.</p>
<p>Универсальный привод</p>	<p>Машина кухонная универсальная предназначена для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - ПМ — приводной механизм; - ММ — мясорубка; - МО — механизм овощерезательно-протирачный; - ВМ — механизм для взбивания и перемешивания; - П-01 — подставка.
<p>Картофелеочистительная машина</p>	<p>Картофелечистка требуется для очистки картофеля, свеклы и моркови от кожуры. Процесс очистки состоит в механическом воздействии на продукт рабочими органами (абразивного диска и внутренней камеры, которая также состоит из абразивного материала) и воды. После очистки мезга удаляется по сливному шлангу в фильтр-отстойник (мезгосборник), а затем в канализацию. Климатическое исполнение картофелечистки по ГОСТ 15150-69: УХЛ/Т, категория размещения 4. Материал изготовления корпуса допускается коррозионностойкая сталь по ГОСТ 5632-2014. Картофелечистка должно состоять из пульта управления, привода, рабочей камеры, станины, подставки и мезгосборника. Напряжение электрического питания от сети переменного тока должно быть 400 В. Род тока трехфазный, переменный. Частота тока 50 Гц. Показатели производительности картофелечистки: производительность не менее 500 кг/ч; максимальная разовая загрузка картофеля не менее 27 кг; номинальная потребляемая мощность более 1 кВт; время на обработку не более 2 мин. Степень защиты корпуса, обеспечиваемая оболочками от проникновения твердых предметов и воды (код IP), по ГОСТ 14254-2015, не менее 23. Степень защиты двигателя, обеспечиваемая оболочками от проникновения твердых предметов и воды (код IP), по ГОСТ 14254-2015, более 43. Материал изготовления крышки должен быть прозрачный поликарбонат. Картофелечистка должна иметь датчик блокировки двигателя при открытии крышки. Материал изготовления подставки и мезгосборника должен быть нержавеющей сталь. Материал изготовления корпуса допускается нержавеющей сталь марки AISI</p>

	340/202. Картофелечистка должна быть оснащена таймером, диапазон установки таймера 60...300 секунд. Управление завершением работы картофелечистки должно быть автоматическое\ручное. Габаритные размеры картофелечистки: длина не менее 460 мм не более 560 мм; ширина не менее 700 мм не более 800 мм: высота от 1120. Крепление картофелечистки к полу требуется анкерными болтами.
Хлеборезательная машина	Хлеборезка используется для нарезки хлеба в больших количествах. Корпус и защитная шторка выполнены из нержавеющей стали, нож - из нержавеющей стали. Особенности: Регулятор настройки толщины нарезки (регулирующая скоба) Двойная электронная система защиты от травматизма: концевые выключатели на крышке лотка загрузки и крышке приемного лотка Защитная шторка для предотвращения доступа рук в зону нарезки хлеба со стороны приемного лотка.
Слайсер	Электрический слайсер применяется для быстрой нарезки овощей и других пищевых продуктов на ломтики заданной толщины. Корпус выполнен из алюминия. Конструкция устройства обеспечивает максимальную безопасность в работе. Регулируемая толщина нарезки.
Котлетоформовочный автомат	Котлетный автомат предназначен для дозирования и формирования котлет из мясного и рыбного фарша.
Тестомесильная машина	Тестомес напольная предназначен для замеса теста для разнообразной выпечки — сдобы и кондитерских изделий, пирожков, а также для производства тестовых полуфабрикатов.
Овощерезательная машина	Прибор предназначен для нарезки сырых и вареных овощей и фруктов. Привод овощерезки позволяет осуществлять обработку продуктов либо через серповидное отверстие — давилкой, либо через отверстие диаметром 52 мм — толкателем.
Электромясорубка	Мясорубка используется для измельчения мясной и рыбной продукции с целью изготовления фарша, а также вторичного измельчения фарша для котлет. Состоит из привода и самой мясорубки. Сама мясорубка представляет собой алюминиевый корпус с облицовкой из нержавеющей стали, в котором происходит вращение шнека, зажимное кольцо, набор ножей, набор решеток (одна подрезная и две с отверстиями), упорное кольцо и подрезной нож.
Ванная для обработки яиц	Моечная ванна предназначена для санитарной обработки яиц. Сварной каркас раковины выполнены из нержавеющей стали.
Туннельная посудомоечная машина	Туннельная посудомоечная машина предназначена для мытья, ополаскивания мисок, тарелок, чашек, подносов и др. Проводится с жидкими моющими средствами.
Раковина для мытья рук	Раковина цельнотянутая выполнена из нержавеющей стали, имеет борт с пристенной стороны и отверстие под смеситель.

Моечная ванная	<p>Моечная ванна используется для мойки продуктов питания, посуды и кухонных принадлежностей. Каркас и емкости выполнены из нержавеющей стали.</p>
Посудомоечная машина	<p>Посудомоечная машина должна быть предназначена для мойки столовых приборов, тарелок, стаканов, чашек. Тип посудомоечной машины: купольный. Купол посудомоечной машиной должен быть оснащен смотровым стеклом для обзора моечной камеры, подсветкой и ручкой для поднятия. Номинальная потребляемая мощность, общая, машины посудомоечной должна быть не более 13,5 кВт. Напряжение электрического питания от сети переменного тока должно быть 400 В. Род тока трехфазный, переменный. Частота тока 50 Гц. Посудомоечная машина должна иметь отдельные системы циркуляции воды для мытья и ополаскивания. Номинальная мощность электродвигателя: насоса мойки – не менее 1,1 кВт, насоса ополаскивания – не менее 0,45 кВт. Материал изготовления деталей, контактирующих с водой, и облицовка допускается коррозионностойкая сталь по ГОСТ 5632-2014. Также машина должна быть оснащена дозаторами моющего и ополаскивающего средств. Подача моющего и ополаскивающего средств должна осуществляться автоматически. Номинальная мощность электродвигателя насоса мойки должна быть не менее 1,1 кВт. Номинальная мощность электродвигателя насоса ополаскивания должна быть не менее 0,37 кВт. Управление работой посудомоечной машины должно осуществляться с кнопочной электронной панели, расположенной на лицевой панели, и на которой отображается выбранная программа мойки, температура воды в ванне и бойлере. Номинальная мощность ТЭН-ов, каждого: бойлера не менее 3 кВт, ванны не менее 3 кВт. Объем: бойлера – не менее 10 л; ванны – не менее 30 л. Показатели производительности машины: по тарелкам не менее 1100 шт в час; по стаканам не более 2200 шт в час. Размер (ДхШ) используемых кассет: не менее 500х500 мм. Материал деталей, контактирующих с водой, и облицовки допускается коррозионностойкая сталь марки AISI 304. Материал разбрызгивателей нержавеющей сталь марки AISI 321. Габаритная длина посудомоечной машины должна быть: не менее 725 мм не более 755 мм. Габаритная ширина посудомоечной машины должна быть: не менее 830 мм не более 860 мм. Габаритная высота посудомоечной машины с опущенным и поднятым куполом: не менее 1490 мм и не более 1920 мм. Высота проема между поднятым куполом и плоскостью держателя корзин в пределах не менее 370...380 мм. В комплект поставки должно входить: кассета для мытья тарелок (подносов), кассета нейтральная для мытья стаканов и чашек, а также стакан для мытья столовых приборов и металлическая сетка.</p>

Ванна для мытья столовой посуды	Ванна предназначена для мытья посуды и кухонного инвентаря. Оснащена регулируемыми по высоте ножками. Емкость выполнена из нержавеющей стали.
Шкаф для хранения хлеба	Изготовлен из нержавеющей стали, двери распашные с замком, с перфорацией, имеются деревянные полки.
Стеллаж	Назначение стеллажа заключается в использовании его в качестве места хранения готовых пищевых продуктов и кухонных принадлежностей.
Производственный стол	Стол рабочий пристенный со сборно-разборной конструкцией. Столешница из пищевой нержавеющей стали и каркас из конструкционного профиля нержавеющей стали.
Мармит для раздачи (мармит 1-х и 2-х блюд)	<p>Мармит первых и вторых блюд должен быть предназначен для демонстрации, кратковременного хранения и поддержания первых и вторых блюд в горячем состоянии. Материал изготовления мармита первых и вторых блюд высококачественная нержавеющая сталь. Размеры и внешний вид мармита первых и вторых блюд указаны на рисунке 1. Подогрев гастроемкостей должен осуществляться при помощи горячего пара, который образуется в паровой ванне. Мармит должен состоять из тумбы, установленной на опоры. Ширина «Ш» тумбы должна быть не менее 700 мм. Мармит должен иметь опоры из нержавеющей стали. Каждая опора должна иметь подпятник, регулируемый по высоте не более 40 мм. На тумбе должна устанавливаться двухъярусная надстройка, как указано на рисунке 1. Габаритные размеры в рабочем состоянии (с установленными направляющими для подносов и надстройкой): длина «Д» не менее 1500 мм, ширина более 700 мм, высота «В» не более 1500 мм. Номинальное напряжение электропитания мармита 230÷400 В. Частота тока 50 Гц. Номинальная потребляемая мощность мармита, общая, более 3 кВт. Мармит должен быть оснащен герметичной ванной для размещения гастроемкостей. Номинальная потребляемая мощность ПЭН-ов паровой ванны, общая, не менее 2 кВт. Установка температуры нагрева гастроемкостей должна осуществляться терморегулятором, который должен быть расположен со стороны обслуживающего персонала. Температура паровой ванны должна регулироваться в диапазоне не менее 30...85 °С. Материал изготовления ванны нержавеющая сталь. В комплект поставки должны входить 3 съемные перемычки из нержавеющей стали П-образной формы, позволяющие устанавливать гастроемкости. Ванна должна быть предназначена для размещения гастроемкостей формата GN 1/1, GN 1/2 и GN 1/3 при помощи перемычек, входящих в комплект поставки. Максимальная глубина применяемых гастроемкостей 140-170 мм. Мармит должен быть оснащен конфоркой с номинальной потребляемой мощностью более 1 кВт. Диаметр конфорки 220±0,5 мм. Столешница</p>

