МР 2.4.0179-20

Методические рекомендации

2.4. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

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

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

3. ВВЕДЕНЫ ВПЕРВЫЕ.

I. Общие положения и область применения

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

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

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

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

II. Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюду) по пищевым и биологически активным веществам (приложение 3 к настоящим МР).

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

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

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

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

**Таблица 1**

**Режим питания по приемам пищи**

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

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

**Таблица 2**

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

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

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

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

3.1. Организациями общественного питания общеобразовательных организаций для обслуживания обучающихся могут быть:

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

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

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

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

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

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

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

Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков:

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

Например, при организации обедов для обучающихся в количестве 400 человек необходимо приготовить не менее 100 литров 1-го блюда (400х250 мл) и 80 литров третьего (400х200 мл), следовательно, для первых блюд необходимо иметь не менее 2 кастрюль объемом по 50 л, для третьих - 2 кастрюли объемом по 40 л;

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

Объем (выход) готовых гарниров составляет не менее 150 гр, следовательно, для гарниров необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом по 40 л (400х150 гр).

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

Для реализации принципов здорового питания, в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков, рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматы), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех обучающихся (400-450 чел.). Пароконвектоматы обеспечивают гастроемкостями 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, 75 мл и т.д.). Для соусов необходимо наличие не менее 3 кастрюль объемом по 10 л. (400 чел.75 мл).

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

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

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

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

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

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

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

Буфеты-раздаточные оборудуются минимальным набором помещений и оборудования:

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

- раковина для мытья рук;

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

- холодильник (холодильный шкаф);

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

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

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

IV. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

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

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

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

- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;

- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 5 к настоящим МР).

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

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

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

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

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

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

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

V. Организация мониторинга горячего питания

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

5.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;

- количество обучающихся в первую смену всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;

- количество обучающихся во вторую смену всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;

- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (доготовочные), буфеты-раздаточные);

- количество посадочных мест в обеденном зале;

- соответствие меню положениям настоящих рекомендаций;

- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями настоящих рекомендаций;

- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;

- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов;

- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей.

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

Приложение 1
к МР 2.4.0179-20

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| N  | Наименование пищевой продукции или группы пищевой  | Итого за сутки  |
|  | продукции  | 7-11 лет  | 12 лет и старше  |
| 1  | Хлеб ржаной  | 80  | 120  |
| 2  | Хлеб пшеничный  | 150  | 200  |
| 3  | Мука пшеничная  | 15  | 20  |
| 4  | Крупы, бобовые  | 45  | 50  |
| 5  | Макаронные изделия  | 15  | 20  |
| 6  | Картофель  | 187  | 187  |
| 7  | Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные\*, в т.ч. томат-пюре, зелень, г  | 280  | 320  |
| 8  | Фрукты свежие  | 185  | 185  |
| 9  | Сухофрукты  | 15  | 20  |
| 10  | Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные  | 200  | 200  |
| 11  | Мясо 1-й категории  | 70  | 78  |
| 12  | Субпродукты (печень, язык, сердце)  | 15  | 20  |
| 13  | Птица (цыплята-бройлеры потрошеные - 1 кат)  | 35  | 53  |
| 14  | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое  | 58  | 77  |
| 15  | Молоко 2,5%; 3,5%  | 300  | 300  |
| 16  | Кисломолочная пищевая продукция  | 150  | 180  |
| 17  | Творог (не более 9% м.д.ж.)  | 50  | 60  |
| 18  | Сыр  | 10  | 12  |
| 19  | Сметана (не более 15% м.д.ж.)  | 10  | 10  |
| 20  | Масло сливочное  | 30  | 35  |
| 21  | Масло растительное  | 15  | 18  |
| 22  | Яйцо, шт.  | 1  | 1  |
| 23  | Сахар\*\*  | 30  | 35  |
| 24  | Кондитерские изделия  | 10  | 15  |
| 25  | Чай  | 0,4  | 0,4  |
| 26  | Какао-порошок  | 1,2  | 1,2  |
| 27  | Кофейный напиток  | 2  | 2  |
| 28  | Дрожжи хлебопекарные  | 1  | 2  |
| 29  | Крахмал  | 3  | 4  |
| 30  | Соль пищевая поваренная йодированная  | 3  | 5  |
| 31  | Специи  | 2  | 2  |

