

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»  
Министерство образования и молодежной политики Свердловской области

СТАНДАРТ ОРГАНИЗАЦИИ

СТО 02069214-015-2021

Региональный стандарт оказания услуг по организации питания  
обучающихся образовательных организаций  
на территории Свердловской области

Екатеринбург  
2021

## Предисловие

1 РАЗРАБОТАН ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет».

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Министерства образования и молодежной политики Свердловской области №\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

3 Настоящий стандарт разработан в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20 и национальным стандартом ГОСТ Р 56766.

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ.

© 2021 ФГБОУ ВО УрГЭУ,  
Д.В. Гращенков, О.В. Чугунова  
Ю.Н. Багмут, А. Вернер

Настоящий стандарт не может быть полностью и/или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без письменного разрешения ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

## Содержание

Предисловие.....	2
Содержание .....	3
1 Область применения .....	5
2 Основные нормативные правовые акты, регламентирующие организацию питания в общеобразовательных организациях .....	5
3 Термины и определения .....	8
4 Общие положения .....	10
5 Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам.....	11
5.1 Общие требования.....	11
5.2 Порядок приема продовольственного сырья и пищевой продукции....	11
5.3 Транспортирование продовольственного сырья и пищевой продукции .....	13
5.4 Хранение продовольственного сырья и пищевой продукции.....	13
6 Требования к оснащенности технологическим оборудованием и инвентарем.....	14
6.1 Требования к посуде и инвентарю .....	14
6.2 Требования к оборудованию.....	14
7 Основные принципы организации рационального питания обучающихся .....	15
8 Требования к разработке рационов питания .....	20
9 Требования к организации питания детей.....	25
10 Обеспечение качества и безопасности продукции .....	27
11 Организация мониторинга за питанием.....	27
12 Требования к персоналу .....	29
13 Организация родительского контроля .....	31
14 Требования к помещениям и технологическому процессу изготовления .....	32
15 Расчет стоимости продукции для организации питания обучающихся .	38
15.1 Способы определения стоимости рациона .....	38
15.2 Определение стоимости рациона по продуктовому набору.....	38
15.3 Определение стоимости рациона питания по отдельным изделиям и блюдам .....	40
Приложение А (обязательное) Порядок организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области .....	42
Приложение Б (обязательное) Примерная форма договора .....	46

Приложение В (обязательное) Форма журнала входного контроля скоропортящегося сырья.....	74
Приложение Г (обязательное) Порядок разработки рецептур .....	75
Приложение Д (справочное) Потери пищевых веществ при тепловой обработке .....	77
Приложение Е (справочное) Пример технологической карты.....	79
Приложение Ж (справочное) Список продуктов-аллергенов .....	80
Приложение И (справочное) Перечень продовольственного сырья и пищевых продуктов, которые не допускаются при организации питания детей .....	81
Приложение К (справочное) Рекомендованный ассортимент продукции для организации питания детей на территории Свердловской области .....	83
Приложение Л (справочное) Нормы взаимозаменяемости продуктов (нетто).....	133
Приложение М (справочное) Ведомость контроля за рационом питания, возраст: 7–11 лет, питание: двухразовое .....	135
Приложение Н (справочное) Ведомость контроля за рационом питания по пищевой ценности, возраст: 7–11 лет, питание: двухразовое .....	137
Приложение П (справочное) Снижение балльной оценки показателей качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты.....	139
Приложение Р (справочное) Примерная форма программы производственного контроля .....	142
Приложение С (справочное) Анкета школьника .....	157
Приложение Т (справочное) Форма оценочного листа.....	159

## Стандарт организации

**Организация школьного питания на территории Свердловской области**

## Organization of school meals on the territory of the Sverdlovsk region

Дата введения — 2021—08—31

**1 Область применения**

Настоящий стандарт (далее – стандарт) является основным документом, регламентирующим современную систему организации горячего питания обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, и обязателен для исполнения на территории Свердловской области.

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

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

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

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

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

*Нормативные правовые акты Президента Российской Федерации*

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

*Нормативные акты Правительства Российской Федерации*

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

*Федеральные законы*

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

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

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

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

Федерального закона от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании».

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

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

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

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

*Нормативные акты Свердловской области*

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

Постановление Правительства Свердловской области от 3 сентября 2020 г. № 621-ПП «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях Свердловской области и муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области».

*Технические регламенты*

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», принят решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880.

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», принят решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881.

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769.

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», принят решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 882.

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержден решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 883.

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утвержден решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67.

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68.

Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 162.

#### *Санитарно-эпидемиологические нормативные документы*

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

Санитарно-эпидемиологические правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299).