	<p>выполнена из плиты ДСП толщиной не менее 16 мм и облицована нержавеющей сталью. Со стороны обслуживающего персонала мармит должен иметь отделение для хранения посуды и инвентаря. Отделение для хранения должно иметь внутренние размеры (Д*Ш) более 840*460 мм. Отделение для хранения должно быть оснащено полкой. Отделение для хранения должно закрываться раздвижными/распашными дверями в количестве не менее 2 шт. Длина двери, каждой, должна быть не более 430 мм.</p> <p>Конструкция мармита должна позволять соединять его с соседними модулями, формируя сплошную ровную поверхность. С фасадной стороны на тумбе должны быть установлены направляющие для подносов шириной не более 325 мм, длиной не более 1550. Высота «Е» должна быть менее 900 мм Крепление направляющих для подносов к тумбе болтовое. Направляющие для подносов не должны быть со стыками, с глубокими царапинами и с посторонними включениями, неровные, со следами сварки. Крепление надстройки к столешнице тумбы через специальные предусмотренные отверстия. Расстояние «Ж» между рабочими поверхностями столешницы и полки первого яруса не менее 380. Ширина «Г» полки верхнего яруса не менее 300 мм. Надстройка должна иметь встроенное освещение для подсветки столешницы. Номинальная потребляемая мощность системы освещения не менее 12 Вт. В комплект поставки должны входить гастроемкости размером (ДхШ) 325x265÷530, размером (ДхШ) 162x265. Опоры тумбы должны быть оснащены регулируемыми по высоте пластиковыми подпятниками с резьбовым штоком длиной не менее 20 мм для регулировки высоты.</p>
<p>Холодильная витрина (прилавок холодильный)</p>	<p>Прилавок холодильный должен быть предназначен для демонстрации, охлаждения, кратковременного хранения блюд, холодных закусок и напитков. Материал изготовления прилавка холодильного высококачественная нержавеющая сталь. Прилавок должен состоять из тумбы, установленной на опоры. Ширина «Ш» тумбы не должна быть менее 700 мм. Прилавок должен иметь опоры из нержавеющей стали. Каждая опора должна иметь подпятник, регулируемый по высоте от 30 мм до 40 мм. На тумбе должна устанавливаться двухъярусная надстройка, как указано на рисунке 3. Габаритные размеры в рабочем состоянии (с установленными направляющими для подносов и надстройкой): длина «Д» не менее 1100 мм, ширина не менее 900 мм, высота «В» не менее 1200 мм. Номинальное напряжение электропитания прилавка 230-400 В. Частота тока 50 Гц. Установка температуры охлаждения столешницы должна осуществляться терморегулятором, который должен быть расположен со стороны обслуживающего персонала. Температура охлаждаемой столешницы должна регулироваться в</p>

	<p>диапазоне не менее плюс 1...плюс 10 °С. Столешница должна быть ровная. Со стороны обслуживающего персонала прилавок должен иметь отделение для хранения посуды и инвентаря. Отделение для хранения должно быть открытого типа. Длина «Ж» отделения должна быть не менее 650 мм. Высота «З» отделения должна быть более 470 мм. Ширина, внутренняя, отделения необходима до 750 мм. Установленная номинальная мощность холодильного агрегата не менее 460 Вт. Хладагент: R404a. Допускается расположение агрегата слева со стороны обслуживающего персонала.</p> <p>Конструкция прилавка должна позволять соединять его с соседними модулями, формируя сплошную ровную поверхность. С фасадной стороны на тумбе должны быть установлены направляющие для подносов шириной не более 325 мм, длиной не более 1220. Высота «Е» должна быть менее 900 мм Крепление направляющих для подносов к тумбе болтовое. Направляющие для подносов не должны быть со стыками, с глубокими царапинами и с посторонними включениями, неровные, со следами сварки. Крепление надстройки к столешнице тумбы через специальные предусмотренные отверстия. Расстояние «Б» между рабочими поверхностями столешницы и полки менее 380 мм. Ширина «Г» полки верхнего яруса не менее 300 мм. Надстройка должна иметь встроенное освещение для подсветки столешницы. Номинальная потребляемая мощность системы освещения не менее 12 Вт. Опоры тумбы должны быть оснащены регулируемыми по высоте пластиковыми подпятниками с резьбовым штоком длиной не менее 20 мм для регулировки высоты.</p>
Прилавок нейтральный для раздачи	Нейтральный прилавок линии раздачи предназначен для демонстрации и кратковременного хранения продуктов питания, готовых блюд, напитков и посуды.
Контрольные весы	Весы имеют практичную конструкцию с надежным корпусом.
Весы напольные	Напольные весы предназначены для взвешивания грузов, продуктов, полуфабрикатов, мешков на складах пищеблока.
Психрометр	Психрометр предназначен для измерения относительной влажности и температуры воздуха.
Бактерицидная установка	Установка применяется для обеззараживания воздуха
Настенные часы	Электронные настенные часы

2.6 Требования к управлению организацией питания с учетом типов и видов общеобразовательных организаций, способа организации питания

Организация питания в образовательных учреждениях должна соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Необходимо обеспечить организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования согласно СП 1.1.1058-01.

Рекомендуемый порядок и объем лабораторных и инструментальных исследований, проводимых в рамках производственного контроля, изложен в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

С целью реализации обязательных санитарно-гигиенических и санитарно-технических требований к организации питания необходимо создавать условия для применения организаторами питания систем обеспечения качества и безопасности питания и проведения производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

2.7 Требования к кадровому обеспечению технологического процесса

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию и прошедшие обязательные предварительные (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказами Минздравсоцразвития России.

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок (приказ Минздравсоцразвития России от 31.01.2011 г. № 51н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»).

Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации (Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»).

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие

гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ (технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011, п.7, ст.11).

Требования к уровню квалификации кадров.

Заведующий производством или шеф-повар столовой общеобразовательного учреждения должен иметь высшее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 3 лет или среднее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 5 лет.

Документальное подтверждение: диплом государственного образца, диплом о профессиональной переподготовке, диплом о среднем профессиональном образовании (базовый уровень) или диплом о среднем профессиональном образовании (повышенный уровень).

Повар (2–6 разряда) должен иметь среднее профессиональное образование.

Документальное подтверждение: диплом о среднем профессиональном образовании (базовый уровень) или диплом о среднем профессиональном образовании (повышенный уровень).

Буфетчик (3–5 разряда) должен иметь среднее профессиональное образование.

Документальное подтверждение: диплом о среднем профессиональном образовании (базовый уровень) или диплом о среднем профессиональном образовании (повышенный уровень), свидетельство о профессии рабочего, должности служащего (курс 320 академических часов, курс буфетчик).

Вспомогательный персонал столовых образовательных учреждений (кладовщик, кухонный рабочий, мойщик посуды, приемщик товаров) должен иметь среднее профессиональное образование и профессиональную подготовку по рабочей профессии.

Документальное подтверждение: диплом о профессиональной переподготовке, диплом о среднем профессиональном образовании (базовый уровень) или диплом о среднем профессиональном образовании (повышенный уровень), удостоверение или свидетельство о повышении квалификации.

Для поваров, работников школьных столовых, заведующих производства в школьных столовых общеобразовательных учреждений — курсы повышения квалификации по вопросу совершенствования профессиональной деятельности работников школьных столовых, направленных на сохранение и укрепление здоровья обучающихся; курсы

повышения квалификации по вопросу использованию современного технологического оборудования в профессиональной деятельности.

Документальное подтверждение: удостоверение о повышении квалификации.

Для организаторов школьного питания в общеобразовательных учреждениях разработана программа «Организация школьного питания».

Повышение квалификации по программе: «Организация школьного питания» проводится не реже 1 раза в 3 года, на протяжении всей трудовой деятельности и регулируется локальными актами организации, в которой работает сотрудник.

Документальное подтверждение: сертификат о прохождении обучения.

3 Требования к экономическим условиям организации питания в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях

3.1 Требования к нормативам, способам и формам финансирования питания обучающихся за счет родительских средств, а также из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников

Финансирование питания обучающихся (воспитанников) в образовательных учреждениях может осуществляться за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных источников и родительских средств.

Органами государственной власти Белгородской области, местными органами власти или образовательными учреждениями устанавливаются категории обучающихся (воспитанников), на питание которых предоставляются субсидии из средств соответствующих бюджетов на частичное или полное финансирование отдельных видов расходов по организации питания.

При организации питания в общеобразовательных учреждениях государственными органами исполнительной власти и органами местного самоуправления определяется размер субсидий бюджету на бесплатное двухразовое горячее питание льготных категорий обучающихся и субсидий бюджету на частичное или полное финансирование отдельных видов расходов по организации питания других категорий питающихся.

Размер субсидий определяется по формуле 1:

$$S = S1 + S2, \quad (1)$$

где $S1 = K1 \times N \times D$, $S2 = K2 \times N \times P \times D$;

S — объем субсидий;

$S1$ — объем субсидий для льготных категорий обучающихся;

$S2$ — объем субсидий на частичное или полное финансировании других категорий питающихся;

$K1$ — количество обучающихся льготных категорий;

$K2$ — количество обучающихся других категорий;

N — норма расхода на питание на 1-го обучающегося двухразовым горячим питанием в день;

P — коэффициент отражающий уровень бюджетной обеспеченности (при условии полного финансирования значение $P = 1$);

D — количество дето-дней в году.

При условии частичного финансирования значение P определяется самостоятельно, но менее 0,65.

Органами исполнительной власти Белгородской области утверждаются норма расхода на питание на 1-го обучающегося в день исходя из средне сложившейся в регионе стоимости продуктов питания в соответствии с типовым рационом питания, расходов по приготовлению и выдаче пищи, транспортных расходов и т. д. Оценка обоснованности установленных нормативов стоимости и финансирования питания и их эффективности для

достижения максимального охвата питающихся двухразовым горячим питанием осуществляется по показателям:

1. Сырьевая себестоимость продуктов;
2. Затраты на приготовление и раздачу пищи, в том числе:
 - 2.1. оплата труда;
 - 2.2. отчисления на социальные нужды;
 - 2.3. амортизационные отчисления;
 - 2.4. приобретение расходных материалов (моющие, чистящие средства и т. п.);
 - 2.5. приобретение столово-кухонной посуды;
 - 2.6. приобретение инвентаря;
 - 2.7. приобретение спецодежды и спецобуви;
 - 2.8. складские и транспортные расходы;
 - 2.9. затраты на соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, проведение медосмотров персонала, гигиеническое обучение, противопожарных норм, требований техники безопасности;
 - 2.10. затраты на производственный контроль, в том числе на проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевых продуктов, включая их идентификацию, готовых блюд, санитарного состояния объектов пищеблока и т. д.;
 - 2.11. техническое обслуживание и ремонт оборудования пищеблока;
 - 2.12. коммунальные услуги для пищеблоков образовательных учреждений;
 - 2.13. капитальный ремонт помещений пищеблоков;
 - 2.14. текущий ремонт помещений пищеблоков;
 - 2.15. затраты на подготовку, повышение квалификации и/или переподготовку персонала столовых, административно-управленческого персонала;
 - 2.16. затраты на аренду и содержание зданий, помещений, оборудования;
 - 2.17. затраты на хранение сырья и полуфабрикатов;
 - 2.18. затраты на тару.