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

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

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

Приложение 2
к МР 2.4.0179-20

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Название блюда  | **1-4 классы**  | **5-11 классы**  |
|  | Выход (вес) порции (мл или гр)  | Выход (вес) порции (мл или гр)  |
| **1 НЕДЕЛЯ**  |  |  |
| **Понедельник**  |  |  |
| Каша гречневая молочная  | 200  | 220  |
| Чай\*  | 200  | 200  |
| Хлеб \*\*  | 30  | 30  |
| Масло сливочное  | 10  | 10  |
| Сыр (Российский и др)  | 15  | 15  |
| **Итого**  | **455**  | **475**  |
| **Вторник**  |  |  |
| Омлет натуральный  | 140  | 160  |
| Зеленый горошек отварной консервированный  | 25  | 30  |
| Кофейный напиток  | 200  | 200  |
| Хлеб \*\*  | 30  | 30  |
| Масло сливочное  | 10  | 10  |
| **Итого**  | **405**  | **430**  |
| **Среда**  |  |  |
| Рыба припущенная  | 80  | 100  |
| Картофельное пюре  | 150  | 180  |
| Чай с лимоном\*  | 200/7  | 200/7  |
| Хлеб \*\*  | 30  | 30  |
| Масло сливочное  | 10  | 10  |
| **Итого**  | **477**  | **527**  |
| **Четверг**  |  |  |
| Запеканка творожно-морковная со сметанным соусом  | 200/15  | 220/20  |
| Какао с молоком  | 200  | 200  |
| Хлеб \*\*  | 30  | 30  |
| Масло сливочное  | 10  | 10  |
| **Итого**  | **455**  | **480**  |
| **Пятница**  |  |  |
| Макаронные изделия с тертым сыром  | 180  | 200  |
| Чай\*  | 200  | 200  |
| Хлеб \*\*  | 30  | 30  |
| Масло сливочное  | 10  | 10  |
| **Итого**  | **420**  | **440**  |
| **2 НЕДЕЛЯ**  |  |  |
| **Понедельник**  |  |  |
| Каша пшённая молочная  | 200  | 220  |
| Чай фруктовый\*  | 200  | 200  |
| Хлеб \*\*  | 30  | 30  |
| Масло сливочное  | 10  | 10  |
| Сыр (Российскийи др)  | 15  | 15  |
| **Итого**  | **455**  | **475**  |
| **Вторник**  |  |  |
| Запеканка рисовая со сметанным соусом  | 200/15  | 220/20  |
| Какао с молоком  | 200  | 200  |
| Хлеб\*\*  | 30  | 30  |
| Масло сливочное  | 10  | 10  |
| **Итого**  | **455**  | **480**  |
| **Среда**  |  |  |
| Каша овсяная молочная  | 200  | 220  |
| Чай\*  | 200  | 200  |
| Хлеб\*\*  | 30  | 30  |
| Масло сливочное  | 10  | 10  |
| Сыр (Российский и др)  | 15  | 15  |
| **Итого**  | **455**  | **475**  |
| **Четверг**  |  |  |
| Пудинг творожный с изюмом  | 200  | 220  |
| Подлива фруктовая  | 15  | 20  |
| Кофейный напиток  | 200  | 200  |
| Хлеб\*\*  | 30  | 30  |
| Масло сливочное  | 10  | 10  |
| **Итого**  | **455**  | **480**  |
| **Пятница**  |  |  |
| Биточки (мясо или птица)  | 80  | 100  |
| Макаронные изделия  | 150  | 180  |
| Чай с лимоном\*  | 200/7  | 200/7  |
| Хлеб\*\*  | 30  | 30  |
| Масло сливочное  | 10  | 10  |