Определение нормы расходов на обеспечение двухразовым горячим питанием на 1-го обучающегося в день осуществляется на основе: данных государственной статистической отчетности, официального сайта, реестра контрактов, информации о ценах производителей, общедоступных результатах изучения рынка, исследования рынка, проведенные по инициативе заказчика, уполномоченного органа, в том числе по контракту или гражданско-правовому договору, и иных источников информации; анализа средних цен статистики (за вычетом среднерозничной наценки) и цен предложения поставщиков на продукцию (услуги) соответствующего качества с учетом индексов-дефляторов, применяемых в установленном порядке на соответствующий период планирования, а также других факторов ценообразования.

При определении нормативов финансирования организации питания в образовательных учреждениях не допускается исключать из нормативов (и не определять источники их финансирования) отдельные виды расходов, в том числе затраты на выполнение санитарно-эпидемиологических требований, своевременную замену технологического оборудования, ремонт помещений и т. д.

Нормативы стоимости основных видов затрат и общая потребность в финансировании питания определяются в сроки, обеспечивающие своевременность размещения заказов на закупку пищевых продуктов и других материальных средств, предоставление услуг по организации питания, но не позднее, чем за три месяца до начала периода организации поставок (оказания услуг).

При организации питания в образовательных учреждениях двухразовое горячее питание предоставляется по единому меню независимо от источника финансирования (бюджетные средства или средства родителей, обучающихся). Дополнительное горячее питание может предоставляться по отдельному (свободному) меню.

Софинансирование расходов на организацию льготного питания в ОУ может осуществляться из внебюджетных источников, в том числе региональными некоммерческими специализированными фондами оказания содействия здоровому питанию населения.

В случае если услуга по организации питания предоставляется за счет средств родителей (законных представителей) обучающегося или с участием таких средств, то услуга предоставляется на основе договоров присоединения (возможно, если участвует поставщик, школа и присоединяется родитель), заключенных с родителями (законными представителями).

3.2 Требования к расчету стоимости питания обучающихся в общеобразовательных организациях с учетом социально-экономических особенностей территорий; методика расчета

Расчет стоимости питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях осуществляется в разрезе основных видов расходов на организацию питания.

Расчет стоимости пищевых продуктов и сырья в общей стоимости организации питания осуществляется на основе разработки рациона питания.

Разрабатываются следующие виды рационов питания:

- рекомендуемые рационы;
- рекомендуемые типовые рационы субъекта Российской Федерации (муниципального образования, ведомства);
- типовые рационы;
- недельные рационы образовательных учреждений.

Рекомендуемые рационы (рекомендуемые среднесуточные и/или на приемы пищи наборы продуктов) разрабатываются уполномоченным федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического

благополучия населения Российской Федерации, защиты прав потребителей на потребительском рынке, на основе научных исследований, проводимых научно-исследовательскими организациями в сфере пищевых производств, нутрициологии, гигиены питания, диетологии и детского питания, разработки продуктов детского питания и с учетом состояния развития производства пищевых продуктов для социального питания в Российской Федерации. Рационы питания разрабатываются для разных возрастных групп обучающихся и воспитанников с учетом типа образовательного учреждения. Рекомендуемые наборы продуктов не распространяются на социально незащищенные группы обучающихся (детей-сирот, детей оставшихся без попечения родителей, обучающихся и воспитываемых в федеральных государственных образовательных учреждениях и других организациях), а также других категорий обучающихся, для организации питания которых установлены обязательные нормы питания, утвержденные соответствующими нормативными актами Правительства Российской Федерации, субъектов Российской Федерации.

Рекомендуемые типовые рационы субъекта Российской Федерации (муниципального образования, ведомства) разрабатываются на основании нормативов физиологической потребности в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных минорных веществах с учетом рекомендуемых наборов продуктов, региональных особенностей питания населения, производства и поставок пищевых продуктов, уровня социально-экономического развития и других факторов. Разработка типовых рационов субъекта Российской Федерации производится с участием научно-исследовательских учреждений в сфере пищевых производств, нутрициологии, гигиены питания, диетологии и детского питания.

Для обоснования типовых рационов применяется расширенный ассортимент пищевых продуктов, что позволяет повысить точность расчета стоимости за счет применения цен на конкретные продукты с заданными показателями качества.

Для обеспечения сравнения типового и рекомендуемого рациона осуществляется пересчет конкретных видов продуктов расширенного ассортимента в группы продуктов, определенные рекомендуемыми рационами. Для пересчета применяются нормы замен одних продуктов другими, установленные соответствующими санитарными нормами и правилами, официально изданными сборниками рецептов блюд, нормами отходов при первичной обработке или подтверждаемые расчетами пищевой ценности и стоимости применяемых продуктов в сравнении с заменяемыми продуктами.

При разработке типовых рационов питания для образовательных учреждений, где питание организуется не более 2 раз в сутки, с целью улучшения общей структуры питания детей проводится анализ фактического потребления пищевых продуктов в регионе. Учет региональных особенностей питания населения в данном случае осуществляется за счет увеличения в типовом рационе (в сравнении с рекомендуемым рационом) доли продуктов,

потребление которых в семьях является недостаточным. С целью профилактики недостаточности в фактическом питании населения отдельных микро- и макроэлементов в типовом рационе определяется применение обогащенных пищевых продуктов на основе анализа среднего потребления и рекомендаций уполномоченного федерального органа исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации, исследований, проводимых специализированными научно-исследовательскими организациями в сфере нутрициологии, гигиены питания, диетологии и детского питания.

Типовой рацион определяется в пределах фактически выделяемых бюджетом средств на организацию питания льготных категорий. Не допускается утверждение типового рациона, не обеспеченного соответствующими бюджетными средствами, так как создаются предпосылки для закупок продуктов низкого качества.

Бюджетная обеспеченность типового рациона для организации бесплатного питания должна составлять от стоимости рекомендуемого суточного рациона, исчисленной по средним статистическим ценам региона потребления за вычетом средней розничной наценки: при организации горячего питания на завтрак — не менее 80 %, на обед — не менее 50 %.

Утвержденные типовые рационы субъекта Российской Федерации (муниципального образования, ведомства) являются основанием для типовых и недельных рационов образовательных учреждений, которые могут разрабатываться по решению руководства образовательного учреждения и содержат дополнительную детализацию на основании фактического ассортимента закупаемых продуктов и учитывают технологические возможности пищеблока, уровень квалификации персонала, предпочтения питающихся и предложения полномочных представителей детей. Независимо от разработки типовых и недельных рационов в образовательных учреждениях необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10–12 дней) и меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд. Составление примерного меню и меню-раскладок осуществляется в соответствии с рекомендациями уполномоченного федерального органа исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации, и раздела 1 настоящего стандарта.

3.3 Требования к порядку учета и отнесения расходов на организацию питания из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников и родительских средств

Учет расходов на организацию питания осуществляется в порядке, определяемом законодательством Российской Федерации о бюджетном учете — применительно к учету расходов на организацию питания, осуществляемым бюджетами разных уровней и бюджетными

образовательными учреждениями, а также законодательством Российской Федерации о бухгалтерском учете — применительно к учету расходов на организацию питания, производимых юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими поставку продукции и/или оказание услуг по питанию в образовательных учреждениях. Основной формой оплаты двухразового горячего питания в образовательных учреждениях являются безналичные расчеты. Оплата дополнительного питания может осуществляться за наличный расчёт. Оплата за питание учащимися в столовых и буфетах образовательных учреждений по безналичному расчёту должна осуществляться:

- через специализированные системы оплаты, учета и контроля (мониторинга) денежных средств, идущих на оплату питания в образовательных учреждениях (бюджетных и родительских);

- через каналы оплаты, разрешенные законодательством и согласованные с органами управления образованием: коммерческие и государственные банки и их сети терминалов и банкоматов; отделения «Почты России»; с применением пластиковых карт (банковских и небанковских) и прочее;

- с обязательным информированием органов управления образованием и родителей посредством специализированного сайта о фактических расходах на горячее питание и буфетное обслуживание каждого конкретного учащегося по дням недели.

3.4 Требования к разработке технического задания на оказание услуг по организации питания и поставку пищевых продуктов при организации размещения заказов

Для организации процедуры отбора организаторов школьного питания конкурсным способом, возможно применять следующие требования к участникам закупки:

Обеспеченность участника трудовыми ресурсами (руководителей и ключевых специалистов), предлагаемых для выполнения работ, оказания услуг.

Оценивается наличие у участника закупки предельно необходимого заказчику количества квалифицированных специалистов (штатные, привлеченные), которые будут задействованы при исполнении контракта (заведующие производством, заведующий столовой, шеф-повар, повара (3, 4, 5 разряда), кухонные рабочие, мойщицы посуды, буфетчики, повара-буфетчики) и привлекаемых к оказанию услуг ключевых специалистов (водители, инженеры-технологи питания (технологи), товароведы, санитарный врач) (таблица 15).

Сведения подтверждаются следующими документами: копия трудовой книжки, трудового договора, копия гражданско-правового договора (в случае привлечения специалиста), копия соответствующего документа об образовании по требуемой специальности, копии соответствующих дипломов

и(или) сертификатов, подтверждающих прохождение обучения/квалификацию представленных специалистов.

Таблица 15 — Требования к уровню квалификации специалистов

Руководители		
Должность	Образование	Стаж работы одного сотрудника
Заведующий производством	Высшее профессиональное образование по профилю общественного питания	Не менее 5 лет
Заведующий столовой		
Шеф-повар		
Ключевые специалисты		
Повар	Высшее профессиональное или среднее специальное (профессиональное) образование по профилю общественного питания	Не менее 3 лет
Технолог	Высшее профессиональное образование по профилю общественного питания	Не менее 3 лет
Товаровед	Высшее профессиональное образование	Без предъявления к стажу
	Среднее профессиональное образование	Не менее 3 лет
Санитарный врач	Высшее профессиональное медицинское образование (специальность — медико-профилактическое дело, санитарно-гигиеническое дело)	Не менее 3 лет

Для подтверждения наличия у участника закупки сотрудников также необходимо предоставить реестр сотрудников, который в обязательном порядке должен содержать следующую информацию: фамилия, имя и отчество сотрудника; должность сотрудника; сведения об опыте работы сотрудника в соответствующей должности; сведения о номере и дате трудового договора, заключенного между участником закупки (работодателем) и сотрудником; сведения о серии и номере документа, подтверждающего наличие соответствующего образования, о дате его выдачи и организации, его выдавшей. Реестр сотрудников должен быть оформлен в виде таблицы, содержащей все сведения.

Для подтверждения наличия у участника закупки материально-технических ресурсов необходимо предоставить сведения о собственных или арендованных производственных мощностях, технологическом оборудовании, необходимых для выполнения работ, оказания услуг.

В рамках показателя оценивается наличие на праве собственности и/или на ином законном основании (аренда, безвозмездное пользование и т. д.) у участника закупки собственного или арендованного технологического и холодильного оборудования.

Минимальный перечень технологического оборудования:

– механическое оборудование (картофелечистка, овощерезка, электромясорубка, фаршемешалка, котлетоформовочный автомат, мукопросеиватель, тестомешалка, аппарат для мытья посуды, хлеборезка);

– тепловое оборудование (электрическая плита, духовой (жарочный) шкаф, пекарский шкаф, варочный котел, мармиты, пароконвектомат (пароконвекционный шкаф));

– немеханизованное оборудование (производственные столы, стеллажи (шкафы), весы).

Минимальный перечень холодильного оборудования: холодильные камеры, холодильные шкафы, лари морозильные, шкафы морозильные.

Сведения подтверждаются следующими документами: паспорт, инструкция (руководство) по эксплуатации, копии договоров аренды (лизинга), копии договоров безвозмездного пользования с приложением актов, подтверждающих факт передачи такого оборудования участнику закупки, а также копии иных документов, подтверждающих факт наличия указанного оборудования у участника закупки на ином законном основании в соответствии с действующим законодательством РФ.

Сведения о наличии оборудования должны быть оформлены в виде таблицы, содержащей следующие сведения: наименование и марка оборудования; заводской (серийный) номер; год выпуска (производства); количество; форму право пользования оборудованием (собственность/аренда/лизинг); реквизиты договора аренды/лизинга (при наличии указанного оборудования на правах аренды/лизинга) или реквизиты иных документов, подтверждающих факт наличия оборудования у участника закупки в собственности; указания на сферу применения указанного оборудования (то есть при оказании каких именно услуг/выполнении каких именно работ применяется такое оборудование).

Деловая репутация участника закупки.

Оценивается предложение участника о количестве положительных отзывов, в том числе благодарностей, грамот, благодарственных писем от руководителей общеобразовательных учреждений, по организации питания в общеобразовательных учреждениях за последние 3 (три) года на дату подачи заявки.

Подтверждается копиями положительных отзывов (в том числе благодарностей, грамот, благодарственных писем) от руководителей общеобразовательных учреждений. Представленные документы должны быть в виде неповторяющихся, полно читаемых копий.

Наличие документов, подтверждающих соответствие системе менеджмента ХАССП.

В подтверждение критерия представляются копия сертификата, подтверждающего соответствие системе.

4 Требования к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся, воспитанников мотивации к здоровому питанию

4.1 Требования к организации работы по формированию культуры здорового питания в общеобразовательной организации

Работа по формированию культуры здорового питания в образовательном учреждении должна носить системный характер, обеспечивающий преемственность и непрерывность данного процесса на различных ступенях, уровнях образования, выстраивается на основе взаимодействия с органами власти, научными учреждениями, учреждениями здравоохранения, дополнительного образования, другими заинтересованными организациями.

Образовательное учреждение формирует нормативную базу работы по формированию культуры здорового питания, включающую:

- локальные акты образовательного учреждения, обеспечивающие реализацию данного направления деятельности;

- соответствующие разделы (информационные блоки, мероприятия) в основной образовательной программе, плане воспитательной работы образовательного учреждения, Программе формирования культуры здорового и безопасного образа жизни, разрабатываемой в общеобразовательных учреждениях в ходе введения новых федеральных государственных образовательных стандартов, учебных планах по предметам, дисциплинам, публичном докладе об итогах деятельности образовательного учреждения, др.;

Образовательное учреждение обеспечивает методическое сопровождение, контроль, анализ результатов работы по формированию культуры здорового питания обучающихся, воспитанников.

Особое внимание при проведении данной работы уделяется системе помощи обучающимся, воспитанникам с ограниченными возможностями здоровья, просветительской работе с родителями.

Работа по формированию культуры здорового питания в образовательном учреждении должна вестись с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, регионального и этнокультурного компонента, а также принятой за основу в концепции модернизации российского образования системы ключевых компетенций школьников (прежде всего, ценностно-смысловых, общекультурных, учебно-познавательных, социально-трудовых компетенций, а также компетенции личностного саморазвития).

Во введенном с 1 января 2010 г. Федеральном государственном образовательном стандарте начального общего образования (Приказ Минобрнауки РФ от 6 октября 2009 г. № 373) п. 19.7. указано на необходимость разработки образовательным учреждением программы формирования культуры здорового и безопасного образа жизни.

Необходимо разграничивать требования к результатам работы по формированию культуры здорового питания в образовательном учреждении, а именно:

1) личностные — формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, на использование здорового питания, формирование знания негативных факторов риска здоровью;

2) метапредметные — овладение базовыми предметными и межпредметными понятиями;

3) предметные — осознание целостности окружающего мира, освоение норм здоровьесберегающего поведения, основ культуры питания, приобретение и совершенствование навыков самообслуживания.

С учетом специфики работы по формированию культуры здорового питания в образовательном учреждении, предметом итоговой оценки должно быть достижение метапредметных и предметных результатов. Достижение обучающимся личностных результатов итоговой оценке не подлежит.

4.2 Требования к дополнительным образовательным программам по формированию культуры здорового питания

Содержание программ учебных предметов, курсов, дисциплин, входящих в вариативную часть учебного плана образовательного учреждения, отдельных разделов, модулей программ учебных предметов инвариантной части учебного плана образовательного учреждения, программ дополнительного образования по формированию культуры здорового питания должно включать информацию о:

- принципах здорового питания, структурном составе пищи: белках, жирах, углеводах, микроэлементах и др.;

- свойствах и влиянии на здоровье человека продуктов питания и их компонентов;

- способах приготовления пищи с учётом сохранения полезных свойств продуктов питания;

- необходимости соблюдения санитарных и гигиенических требований, связанных с приемом и приготовлением пищи;

- эстетических подходах и требованиях этикета в сфере питания;

- рекомендуемом врачами режиме питания;

- негативных факторах, рисках для здоровья (сниженная двигательная активность, переедание, недоедание, употребление высокожировых рафинированных продуктов, газированных напитков, инфекционные заболевания);

- ценности здорового образа жизни, в том числе правильного питания;

- национальных традициях и социокультурных аспектах здорового питания.

Требования к результатам освоения программ формирования культуры здорового питания включают:

- личное убеждение в необходимости соблюдения принципов правильного питания и здорового образа жизни;

- развитые умения использовать полученные знания на практике;

- владение основами самоконтроля, оценки условий, принятия решений и осуществления осознанного выбора пищевого поведения.

Нормативный срок освоения образовательных программ составляет 17 ч на этапе каждого года обучения с 1 по 9 классы, с учетом принципа преемственности образовательных программ дошкольного, начального общего, основного общего и последующих уровней образования.

Образовательным учреждением разрабатывается отдельная воспитательная программа (либо направление в рамках общей воспитательной программы), направленная на формирование культуры здорового питания обучающихся, предусматривающая мероприятия по работе с родителями по указанному направлению.

Программы должны отвечать требованиям разнообразия организационных форм и применяемых технологий, методов и приемов обучения и воспитания, с опорой на практикоориентированное обучение.

Требования к структуре образовательных и воспитательных программ по формированию культуры здорового питания в образовательном учреждении. Образовательная программа по формированию культуры здорового питания содержит обязательную (80 %) и вариативную (20 %) части и включает в себя следующие разделы: пояснительную записку с указанием цели программы, планируемые результаты освоения программы, учебный план, формы организации образовательного процесса, систему оценки достижения основных результатов освоения программы, межпредметные связи (предметные области: физическая культура, технология, ОБЖ, химия и другие), перечень необходимой для реализации программы учебно-методической, учебной и популярной литературы и наглядных пособий, в том числе на электронных носителях. Вариативная часть позволяет учитывать возрастные и индивидуальные особенности обучающихся, региональный и этнокультурный компоненты. С учетом специфики программ необходимо предусмотреть практикоориентированное обучение, предусматривающее *знания* о питании (сведения о правильном питании, о безопасном приготовлении и хранении пищи, о принципах управления весом для здоровья и т. д.) и *умения*, связанные с питанием (планирование питания, оценка рекламы и ярлыков пищевых продуктов и т. д.) и с оценкой и корректировкой личных привычек в питании.

Воспитательная программа по формированию культуры здорового питания строится с применением максимально широкого набора форм работы: экскурсии, конференции, олимпиады, круглые столы, уроки здоровья, Дни национальной кухни, Дни качества школьной столовой и т. д., а также с учетом возможностей организации каникулярного времени детей (профильные смены, летние школы и т. д.). При составлении воспитательных программ указанной направленности необходимо учитывать мнение родительской общественности и привлекать специалистов в области медицины, кулинарии, санитарно-эпидемиологического благополучия населения и др., развивать систему общественной оценки качества питания в образовательном учреждении.

4.3 Требования к профессиональной подготовке педагогов в сфере формирования культуры здорового питания

Педагогический работник, осуществляющий деятельность в сфере формирования культуры здорового питания, должен

знать:

- основы современной государственной политики в сфере питания;
- федеральные законы и подзаконные акты, региональные нормативные правовые акты, СанПиНы, другие документы, регулирующие деятельность в сфере питания;

- основы педагогики, психологии, социологии, возрастной физиологии, гигиены, этики;

владеть:

- умением разрабатывать образовательные программы, отдельные образовательные модули, элективные курсы по тематике формирования культуры питания у обучающихся, воспитанников, обеспечивая их интеграцию в образовательный процесс;

- современными средствами, формами и методами пропаганды здорового образа жизни, в том числе культуры здорового питания;

- здоровьесберегающими образовательными технологиями;

- информацией о принципах рационального питания, свойствах компонентов пищи, аспектах их влияния на здоровье человека;

- способами профилактики возникновения рисков для здоровья, связанных с неправильным питанием:

обладать навыками:

- организации массовых мероприятий, направленных на формирование культуры здорового питания;

- индивидуального консультирования обучающихся;

- проведения социологических исследований по данной тематике;

- организации наглядной агитации;

- организации взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся, воспитанников образовательных учреждений по вопросам формирования культуры здорового питания и здорового образа жизни;

- анализа результатов, полученных в ходе проведения данной работы.