| **Итого**  | **477**  | **527**  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Название блюда  | **1-4 классы**  | **5-11 классы**  |
|  | Выход (вес) порции (мл или гр)  | Выход (вес) порции (мл или гр)  |
| **1 НЕДЕЛЯ**  |  |  |
| **Понедельник**  |  |  |
| Суп молочный с макаронными изделиями  | 200  | 220  |
| Чай\*  | 200  | 200  |
| Сыр (Российский и др)  | 15  | 15  |
| Масло сливочное  | 10  | 10  |
| Хлеб\*\*  | 30  | 30  |
| **Итого**  | **455**  | **475**  |
| **Вторник**  |  |  |
| Омлет натуральный  | 140  | 160  |
| Морковь тертая с р/м  | 60  | 80  |
| Кофейный напиток  | 200  | 200  |
| Хлеб\*\*  | 30  | 30  |
| Масло сливочное  | 10  | 10  |
| Сыр (Российский и др)  | 15  | 15  |
| **Итого**  | **430**  | **495**  |
| **Среда**  |  |  |
| Запеканка рисовая  | 200  | 220  |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих)  | 200  | 200  |
| Йогурт порционный  | 125  | 125  |
| Хлеб\*\*  | 30  | 30  |
| **Итого**  | **555**  | **575**  |
| **Четверг**  |  |  |
| Сырники творожно-морковные с соусом молочным  | 200/15  | 220/20  |
| Какао с молоком  | 200  | 200  |
| Хлеб\*\*  | 30  | 30  |
| Масло сливочное  | 10  | 10  |
| **Итого**  | **455**  | **480**  |
| **Пятница**  |  |  |
| Тефтели рыбные  | 80  | 100  |
| Картофельное пюре  | 150  | 180  |
| Компот из сухофруктов  | 200  | 200  |
| Хлеб\*\*  | 30  | 30  |
| **Итого**  | **460**  | **510**  |
| **2 НЕДЕЛЯ**  |  |  |
| **Понедельник**  |  |  |
| Каша манная молочная  | 200  | 220  |
| Сыр (Российский и др)  | 15  | 15  |
| Чай с лимоном\*  | 200/7  | 200/7  |
| Хлеб\*\*  | 30  | 30  |
| Масло сливочное  | 10  | 10  |
| **Итого**  | **462**  | **482**  |
| **Вторник**  |  |  |
| Биточки (мясо или птица)  | 80  | 100  |
| Макаронные изделия отварные  | 150  | 180  |
| Какао с молоком  | 200  | 200  |
| Хлеб\*\*  | 30  | 30  |
| Масло сливочное  | 10  | 10  |
| **Итого**  | **470**  | **520**  |
| **Среда**  |  |  |
| Кукуруза консервированная отварная  | 25  | 30  |
| Омлет натуральный  | 140  | 160  |
| Кофейный напиток  | 200  | 200  |
| Хлеб\*\*  | 30  | 30  |
| Сыр (Российский и др)  | 15  | 15  |
| **Итого**  | **410**  | **435**  |
| **Четверг**  |  |  |
| Каша вязкая молочная из пшеничной крупы  | 200  | 220  |
| Чай \*  | 200  | 200  |
| Хлеб\*\*  | 30  | 30  |
| Масло сливочное  | 10  | 10  |
| Сыр (Российский и др)  | 15  | 15  |
| **Итого**  | **455**  | **475**  |
| **Пятница**  |  |  |
| Тефтели (мясо или птица)  | 80  | 100  |
| Каша гречневая рассыпчатая  | 150  | 180  |
| Овощи свежие в нарезке  | 60  | 80  |
| Сок фруктовый  | 200  | 200  |
| Хлеб\*\*  | 30  | 30  |
| **Итого**  | **520**  | **590**  |