Профессиональное поведение педагогов осуществляется в соответствии с принципами:

- приоритета действенной заботы о здоровье обучающихся, воспитанников и педагогов (осуществление и оценка любой деятельности в образовательном учреждении с позиции влияния на здоровье);

- соответствия содержания и организации обучения и воспитания возрастным и индивидуальным особенностям обучающихся;

- наглядности, научности, систематичности и последовательности;

- практикоориентированной направленности обучения (заключается в использовании активных форм и методов педагогической деятельности, воздействия собственным примером поведения);

- формирования позитивного имиджа здорового образа жизни и правильного питания;
- корректности, адекватности, гармоничного сочетания обучающих, воспитывающих и развивающих педагогических воздействий.

4.4 Требования к оформлению, содержанию и своевременному обновлению наглядной агитации о культуре здорового питания в общеобразовательной организации

Информационное обеспечение работы по формированию культуры здорового питания в образовательном учреждении реализуется через:

- оформление наглядной агитации — информационных стендов, уголков;
- размещение материалов на Web-сайте образовательного учреждения;
- создание образовательных ресурсов, в том числе медиаресурсов.

Информационные уголки и стенды оформляются по различным направлениям формирования культуры здорового питания. Наиболее удобное место для размещения уголков и стендов для обучающихся — торцовые и боковые стены, простенки коридоров, ведущих к столовой, а также стены обеденного зала, для родителей — стены главного холла, для педагогических работников — учительская. Материалы следует располагать в определенной последовательности и красочно оформлять их, выполняя в едином подборе сочетаний, размеров, шрифтов.

Специальные разделы на школьном сайте должны освещать все основные направления работы образовательного учреждения по формированию культуры здорового питания, содержать актуальную информацию, адресованную всем участникам образовательного процесса: педагогам, обучающимся и их родителям, а также всем заинтересованным лицам. Необходимо размещение на школьном сайте непосредственных ссылок на другие ресурсы Интернет по вопросам здорового питания.

«Методические копилки» для учителей и классных руководителей аккумулируют наработанные педагогами материалы по данной проблематике: разработки классных часов, конспекты лекций, сценарии мероприятий, информация для проведения индивидуального консультирования обучающихся.

Медиатеки и специальные подборки литературы в библиотеке включают справочную, энциклопедическую, художественную литературу и периодические издания по вопросам здорового питания. Ресурсы должны быть систематизированы. Необходимо формировать каталоги имеющихся диафильмов, диапозитивов, изопroduкции, аудио- и видеозаписей, компьютерных программ.

Образовательное учреждение обеспечивает своевременную подготовку и сбор, корректное использование, регулярное обновление, хранение, тиражирование, распространение вышеперечисленных информационных ресурсов.

5 Требования к результатам применения данного стандарта в организации питания в общеобразовательных организациях

5.1 Требования к организации и содержанию контроля за реализацией стандарта (в том числе общественного), методику и сроки представления данных в единую региональную информационную систему учета и мониторинга организации питания обучающихся; правила и формы размещения на официальных сайтах образовательных организаций в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информации об условиях организации питания детей, в том числе ежедневного меню

Государственный контроль за выполнением Стандарта осуществляется:

– в части выполнения требований к составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в образовательном учреждении, а также требований к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для образовательных учреждений — органами исполнительной власти, уполномоченными на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора;

– в части выполнения требований к экономическим условиям организации питания в образовательных учреждениях — органами исполнительной власти, уполномоченными на осуществление контроля за финансово-экономической деятельностью;

– в части выполнения требований к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся, воспитанников мотивации к здоровому питанию — органами исполнительной власти, уполномоченными на осуществление государственного контроля (надзора) в сфере образования.

Контроль работы подразделений организаций школьного питания относится к компетенции образовательного учреждения, на территории которого они осуществляют свою деятельность.

Общественный контроль за выполнением Стандарта в образовательных учреждениях осуществляется органами самоуправления образовательного учреждения (родительская общественность).

5.2 Порядок обеспечения доступа и обоснования допустимых действий в столовых представителей общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся

Повседневный контроль за работой школьной столовой должен осуществляться при взаимодействии с родителями обучающихся. Право родителей на осуществление контроля должно быть закреплено в договорах, заключаемых между родителями и организацией, осуществляющей питание (образовательная организация, оператор питания). Организация родительского контроля может осуществляться родителями индивидуально в ежедневном режиме в форме личного контроля процесса организации питания, в форме анкетирования родителей и детей, в участии в работе общешкольной родительской комиссии.

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации, а также включать в договоры, заключаемые с родителями обучающихся на организацию питания. Результаты проверок должны отражаться в контрольных журналах. Рекомендуется использовать при организации контроля современные информационные технологии (публикация результатов контроля в сети интернет, возможность направлять информацию о результатах контроля с помощью интернет-сайтов, мобильных приложений и т. д.) Персональная ответственность за организацию ежедневного родительского контроля возлагается на директора школы.

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- органолептические и вкусовые качества блюд, выдаваемых учащимся, в рамках ежедневных дегустаций;
- соответствие реализуемых блюд и масса порций утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т. п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании;
- наличие в свободном доступе (в т. ч. на стендах) информации о двухнедельном циклическом меню, ежедневном меню, обоснование причин замены блюд (в случае наличия замен) по сравнению с двухнедельным циклическим меню, о поставщиках продуктов, сертификатах, результатов проводимых лабораторных исследований, информации о виде и типе пищеблока согласно проектно-планировочным решениям конкретной школы, информации об организаторе питания, контактная информация руководителей организации, осуществляющей питание, органов осуществляющих надзор за системой школьного питания;
- соответствие фактического использования пищеблока его типу и виду в соответствии с конструктивно-планировочными решениями и особенностями его использования согласно требованиям действующих СанПиНов;
- наличие в свободном доступе журналов дегустаций, специальных журналов по снятию бракеража, а также журналов, фиксирующих отзывы

родителей о блюдах, получаемых школьниками, и замечания к блюдам или санитарному состоянию обеденного зала.

Рекомендуется обеспечить возможность представителям родительской общественности провести регулярную оценку (не реже 1 раза в месяц) санитарного состояния пищеблока и его фактического использования в соответствии с конструктивно-планировочными решениями. Для этого рекомендуется сформировать специальную группу родительского контроля, программу обучения групп родительского контроля основным требованиям СанПиН к состоянию и использованию пищеблока, обеспечить возможность ротации состава группы.

В рамках работы группы родительского контроля необходимо обеспечить возможность у представителей родительской общественности провести оценку организации приготовления кулинарной продукции, включая возможность проверки товаро-сопроводительных документов на продукты питания, условий хранения, маркировки продуктов питания, а также получить доступ на производство готовой кулинарной продукции (полуфабрикатов) в случае, если в образовательной организации пищеблок является буфет-раздаточной (доготовочной).

Порядок осуществления указанной оценки определяется локальным нормативным актом общеобразовательной организации.

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

Информация о проведенных мероприятиях в рамках родительского контроля должна размещаться в открытом доступе на сайте образовательной организации и оператора питания не позднее трех дней с даты проведения контроля вместе с возражениями, сроками устранения замечаний от организации, осуществляющей организацию питания. Информация о проведенном родительском контроле вкусовых качеств готовых блюд (дегустации) должна отражаться в ежедневном журнале дегустации и на сайте образовательной организации и оператора питания.

Информация о ежедневном меню, а также о циклическом меню должна размещаться на видном месте в столовой образовательной организации, а также в сети интернет на сайте образовательной организации и организации общественного питания. В случае изменения меню, такая информация должна публиковаться в столовой образовательной организации и в сети интернет с указанием причины изменения.

Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, а также за организацию питания учащихся в целом возлагается на директора школы.

5.3 Требования к охвату питанием

Школьное питание — это залог здоровья подрастающего поколения. Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из

важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению. Хорошая организация школьного питания ведёт к улучшению показателей уровня здоровья населения, и в первую очередь детей, учитывая, что в школе они проводят большую часть своего времени. Поэтому питание является одним из важных факторов, определяющих здоровье подрастающего поколения.

В образовательной организации должны создаваться условия для организации питания 100 процентов, нуждающихся в нем обучающихся в соответствии с настоящим региональным стандартом.

Право на питание в школе закреплено в Федеральном законе № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Также прием пищи школьниками регламентируется Федеральным законом № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Еще одним актом, регулирующим питание в школе, является Федеральный закон от 01.03.2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации». В Послании Федеральному собранию 15 января 2020 года Президент указал на необходимость обеспечения учеников младших классов бесплатным горячим питанием. На эти социально значимые цели финансирование направляется из трех источников: федерального, регионального и муниципального бюджетов. Данная мера поддержки распространяется на всех учащихся 1–4 классов образовательных учреждений без исключения. Но только один раз в течение учебного дня. Причем это может быть, как обед с супом, так и завтрак с горячей кашей.

Здоровое горячее питание в младшем школьном возрасте очень важно для формирования здоровых пищевых привычек. Чем старше дети, тем сложнее менять их пищевые привычки. Поэтому начали с младших школьников.

Родители не обязаны подавать специальное заявление на предоставление бесплатного питания их детям, обучающихся в начальной школе. Это право носит безусловный характер.

Родителям нужно сообщить в школу данные о состоянии здоровья детей, об их диагнозах, это носит рекомендательный характер: родители сами решают, какие сведения о здоровье ребенка предоставлять и нужно ли это делать.

Медицинские данные о ребенке можно передать в любом формате – бумажном или электронном. Это могут быть справки от врачей, из поликлиник, результаты анализов. Любая информация о здоровье школьника будет полезна школе и позволит ей корректировать меню с учетом индивидуальных потребностей.