Примечание:

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

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Название блюда  | **1-4 классы**  | **5-11 классы**  |
|  | Выход (вес) порции (мл или гр)  | Выход (вес) порции (мл или гр)  |
| **1 НЕДЕЛЯ**  |  |  |
| **Понедельник**  |  |  |
| Салат зеленый с помидорами с р/м  | 60  | 60  |
| Суп гороховый  | 250  | 250  |
| Биточки (мясо, птица)  | 80  | 100  |
| Овощное рагу  | 150  | 180  |
| Компот из сухофруктов  | 200  | 200  |
| Хлеб пшеничный  | 20  | 20  |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)  | 30  | 30  |
| **Итого**  | **790**  | **840**  |
| **Вторник**  |  |  |
| Огурцы свежие (или соленые) в нарезке  | 60  | 60  |
| Борщ со сметаной  | 250/10  | 250/10  |
| Рыба припущенная  | 80  | 100  |
| Картофель отварной (запеченный)  | 150  | 180  |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих)  | 200  | 200  |
| Хлеб пшеничный  | 20  | 20  |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)  | 30  | 30  |
| **Итого**  | **800**  | **850**  |
| **Среда**  |  |  |
| Салат из свежих овощей с р/м  | 60  | 60  |
| Суп рисовый с картофелем  | 250  | 250  |
| Бефстроганов  | 80  | 100  |
| Макаронные изделия отварные  | 150  | 180  |
| Компот из плодов сухих (шиповник)\*  | 200  | 200  |
| Хлеб пшеничный  | 20  | 20  |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)  | 30  | 30  |
| **Итого**  | **790**  | **840**  |
| **Четверг**  |  |  |
| Помидор свежий (или соленый) в нарезке  | 60  | 60  |
| Щи из свежей капусты  | 250  | 250  |
| Плов из птицы  | 200  | 250  |
| Компот из свежих яблок  | 200  | 200  |
| Хлеб пшеничный  | 20  | 20  |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)  | 30  | 30  |
| **Итого**  | **760**  | **810**  |
| **Пятница**  |  |  |
| Салат из моркови с яблоком с р/м  | 60  | 60  |
| Суп с макаронными изделиями  | 250  | 250  |
| Печень по-строгановски  | 80  | 100  |
| Картофельное пюре  | 150  | 180  |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих)  | 200  | 200  |
| Хлеб пшеничный  | 20  | 20  |
| Хлеб ржаной  | 30  | 30  |
| **Итого**  | **790**  | **840**  |
| **2 НЕДЕЛЯ**  |  |  |
| **Понедельник**  |  |  |
| Овощи свежие (или соленые) в нарезке  | 60  | 60  |
| Суп овощной со сметаной  | 250/10  | 250/10  |
| Тефтели (мясные)  | 80  | 100  |
| Рис припущенный  | 150  | 180  |
| Компот из свежих яблок  | 200  | 200  |
| Хлеб пшеничный  | 20  | 20  |
| Хлеб ржаной  | 30  | 30  |
| **Итого**  | **800**  | **850**  |
| **Вторник**  |  |  |
| Салат зеленый с огурцом с р/м  | 60  | 60  |
| Рассольник по-ленинградски  | 250  | 250  |
| Рыба, запеченная с картофелем по-русски  | 200  | 250  |
| Сок фруктовый (овощной)  | 200  | 200  |
| Хлеб пшеничный  | 20  | 20  |
| Хлеб ржаной  | 30  | 30  |
| **Итого**  | **760**  | **810**  |
| **Среда**  |  |  |
| Салат витаминный с р/м  | 60  | 60  |
| Суп картофельный с рисовой крупой  | 250  | 250  |
| Котлеты (мясо или птица)  | 80  | 100  |
| Макаронные изделия  | 150  | 180  |
| Компот из сухофруктов  | 200  | 200  |
| Хлеб пшеничный  | 20  | 20  |
| Хлеб ржаной  | 30  | 30  |
| **Итого**  | **790**  | **840**  |
| **Четверг**  |  |  |
| Помидор свежий (или соленый) в нарезке  | 60  | 60  |
| Борщ со сметаной  | 250/10  | 250/10  |
| Жаркое по-домашнему  | 200  | 250  |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих)  | 200  | 200  |
| Хлеб пшеничный  | 20  | 20  |
| Хлеб ржаной  | 30  | 30  |
| **Итого**  | **770**  | **820**  |
| **Пятница**  |  |  |
| Салат из моркови с яблоками с р/м  | 60  | 60  |
| Суп рыбный  | 250  | 250  |
| Котлета рубленая (мясо или птица), запеченная с соусом молочным  | 100  | 120  |
| Каша гречневая рассыпчатая  | 150  | 180  |
| Компот из плодов сухих (шиповник)\*  | 200  | 200  |
| Хлеб пшеничный  | 20  | 20  |
| Хлеб ржаной  | 30  | 30  |
| **Итого**  | **810**  | **860**  |
|  |  |  |

Примечание:

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Название блюда  | **1-4 классы**  | **5-11 классы**  |
|  | Выход (вес) порции (мл или гр)  | Выход (вес) порции (мл или гр)  |
| **1 НЕДЕЛЯ**  |  |  |
| **Понедельник\*\***  |  |  |
| Салат из свеклы с р/м  | 60  | 60  |
| Суп крестьянский с крупой  | 250  | 250  |
| Бефстроганов  | 80  | 100  |
| Капуста тушеная  | 150  | 180  |
| Компот из сухофруктов  | 200  | 200  |
| Хлеб пшеничный  | 20  | 20  |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)  | 30  | 30  |
| **Итого**  | **790**  | **840**  |
| **Вторник**  |  |  |
| Икра кабачковая  | 60  | 60  |
| Щи из свежей (или квашеной) капусты с картофелем  | 250  | 250  |
| Рыба припущенная  | 80  | 100  |
| Картофельное пюре  | 150  | 180  |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих)  | 200  | 200  |
| Хлеб пшеничный  | 20  | 20  |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)  | 30  | 30  |
| **Итого**  | **790**  | **840**  |
| **Среда**  |  |  |
| Капуста квашеная  | 60  | 60  |
| Суп картофельный с макаронными изделиями  | 250  | 250  |
| Тефтели (мясо, птица)  | 80  | 100  |
| Каша гречневая рассыпчатая  | 150  | 180  |
| Компот из плодов сухих (шиповник)\*  | 200  | 200  |
| Хлеб пшеничный  | 20  | 20  |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)  | 30  | 30  |
| **Итого**  | **790**  | **840**  |
| **Четверг**  |  |  |
| Салат из моркови с р/м  | 60  | 60  |
| Борщ с картофелем и фасолью  | 250  | 250  |
| Плов из мяса (птицы)  | 200  | 250  |
| Напиток клюквенный  | 200  | 200  |
| Хлеб пшеничный  | 20  | 20  |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)  | 30  | 30  |
| **Итого**  | **760**  | **810**  |
| **Пятница**  |  |  |
| Огурец соленый  | 60  | 60  |
| Суп овощной с мясными фрикадельками  | 250/20  | 250/20  |
| Котлета рыбная  | 80  | 100  |
| Картофель отварной  | 150  | 180  |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих)  | 200  | 200  |
| Хлеб пшеничный  | 20  | 20  |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)  | 30  | 30  |
| **Итого**  | **810**  | **860**  |
| **2 НЕДЕЛЯ**  |  |  |
| **Понедельник**  |  |  |
| Овощи свежие (или соленые) в нарезке (огурцы)  | 60  | 60  |
| Борщ со сметаной  | 250/10  | 250/10  |
| Тефтели (мясные)  | 80  | 100  |
| Вермишель отварная  | 150  | 180  |
| Компот из ягод (замороженных или свежих)  | 200  | 200  |
| Хлеб пшеничный  | 20  | 20  |
| Хлеб ржаной  | 30  | 30  |
| **Итого**  | **800**  | **850**  |
| **Вторник**  |  |  |
| Салат из свеклы с р/м  | 60  | 60  |
| Суп рыбный  | 250  | 250  |
| Куры тушеные  | 80  | 100  |
| Рис припущенный  | 150  | 180  |
| Компот из плодов сухих (изюм)\*  | 200  | 200  |
| Хлеб пшеничный  | 20  | 20  |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)  | 30  | 30  |
| **Итого**  | **790**  | **840**  |
| **Среда**  |  |  |
| Салат картофельный с зеленым горошком с р/м  | 60  | 60  |
| Суп овощной  | 250  | 250  |
| Жаркое по-домашнему  | 200  | 250  |
| Компот из сухофруктов  | 200  | 200  |
| Хлеб пшеничный  | 20  | 20  |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)  | 30  | 30  |
| **Итого**  | **760**  | **810**  |
| **Четверг**  |  |  |
| Винегрет с р/м  | 60  | 60  |
| Рассольник по-ленинградски  | 250  | 250  |
| Рыба тушеная в томате с овощами  | 200  | 250  |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих)  | 200  | 200  |
| Хлеб пшеничный  | 20  | 20  |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)  | 30  | 30  |
| **Итого**  | **760**  | **810**  |
| **Пятница**  |  |  |
| Овощи в нарезке - огурец свежий  | 60  | 60  |
| Борщ со сметаной  | 250/10  | 250/10  |
| Биточки (мясо или птица)  | 80  | 100  |
| Каша рисовая  | 150  | 180  |
| Напиток клюквенный  | 200  | 200  |
| Хлеб пшеничный  | 20  | 20  |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)  | 30  | 30  |
| **Итого**  | **800**  | **850**  |