Для учащихся с ограниченными возможностями здоровья по-прежнему существует бесплатное двухразовое питание. Трёхкратно поесть могут те, кто посещает в этой же школе кружки, секции или продлённые занятия. Данный порядок осуществляется в общеобразовательных муниципальных учреждениях.

При этом дети–инвалиды, обучающиеся дома, получают сухой паек.

Если ограничения по здоровью значительны и ребёнку приходится обучаться дома, они тоже могут претендовать на привилегию в момент прохождения учебной программы. Едят эти льготники домашнюю еду, а рассматриваемую льготу получают как надбавку к социальной пенсии по своему особому статусу.

Дети из малоимущих семей тоже могут рассчитывать на двухразовое бесплатное питание. Такая мера поддержки малоимущих семей (статус определяется если совокупные доходы ниже прожиточного минимума в регионе проживания) называется государственной социальной помощью.

Отказаться от бесплатного питания можно. Если родители не желают получать льготу, школы должны брать заявление об отказе. Оно послужит доказательством для проверяющих, что питание ребенку предлагали.

Формулы расчета количественных показателей потребления

1. В качестве базиса принимаются данные о посещении школы учащимися в течение учебного года, за исключением случаев нахождения их на дистанционной форме обучения и каникулах, а также с учетом праздничных дней

$$x = 365 - (a + b + c)$$

Где:

a – общее количество дней реализованных в дистанционном формате обучения;

b – общее количество дней нахождения учащихся на каникулах;

c – общее количество дней государственных и региональных праздников;

x , является базисом для проведения расчетов максимального потребления в формуле 2.

2. Расчет среднего значения фактического потребления, на основе параметра x

$$Q_1 = x - (d_1 + f_1)$$

Где:

d_1 – общее количество дней отсутствия учащегося на занятиях без уважительной причины (полная неявка);

f_1 – общее количество дней нахождения учащегося на больничном.

Расчет среднего значения доступа к потреблению по контингенту общеобразовательной организации:

$$Q_n = \frac{Q_1 + Q_2 + \dots + Q_n}{n}$$

Представленная выше формула – итоговая. Она позволяет произвести расчет среднего количества дней, когда учащийся имеет доступ к

потреблению. Например, в школе 400 обучающихся, посещающих школу в среднем 200 раз в год, таким образом $400 \times 200 = 80000$ блюд к потреблению в год.

5.4 Требования к организации текущего (ежегодного) и итогового (в последний год обучения) мониторинга состояния здоровья

Состояние здоровья — это важный критерий, характеризующий результат деятельности образовательной системы. Не случайно, одним из критериев оценки деятельности образовательного учреждения является отсутствие отрицательной динамики состояния здоровья обучающихся. Анализ данных мониторинга является основой для принятия управленческих решений разного уровня и создания здоровьесберегающей среды в образовательном учреждении.

Состояние здоровья учеников — ключевой показатель образовательной программы, реализуемой учреждением. Высокие учебные достижения не служат оправданием систематического ухудшения здоровья детей, следовательно, отсутствие отрицательной динамики по этому показателю определяет и обуславливает результативность целостного образовательного процесса.

И в этой связи уместно привести слова В. А. Сухомлинского: «Опыт убеждает нас в том, что примерно у 85 % всех неуспевающих учеников главной причиной отставания в учебе является плохое состояние здоровья, какое-нибудь недомогание или заболевание».

Требования к организации и содержанию текущего (ежегодного) и итогового (в последний год обучения) мониторинга состояния здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в образовательных организациях устанавливаются департаментом образования Белгородской области в соответствии с требованиями федеральных органов исполнительной власти, осуществляющих функции в сфере здравоохранения, образования, а также в соответствии с нормативными правовыми актами администрации Белгородской области.

Мониторинг проводится в соответствии с методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20.

Под мониторингом понимается система наблюдения, анализа, оценки состояния здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в образовательных организациях.

Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации здорового горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания.

Мониторинг проводят учредитель общеобразовательной организации, государственные муниципальные органы управления образованием и орган управления общеобразовательной организацией.

Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся всего, в т. ч. 1–4 классов, 5–11 классов;
- количество обучающихся в первую смену всего, в т. ч. 1–4 классов, 5–11 классов;
- количество обучающихся во вторую смену всего, в т. ч. 1–4 классов, 5–11 классов;
- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (догоотовочные), буфеты-раздаточные);
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- соответствие меню положениям настоящих рекомендаций;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями настоящих рекомендаций;
- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов.
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей.

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

Комплексная оценка состояния здоровья учащихся включает диагностику здоровья в двух традиционных аспектах: физическом и психическом. Причем в психическом здоровье выделяются две подструктуры, а именно — социальное и психологическое здоровье. Таким образом, о целостном развитии учащихся составляем представление по следующим компонентам:

- физическое здоровье;
- социальное здоровье;
- психологическое здоровье.

В каждом компоненте выделяется четыре уровня по степени сформированности критериев и показателей развития учащихся:

- высокий;
- допустимый;
- тревожный;
- критический.

В зависимости от результата определяются группы учащихся и намечаются направления работы по выявленным проблемам.

Показатели, используемые для мониторинга здоровья учащихся в школе.

Цель мониторинга:

Оценить уровень здоровья учащихся и определить основные приоритеты дальнейшего развития деятельности школы в области здоровьесбережения.

Задачи мониторинга:

Формировать базы данных о физическом, соматическом, психологическом здоровье учащихся, создание которых является необходимым условием для прогнозирования школы, корректировки здоровьесберегающей деятельности;

Вести сравнительный анализ по годам, что позволит отследить динамику здоровья, выявлять факторы, влияющие на здоровье учащихся.

Своевременное выявление изменений, происходящих в образовательном процессе, и факторов, вызывающих их;

Предупреждение негативных тенденций в организации образовательного процесса;

Оценка эффективности и полноты реализации методического обеспечения образования;

Объект мониторинга:

Объектом мониторинга являются класс, учитель, учащийся, а также отдельные составляющие образовательного процесса:

здоровье учащихся и учителей;

содержание и результаты обучения;

технологии обучения;

социальное и профессиональное самоопределение старшеклассников;

уровень воспитанности учащихся.

Участники мониторинга:

Участниками мониторинга состояния здоровья учащихся являются:

Учителя физической культуры;

Медицинская сестра школы.

Учащиеся;

Классные руководители;

Родители;

Психолог

Логопед

Дефектолог

Тьютор

Социальный педагог

Педагог дополнительного образования

Работник питания

Основные методы сбора и обработки информации

Основными методами и средствами диагностики здоровья обучающихся являются:

Ежегодный медицинский осмотр;

Тестирование;

Анкетирование;

ИКТ-технологии;

экспертный опрос;

наблюдение;

анализ документов;

посещение уроков;

контроль знаний, умений и навыков;
самооценка.

Получатели информации

Сбор информации об уровне здоровья учащихся возлагается на медицинскую сестру,

психолога, учителей физической культуры, родителей, классных руководителей. Полученная информация заносится в паспорт здоровья каждого класса, хранится в методическом кабинете и доступна для всех участников образовательного процесса. В конце учебного года паспорта здоровья распечатываются, и выдаются классным руководителям.

Планируемые результаты

Оформление паспорта здоровья для каждого класса;

Определение уровня здоровья всех учащихся;

Выявление причин снижения уровня здоровья учащихся;

Использование рекреативных технологий в реализации программы «Здоровье и физическая культура».

Выбор наиболее адекватных форм и методов работы по сохранению и укреплению здоровья обучающихся (формирование здоровьесберегающей среды в школе).

Состав экспертной группы

В экспертную группу по проведению мониторинга здоровья учащихся входят:

- учитель физической культуры, руководитель программы;
- медицинская сестра школы;
- психолого-педагогическая служба.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей и подростков

Таблица А.1 — Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей и подростков Российской Федерации

№ п/п	Показатели (в сут.)	Возрастные группы											
		0–3 мес.	4–6 мес.	7–12 мес.	от 1 года до 2 лет	от 2 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 11 лет	от 11 до 14 лет		от 14 до 18 лет		
									мальч ики	девоч ки	юнош и	девуш ки	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
Энергия и пищевые вещества													
1	Энергия, ккал	115*	115*	110*	1 200	1 400	1 800	2 100	2 500	2 300	2 900	2 500	
2	Белок, г	–	–	–	36	42	54	63	75	69	87	75	
	*в т. ч. животный (%)	–	–	–	70		65	60					
	** г/кг массы тела	2,2	2,6	2,9	–	–	–	–	–	–	–	–	
	% по ккал	–	–	–	12								
3	Жиры, г	6,5*	6*	5,5*	40	47	60	70	83	77	97	83	
	Жир, % по ккал	–	–	–	30								
	ПНЖК, % по ккал	–	–	–	5–10						6–10		
	Омега-6, % по ккал	–	–	–	4–9						5–8		
	Омега-3, % по ккал	–	–	–	0,8–1						1–2		
	Холестерин, мг	< 300											
	Углеводы, г	13*	13*	13*	174	203	261	305	363	334	421	363	
4	Углеводы, % по ккал	–	–	–	58								
	в т. ч. сахар, % по ккал	< 10											
	Пищевые волокна, г	–	–	–	8	10	15	20					
Витамины													
5	Витамин С, мг	30	35	40	45	50	60	70	60	90	70		
	Витамин В ₁ , мг	0,3	0,4	0,5	0,8	0,9	1,1	1,3		1,5	1,3		
	Витамин В ₂ , мг	0,4	0,5	0,6	0,9	1,0	1,2	1,5		1,8	1,5		
	Витамин В ₆ , мг	0,4	0,5	0,6	0,9	1,2	1,5	1,7	1,6	2,0	1,6		
	Ниацин, мг	5,0	6,0	7,0	8,0	11,0	15,0	18,0		20,0	18,00		
	Витамин В ₁₂ , мкг	0,3	0,4	0,5	0,7	1,5	2,0	3,0					
	Фолаты, мкг	50		60	100	200		300–400		400			
	Пантотеновая кислота, мг	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0		3,5		5,0	4,0		
	Биотин, мкг	10			10	15	20	25		50			
	Витамин А, мкг рет. экв	400			450	500	700	1 000	800	1 000	800		
	Витамин Е, мг ток. экв	3,0		4,0			7,0	10,0	12,0	12,0	15,0	15,0	
	Витамин D, мкг	10,0											
	Витамин К, мкг	30			30	55	60	80	70	120	100		
	Минеральные вещества												
	Кальций, мг	400	500	600	800	900	1 100	1 200					
	Фосфор, мг	300	400	500	700	800	1 100	1 200					

Продолжение таблицы А.1

Магний, мг	55	60	70	80	200	250	300	300	400	400
Калий, мг	–	–	–	400	600	900	1 500		2 500	
Натрий, мг	200	280	350	500	700	1 000	1 100		1 300	
Хлориды, мг	300	450	550	800	1 100	1 700	1 900		2 300	
Железо, мг	4,0	7,0		10,0		12,0		15,0	18,0	
Цинк, мг	3,0		4,0	5,0	8,0	10,0	12,0			
Йод, мг	0,06			0,07	0,10	0,12	0,13	0,15		
Медь, мг	0,5		0,3	0,5	0,6	0,7	0,8		1,0	
Селен, мг	0,01	0,012		0,015	0,02	0,03	0,04		0,05	
Хром, мкг	–	–	–	11	15		25		35	
Фтор, мг	1,0	1,0	1,2	1,4	2,0	3,0	4,0		4,0	

*Потребности для детей первого года жизни в энергии, жирах, углеводах даны в г/кг массы тела.