Примечание:

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

Приложение 3
к МР 2.4.0179-20

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

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

Приложение 4
к МР 2.4.0179-20

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений пищеблоков общеобразовательных организаций

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

Приложение 5
к МР 2.4.0179-20

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

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

Приложение 6
к МР 2.4.0179-20

СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ КОНКУРСНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| **N п/п**  | **Наименование пищевой продукции**  | **Характеристики пищевой продукции**(соответствие требованиям\*)  |
| 1.  | абрикосы свежие  | ГОСТ 32787/2014  |
| 2.  | абрикосы сушеные без косточки (курага)  | ГОСТ 32896-2014  |
| 3.  | апельсины свежие  | ГОСТ 34307/2017  |
| 4.  | баклажаны свежие  | ГОСТ 31821-2012  |
| 5.  | бананы свежие  | ГОСТ Р 51603-2000  |
| 6.  | брусника быстрозамороженная  | ГОСТ 33823-2016  |
| 7.  | варенье  | ГОСТ 34113-2017  |
| 8.  | виноград сушеный  | ГОСТ 6882-88.  |
| 9.  | вишня быстрозамороженная  | ГОСТ 33823-2016  |
| 10.  | горох шлифованный: целый или колотый  | ГОСТ 6201-68с 01.11.2020 ГОСТ 28674-2019  |
| 11.  | горошек зеленый быстрозамороженный  | ГОСТ Р 54683-2011  |
| 12.  | горошек зеленый консервированный  | ГОСТ 34112-2017  |
| 13.  | груши свежие  | ГОСТ 33499/2015  |
| 14.  | джем  | ГОСТ 31712-2012  |
| 15.  | зелень свежая (лук, укроп)  | ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014  |
| 16.  | йогурт или биойогурт  | ГОСТ 31981/2013  |
| 17.  | кабачки (цукини) быстрозамороженные  | ГОСТ Р 54683-2011  |
| 18.  | кабачки свежие  | ГОСТ 31822-2012  |
| 19.  | какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый  | ГОСТ 108-2014  |
| 20.  | капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая  | ГОСТ Р 51809-2001  |
| 21.  | капуста брокколи быстрозамороженная  | ГОСТ Р 54683-2011  |
| 22.  | капуста брюссельская быстрозамороженная  | ГОСТ Р 54683-2011  |
| 23.  | капуста квашеная  | ГОСТ 34220-2017  |
| 24.  | капуста китайская (пекинская) свежая  | ГОСТ 34323-2017  |
| 25.  | капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)  | ТУ изготовителя  |
| 26.  | капуста цветная быстрозамороженная  | ГОСТ Р 54683-2011  |
| 27.  | капуста цветная свежая  | ГОСТ 33952-2016.  |
| 28.  | картофель продовольственный свежий  | ГОСТ 7176-2017  |
| 29.  | картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке  | ТУ изготовителя  |
| 30.  | киви свежие  | ГОСТ 31823/2012  |
| 31.  | кисель  | ГОСТ 18488-2000  |
| 32.  | кислота лимонная  | ГОСТ 908-2004  |
| 33.  | клубника быстрозамороженная  | ГОСТ 33823-2016  |
| 34.  | клюква быстрозамороженная  | ГОСТ 33823-2016  |
| 35.  | икра овощная из кабачков  | ГОСТ 2654-2017  |
| 36.  | консервы рыбные  | ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013  |
| 37.  | крахмал картофельный  | ГОСТ Р 53876-2010  |
| 38.  | крупа гречневая ядрица  | ГОСТ Р 55290-2012  |
| 39.  | крупа кукурузная шлифованная  | ГОСТ 6002-69  |
| 40.  | крупа овсяная  | ГОСТ 3034-75  |
| 41.  | крупа пшеничная  | ГОСТ 276-60  |
| 42.  | крупа пшено шлифованное  | ГОСТ 572-2016  |
| 43.  | крупа рис шлифованный  | ГОСТ 6292-93  |
| 44.  | крупа ячменная перловая  | ГОСТ 5784-60  |
| 45.  | кукуруза сахарная в зернах, консервированная  | ГОСТ 34114-2017  |
| 46.  | лавровый лист  | ГОСТ 17594-81  |
| 47.  | лимоны свежие  | ГОСТ 34307/2017  |
| 48.  | лук репчатый свежий  | ГОСТ 34306-2017  |
| 49.  | лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке  | ТУ изготовителя  |
| 50.  | мак пищевой  | ГОСТ Р 52533-2006  |
| 51.  | макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные  | ГОСТ 31743-2017  |
| 52.  | малина быстрозамороженная  | ГОСТ 33823-2016  |
| 53.  | мандарины свежие (не ниже 1 сорта)  | ГОСТ 34307/2017  |
| 54.  | масло подсолнечное  | ГОСТ 1129-2013  |
| 55.  | масло сладко-сливочное несоленое  | ГОСТ 32261-2013  |
| 56.  | мед натуральный  | ГОСТ 19792-2017  |
| 57.  | молоко питьевое  | ГОСТ 32252-2013ГОСТ 31450-2013  |
| 58.  | молоко цельное сгущенное с сахаром  | ГОСТ 31688-2012  |
| 59.  | молоко стерилизованное концентрированное  | ГОСТ 3254/2017\*  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \* Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать: ГОСТ 34254-2017 . - Примечание изготовителя базы данных.  |
| 60.  | морковь столовая свежая  | ГОСТ 32284-2013  |
| 61.  | мука пшеничная хлебопекарная  | ГОСТ 26574-2017  |
| 62.  | мясо, замороженное в блоках - говядина, для детского питания  | ГОСТ 31799-2012  |
| 63.  | мясо индейки охлажденное, замороженное  | ГОСТ Р 52820-2007  |
| 64.  | натрий двууглекислый (сода пищевая)  | ГОСТ 2156-76  |
| 65.  | нектарины свежие  | ГОСТ 34340/2017  |
| 66.  | нектары фруктовые и фруктово-овощные  | ГОСТ 32104-2013  |
| 67.  | огурцы консервированные без добавления уксуса  | ТУ производителя  |
| 68.  | огурцы свежие  | ГОСТ 33932-2016  |
| 69.  | огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)  | ГОСТ 34220-2017  |
| 70.  | перец сладкий свежий  | ГОСТ 34325-2017  |
| 71.  | плоды шиповника сушеные  | ГОСТ 1994-93  |
| 72.  | повидло  | ГОСТ 32099-2013  |
| 73.  | полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные  | ГОСТ Р 54754-2011  |