**Потребности для детей первого года жизни, находящихся на искусственном вскармливании.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов питания для обучающихся в общеобразовательных организациях

Таблица Б.1 — Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов питания для обучающихся в общеобразовательных организациях

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7–11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10 % от общего количества овощей), в т. ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т. ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные — 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т. ч. филе слабо или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5–9 % м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть	30	35

Продолжение таблицы Б.1

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7–11 лет	12 лет и старше
	уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)		
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Перечень сырья, не используемого для производства продуктов детского питания для детей школьного возраста. Перечень продукции, которая не должна содержаться в готовых продуктах детского питания для детей школьного возраста

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

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

ПРИЛОЖЕНИЕ Г. Рекомендации для замены продуктов и блюд при организации питания обучающихся

Таблица Г.1 — Данные для замены продуктов и блюд при организации питания обучающихся

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9 %	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2 %	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5 %	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9 %	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9 %	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9 %	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9 %	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	

	Яблоки	12
	Чернослив	17
	Курага	8
	Изюм	22

ПРИЛОЖЕНИЕ Д. Нормативные документы

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 г. с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020 г.).

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

3. Указ Президента Российской Федерации от 30 января 2010 г. № 120 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации».

Федеральные законы

4. Федеральный закон от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ (ред. от 2 июля 2021 г.) «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».

5. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (ред. от 2 июля 2021 г.) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

6. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ (ред. от 13 июля 2020 г.) «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

7. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ (ред. от 2 июля 2021 г.) «Об образовании в Российской Федерации».

8. Федеральный закон от 21 декабря 1996 г. № 159-ФЗ (ред. от 17 февраля 2021 г.) «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».

9. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 (ред. от 11 июня 2021 г.) «О защите прав потребителей».

10. Федеральный закон от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ (ред. от 02 июля 2021 г.) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

11. Федеральный закон от 22 мая 2003 г. № 54-ФЗ (ред. от 23 ноября 2020 г.) «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и/или расчетов с использованием платежных карт».

12. Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».

13. Федеральный закон от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ (ред. от 02 июля 2021 г.) «О техническом регулировании».

Нормативные акты Правительства Российской Федерации

14. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р. «Об основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года».

Ведомственные нормативные акты

15. Приказ Роспотребнадзора от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях».

16. Письмо Роспотребнадзора от 16 мая 2007 г. № 0100/4962-07-32 «О действующих нормативных и методических документах по гигиене питания».

Технические регламенты

17. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года; утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880).

18. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей ТР ТС 023/2011 (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 882).

19. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года N 67).

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

20. Санитарные правила 2509-81 Санитарные правила для береговых рыбообрабатывающих предприятий (утв. зам. Главного Государственного санитарного врача СССР, 24.12.1981 г.).

21. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 июня 2001 г. и введен в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36).

22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ, 27.10.2020 г.).

23. ГН 2.3.3.972-00 «Гигиена питания. тара, посуда, упаковка, оборудование и другие виды продукции, контактирующие с пищевыми продуктами. Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Гигиенические нормативы» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 29 апреля 2000 г.).

24. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (с изменениями на 3 августа 2021 года, утвержденные решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299).

25. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания». Утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ, 28.01.2021 г.

26. СП 1.1.1058-01 (с изменениями на 27 марта 2007 года) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических

(профилактических) мероприятий». Утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ, 13.07.2001 г.

Методические рекомендации

27. Методические рекомендации 2.3.1.0253-21 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ, 22.07.2021 г.).

28. «Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ. Методические рекомендации. МР 2.3.1.1915-04» (утв. Роспотребнадзором 2 июля 2004 г.).

29. «МУК 2.3.2.721-98 Пищевые продукты и пищевые добавки определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище. Методические указания» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 15 октября 1998 г.).

30. МР 2.4.0179-20 «Методические рекомендации. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций». Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 18 мая 2020 г.

31. Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)». Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 30 декабря 2019 г.

32. МР 5.1.0096-14 «Методические рекомендации. Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП». Утверждены руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 18 декабря 2014 года.

33. ГОСТ 24297-2013 «Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля».

34. ГОСТ 31798-2012 «Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденную, подмороженную и замороженную говядину (в полутушах, четвертинах) и телятину (в тушах, полутушах) 1 и 2 категорий, полученные от молодняка КРС и телят.

35. ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия». Распространяется на жилованное мясо (говядина, свинина, конина,

баранина) и обработанные субпродукты (печень, язык, сердце), замороженные в блоках.

36. ГОСТ 32273-2013 «Мясо. Оленина для детского питания. Технические условия». Распространяется на оленину в тушах и полутушах, полученную от убоя оленят и молодняка оленей.

37. ГОСТ 32734-2014 «Мясо перепелов для детского питания. Технические условия». Распространяется на мясо перепелов для детского питания (без добавленных ингредиентов).

38. ГОСТ 32752-2014 «Субпродукты, охлажденные для детского питания. Технические условия». Распространяется на обработанные мясные охлажденные субпродукты (говяжьи, свиные, бараньи, конские, олени - печень, язык, сердце).

39. ГОСТ 32914-2014 «Мясо сублимационной сушки для детского питания. Технические условия». Распространяется на мясо сублимационной сушки (говядина, мясо кролика, мясо цыпленка, мясо индейки).

40. ГОСТ 34122-2017 «Субпродукты птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные субпродукты птицы для детского питания (печень, сердце цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат).

41. ГОСТ 34424-2018 «Промышленность мясная. Классификация жилованного мяса при производстве мясной продукции для детского питания». Распространяется на замороженное и охлажденное жилованное мясо (говядина, телятина, в т. ч. молочная телятина, свинина, баранина, ягнятина, конина, оленина, в т. ч. от оленят).

42. ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия (с Изменением № 1)». Распространяется на остывшее, охлажденное, замороженное и глубокомороженное мясо птицы для детского питания - тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части (полутушки, четвертины передней и задней, грудки, окорочка, бедра, голени, филе, кускового мяса, кускового белого мяса, кускового красного мяса).

43. ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия (с Изменением № 1)». Распространяется на остывшее, охлажденное, замороженное и глубокомороженное мясо индейки (потрошенная тушка, полутушка, грудка, окорочок, бедро, голень, плечо, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени).

44. ГОСТ Р 54034-2010 «Мясо. Баранина и ягнятина для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденную, подмороженную и замороженную баранину от молодняка овец и ягнятину в тушах.

45. ГОСТ Р 54048-2010 «Мясо. Свинина для детского питания. Технические условия». Распространяется на парную, охлажденную, подмороженную и замороженную свинину в полутушах, полученную от молодняка свиней, для производства продуктов питания детей старше 6 мес.

46. ГОСТ Р 55335-2012 «Мясо. Конина для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденную, подмороженную и замороженную конину в полутушах и четвертинах для промышленного производства продуктов питания детей старше 6 мес.

47. ГОСТ 33933-2016 «Продукты диетического лечебного и диетического профилактического питания. Смеси белковые композитные сухие. Общие технические условия». Распространяется на смеси белковые композитные сухие, относящиеся к специализированным продуктам и произведенные на основе: белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока), изолированных соевых белков, смеси белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока) и изолированных соевых белков.

48. ГОСТ 31645-2012 «Мука для продуктов детского питания. Технические условия». Распространяется на муку, выработанную из рисовой, овсяной и гречневой круп.

49. ГОСТ 33282-2015 «Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия (с Поправкой)». Распространяется на филе рыбы мороженое в блоках и поштучно (филе с кожей, филе без кожи, филе-кусоч с кожей и без кожи).

50. ГОСТ 33633-2015 «Масло сливочное для детского питания. Технические условия». Распространяется на сливочное масло, изготовляемое из коровьего молока (для питания детей раннего возраста с массовой долей жира 82,5 %, для питания детей дошкольного и школьного возраста с массовой долей жира 82,5 %, 80,0 %, 72,5 % и 72,5 %, обогащенное витамином/витаминами).

51. ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия». Распространяется на пастеризованное, стерилизованное и ультрапастеризованное питьевое молоко, с массовой долей жира: 2,5 %, 3,0 %, 3,2 %, 3,5 %, в т. ч. обогащенное йодом и/или витамином/витаминами.

52. ГОСТ 32924-2014 «Сливки питьевые для детского питания. Технические условия». Распространяется на стерилизованные и ультрапастеризованные питьевые сливки с массовой долей жира: 10 %, 12 %, 15 % и 20 %.

53. ГОСТ 34255-2017 «Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия». Распространяется на обезжиренное, частично обезжиренное и цельное сухое молоко, получаемое из сгущенного пастеризованного обезжиренного или нормализованного, или цельного коровьего молока.

54. ГОСТ 32735-2014 «Продукты яичные жидкие охлажденные для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные жидкие яичные продукты (яичный меланж, яичный белок, яичный желток).

55. ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия». Распространяется на пастеризованное, стерилизованное и ультрапастеризованное питьевое молоко,

с массовой долей жира: 2,5 %, 3,0 %, 3,2 %, 3,5 %, в т. ч. обогащенное йодом и/или витамином/витаминами.

56. ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные натуральные полуфабрикаты из мяса птицы: мясокостные - тушка цыпленка, тушка индейки, полутушка цыпленка, полутушка индейки, четвертина передняя цыпленка, четвертина задняя цыпленка, грудка цыпленка, грудка индейки, окорочок цыпленка, окорочок индейки, бедро цыпленка, бедро индейки, голень цыпленка, голень индейки, крылышко цыпленка, плечевая часть крылышка цыпленка и плечо индейки; бескостные крупнокусковые - филе грудной части цыпленка, филе грудной части индейки, филе большое цыпленка, филе большое индейки, филе малое цыпленка, филе малое индейки, филе «Медальон», филе для стейка, окорочок цыпленка бескостный, кусковое мясо бедра цыпленка, кусковое мясо бедра индейки, кусковое мясо голени цыпленка, кусковое мясо голени индейки и кусковое мясо плеча индейки; бескостные мелкокусковые – гуляш, поджарка, азу, рагу и котлетное мясо; фаршированные - рулетики из мяса цыпленка, рулетики из мяса индейки, филе фаршированное, зразы и окорочок цыпленка фаршированный; панированные - котлета отбивная, котлета по-киевски и наггетсы.

57. ГОСТ 32750-2014 «Полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания. Технические условия». Распространяется на замороженные мясные полуфабрикаты в тесте: пельмени «Детские», пельмени «Классные», пельмени «Тимка», пельмени «Тимка» с кониной, мясные палочки «Школьные», мясные палочки «Детские», хинкали «Школьные», хинкали «Школьные» из баранины, манты «Школьные» и манты «Школьные» из баранины.

58. ГОСТ 33337-2015 «Изделия кулинарные из мяса птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на кулинарные изделия из мяса птицы (для питания детей старше 1,5 лет): запеченные (старше 3 лет) — окорочок цыпленка бескостный, окорочок цыпленка бескостный с начинкой, бедро цыпленка бескостное, бедро цыпленка бескостное с начинкой, филе грудной части цыпленка (индейки), рулет из мяса цыпленка (индейки) и мясо цыпленка и/или индейки формованное; вареные — мясо тушки цыпленка (индейки) бескостное, бедро цыпленка (индейки), голень цыпленка и паштеты (старше 3 лет) из: мяса цыпленка, мяса и печени цыпленка, мяса индейки, мяса и печени индейки, печени цыпленка и/или индейки; тушеные — мясо цыпленка (индейки) в соусе, мясное ассорти в соусе, печень куриная в молочном соусе, мясо цыпленка (индейки) с сердцем, мясо цыпленка (индейки) обеденное, филе куриное с языком, мясо цыпленка (индейки) с овощами и мясо цыпленка (индейки) с рисом; паровые — котлеты из мяса цыпленка (индейки) рубленые и биточки из мяса цыпленка (индейки).

59. ГОСТ 33338-2015 «Полуфабрикаты рубленые высокой степени готовности из мяса птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные рубленые полуфабрикаты

высокой степени готовности из мяса птицы (для детей старше 1,5 лет): формованные в панировке или без — котлеты, крокеты, палочки, биточки, тефтели, фрикадельки, бифштекс, ромштекс, гамбургер и шницель; фаршированные — зразы и котлеты с начинкой; в оболочке (старше 3 лет) — колбаски из мяса птицы, колбаски субпродуктовые, котлета в тесте и сосиска в тесте.

60. ГОСТ 33611-2015 «Полуфабрикаты мясные. Фарш для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные мясные полуфабрикаты категории А - мясной фарш: «Говяжий», «Свиной», «Из говядины и свинины», «Бараний» и «Конский».

61. ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные, подмороженные и замороженные мясные кусковые бескостные полуфабрикаты: крупнокусковые бескостные из говядины - говяжья вырезка, говядина от спинно-поясничной части, говядина от тазобедренной части, говядина от лопаточной части, говядина от подлопаточной части, говядина от грудной части, котлетное мясо говяжье; порционные бескостные из говядины: медальоны говяжьи, бифштекс говяжий, лангет говяжий, антрекот говяжий, ромштекс говяжий, зразы говяжьи, говядина духовая; мелкокусковые бескостные из говядины: бефстроганов говяжий, азу говяжье, поджарка говяжья, гуляш говяжий; крупнокусковые бескостные из конины: вырезка конская, конина от спинно-поясничной части, конина от тазобедренной части, конина от лопаточной части, конина от подлопаточной части, конина от грудной части, котлетное мясо конское; порционные бескостные из конины: медальоны конские, бифштекс конский, лангет конский, антрекот конский, ромштекс конский, зразы конские, конина духовая; мелкокусковые бескостные из конины: бефстроганов конский, азу конское, поджарка конская, гуляш конский; крупнокусковые бескостные из свинины: вырезка свиная, свинина от спинно-поясничной части, свинина от тазобедренной части, свинина от лопаточной части, котлетное мясо свиное; порционные бескостные из свинины: эскалоп свиной, шницель свиной, свинина духовая; мелкокусковые: поджарка свиная, гуляш свиной; крупнокусковые бескостные из баранины: вырезка баранья, баранина от тазобедренной части, баранина от лопаточной части; порционные бескостные из баранины: эскалоп бараний, шницель бараний, баранина духовая; мелкокусковые бескостные: поджарка баранья, мясо для плова баранье, котлетное мясо баранье.

62. ГОСТ Р 55366-2012 «Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия». Распространяется на мясные рубленые полуфабрикаты для питания детей старше 1,5 лет: котлетки «Детские», биточки «Бемби» и «Маугли», тефтели «Морозко» и «Сказка», фрикадельки «Теремок» и «Колобок», кнели «Детские»; для питания детей старше 3 лет: ромштексы «Буратино», «Буратино витаминизированный», «Диетический» и «Чиполлино», бифштексы «Детский» и «Детский-вита», котлета для гамбургера «Детская», крокеты «Детские», шницели «Детский» и «Классный», котлеты «Школьные» и говяжьи «Школьные», ежики «Детские»,

зразы «Детские», котлета для гамбургера «Классная» и котлета для чизбургера «Детская», палочки «Детские», котлетки печеночные «Детские», биточки «Детские», фрикадельки «Детские», тефтели «Детские», наггетсы «Детские», люля-кебаб «Сказка», котлеты низкокалорийные «Детские», биточки низкокалорийные «Детские», тефтели низкокалорийные «Детские», фрикадельки низкокалорийные «Детские», голубцы ленивые «Детские».

63. ГОСТ Р 55790-2013 «Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые для детского питания. Технические условия». Распространяется на рубленые полуфабрикаты из мяса птицы: рубленые формованные в панировке или без - котлеты детские, котлеты школьные, котлеты куриные, котлеты особые, котлеты с яйцом, котлеты солнечногорские, крокеты школьные, крокеты куриные, крокеты с крупой, крокеты с кабачком, крокеты детские, крокеты с говядиной, палочки мясные, палочки куриные, палочки с крупой, палочки с овощами, палочки школьные, палочки с говядиной, биточки детские, биточки с яйцом, биточки школьные, биточки мясные, биточки куриные, биточки «Тотоша», биточки солнечногорские, тефтели школьные, тефтели детские, тефтели с говядиной, тефтели солнечногорские, тефтели «Тотоша», тефтели куриные, фрикадельки детские, фрикадельки «Тотоша», фрикадельки из индейки, фрикадельки школьные, «Ежики» куриные, «Ежики» детские, бифштекс «Тотоша», бифштекс школьный, ромштекс из мяса птицы, ромштекс школьный, голубцы ленивые детские, голубцы ленивые школьные, голубцы ленивые куриные, голубцы ленивые ассорти, гамбургер детский, гамбургер школьный, гамбургер куриный, шницель «Тотоша», шницель школьный, шницель солнечногорский; рубленые фаршированные: зразы школьные, зразы с сыром, зразы солнечногорские, зразы с печенью.

64. ГОСТ Р 56364-2015 «Российское качество. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые с пониженной калорийностью для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные рубленые полуфабрикаты из мяса птицы с пониженной калорийностью: рубленые формованные в панировке или без — котлеты из мяса цыплят детские, котлеты филейные школьные, котлеты из мяса индейки детские, котлеты «Тотошка», котлеты с яичным белком «Крепыш», крокеты с овощами «Смак», крокеты с крупой «Веснушка», крокеты «Крепыш», биточки с яйцом, тефтели детские, тефтели с яичным белком, тефтели филейные, фрикадельки детские, фрикадельки «Тотоша», фрикадельки школьные, голубцы ленивые детские, голубцы ленивые школьные, голубцы ленивые, голубцы ленивые ассорти, гамбургеры филейные; рубленые фаршированные — зразы школьные, зразы солнечногорские, зразы с печенью.

65. ГОСТ Р 56579-2015 «Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные мясосодержащие рубленые полуфабрикаты с массовой долей мясных ингредиентов не менее 40 %: старше 1,5 лет — биточки «Цветик» и «Маугли», тефтели с рисом, тефтели с перловкой, фрикадельки «Карапуз» и «Гномик», кнели «Детские», котлеты мясоовощные; старше 3 лет — котлета «Для гамбургера "Классная"» и котлета «Для чизбургера "Детская"», голубцы

ленивые «Детские», котлеты мясо-картофельные, биточки «Карапуз», «Гномик», «Тимка»; старше 6 лет — котлеты пониженной калорийности «Детские», биточки пониженной калорийности «Детские», тефтели пониженной калорийности «Детские», фрикадельки пониженной калорийности «Детские».

66. ГОСТ Р 58111-2018 «Полуфабрикаты в тесте замороженные из мяса птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на замороженные полуфабрикаты из мяса птицы в тесте: пельмени — «Желанные», «Классики», «Солнечногорские», «Птенчик», «Петушок», «Крепышок», «Богатырь», «Колобок», «Кроха», «Тотоша»; хинкали — из мяса цыплят, из мяса индейки, «Снежки», «Рябушка»; манты — «Атлет», «Крепыш», «Богатырь».

67. ГОСТ 32925-2014 «Кефир для детского питания. Технические условия». Распространяется на кисломолочный продукт, выработанный из цельного коровьего молока с массовой долей жира от 3,2 % до 4,0 % или из нормализованного коровьего молока с массовой долей жира 1,5 %, 2,0 %, 2,5 %, 3,0 %, 3,2 %, 3,5 %, 4,0 %.

68. ГОСТ 32927-2014 «Творог для детского питания. Технические условия». Распространяется на герметично упакованный творог с массовой долей жира — 4 %, 5 %, 9 % и 10 % и получаемый путем прессования и/или самопрессования, получаемый путем сепарирования, получаемый путем ультрафильтрации.