| 74.  | полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные  | ГОСТ 31465-2012  |
| 75.  | полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные  | ГОСТ 31465-2012  |
| 76.  | редис свежий  | ГОСТ 34216-2017  |
| 77.  | рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)  | ГОСТ 32366-2013  |
| 78.  | салат свежий (листовой, кочанный)  | ГОСТ 33985-2016  |
| 79.  | сахар-песок или сахар белый кристаллический  | ГОСТ 33222-2015  |
| 80.  | сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный  | ГОСТ 33222-2015  |
| 81.  | свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке  | ТУ изготовителя  |
| 82.  | свекла столовая свежая  | ГОСТ 32285-2013  |
| 83.  | сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте  | ГОСТ 28499-2014  |
| 84.  | слива свежая  | ГОСТ 32286/2013  |
| 85.  | сметана  | ГОСТ 31452-2012  |
| 86.  | смородина черная быстрозамороженная  | ГОСТ 33823-2016  |
| 87.  | соль поваренная пищевая выварочная йодированная  | ГОСТ Р 51574-2018  |
| 88.  | субпродукты - печень  | ГОСТ 31799-2012  |
| 89.  | сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта  | ГОСТ 28402-89  |
| 90.  | сыры полутвердые  | ГОСТ 32260-2013  |
| 91.  | творог (не выше 9% жирности)  | ГОСТ 31453-2013  |
| 92.  | томатная паста или томатное пюре без соли  | ГОСТ 3343-2017  |
| 93.  | томаты свежие  | ГОСТ 34298-2017  |
| 94.  | тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные  | ГОСТ Р 52306-2005  |
| 95.  | фасоль продовольственная белая или красная  | ГОСТ 7758-75  |
| 96.  | фруктовая смесь быстрозамороженная  | ГОСТ 33823-2016  |
| 97.  | фрукты косточковые сушеные (чернослив)  | ГОСТ 32896-2014  |
| 98.  | хлеб белый из пшеничной муки  | ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012.  |
| 99.  | хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной  | ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015  |
| 100.  | хлеб зерновой  | ГОСТ 25832-89  |
| 101.  | хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами  | ТУ изготовителя  |
| 102.  | хлопья овсяные (вид геркулес, экстра.)  | ГОСТ 21149-93  |
| 103.  | чай черный байховый в ассортименте  | ГОСТ Р 32573-2013\*  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \* Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать: ГОСТ 32573-2013. - Примечание изготовителя базы данных.  |
| 104.  | черешня свежая  | ГОСТ 33801/2016  |
| 105.  | яблоки свежие  | ГОСТ 34314/2017  |
| 106.  | ядро ореха грецкого  | ГОСТ 16833-2014  |
| 107.  | яйца куриные столовые  | ГОСТ 31654-2012  |
| 108.  | крупа манная  | ГОСТ 7022-97с 01.11.2020 ГОСТ 7022-2019  |

Примечание:

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