#### *Национальные и межгосударственные стандарты*

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

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

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

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

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

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

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

#### *Методические рекомендации и указания*

Методические рекомендации МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации».

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)».

Методические рекомендации по организации питания обучающихся, воспитанников в образовательных учреждениях.

Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)».

Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях».

Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **4 Общие положения**

4.1 Питание обучающихся 1–4-х классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций организуется по месту учебы в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений для организаций общественного питания, а также утвержденным порядком организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области (приложение А).

4.2 При общеобразовательных организациях с количеством обучающихся 320 и более в первую смену должны организовываться столовые; при меньшей численности обучающихся – столовые-раздаточные. В начальных классах на четыре класса при численности 80 обучающихся допускается функционирование буфета общей площадью 30 квадратных метров с отпуском горячих блюд, доставляемых с базовой столовой.

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

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

4.5 Ассортимент изготавливаемой продукции определяется по меню суточных рационов, разрабатываемых на две недели. Меню суточных рационов питания утверждается руководителем общеобразовательной организации.

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

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

4.8 При самостоятельной организации питания обучающихся деятельность общеобразовательной организации должна соответствовать всем требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, в том числе требованиям системы ХАССП, включая ведение ветеринарных сопроводительных документов на продукцию в системе «Меркурий».

4.9 При организации питания обучающихся с привлечением оператора питания заключается государственный контракт (примерная форма представлена в приложении Б).

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

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

## **5 Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам**

### **5.1 Общие требования**

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

### **5.2 Порядок приема продовольственного сырья и пищевой продукции**

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

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

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

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

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

5.2.4 Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения:

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

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

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

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

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

- соответствие продукции данным в товарно-транспортной накладной по наименованиям, количеству;
- сроки годности продовольственного сырья и пищевой продукции;
- провести визуальный контроль за отсутствием порчи в каждой партии продукции (методом органолептической оценки по показателям: внешнему виду, запаху, текстуре (консистенции));

- соответствие информации на маркировочных ярлыках продукции на упаковке и информации, указанной в товаросопроводительных документах;
- соответствие маркировки и упаковки продукции требованиям государственных стандартов;
- целостность каждой упаковки.

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

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

### **5.3 Транспортирование продовольственного сырья и пищевой продукции**

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

### **5.4 Хранение продовольственного сырья и пищевой продукции**

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

Таблица 1 – Условия хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов

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

5.4.2 Приемка скоропортящейся пищевой продукции фиксируется в соответствующем журнале (приложение 3).

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

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

## **6 Требования к оснащённости технологическим оборудованием и инвентарем**

### **6.1 Требования к посуде и инвентарю**

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

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

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

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

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

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

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

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

### **6.2 Требования к оборудованию**

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

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

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

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

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

6.2.5 С учетом использования щадящих методов приготовления блюд (парение, тушение, припускание и т.п.) и современных технологий приготовления основных блюд на пищеблоке необходимо наличие электрического духового (или жарочного) шкафа (на 3 или 4 секции), электросковороды.

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

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

## **7 Основные принципы организации рационального питания обучающихся**

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

7.2 Основными принципами рационального питания являются:

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

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

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

## 7.5 Требования к ассортименту реализуемой продукции

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

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

- включать блюда, приготовленные с использованием щадящих технологий;

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

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

- предусмотреть совместимость продуктов (например, белковые продукты: мясо, рыба, творог, яйца, молоко, сыр, орехи, бобовые идеально сочетаются с некрахмалистыми свежими овощами, зеленью, но несовместимы с крахмалосодержащими продуктами; некоторые белковые продукты несовместимы друг с другом: мясо – сыр, орехи – мясо, молоко – яйца, молоко – мясо, рыба – молоко; углеводные продукты лучше не употреблять с продуктами кислыми, например лимоном, и т.д.);

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

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

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

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

7.5.5 Для обеспечения биологической ценности в питании обучающихся рекомендуется использовать:

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

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

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

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

7.6 Технологические документы на продукцию общественного питания

7.6.1 Изготовление продукции общественного питания осуществляется с учетом требований ГОСТ 30390-2013, в соответствии с техническими (технологическими) документами: действующими «Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий», технологическими картами, технологическими инструкциями по производству и (или доставке и реализации) продукции общественного питания.

7.6.2 Техничко-технологические карты разрабатывают после проведения технологической отработки изделия (блюда) по ГОСТ Р 53996-2010. Порядок разработки рецептур представлен в приложении Г, величины потерь пищевых веществ при тепловой обработке – в приложении Д. Пример технологической карты приведен в приложении б.

7.6.3 Технологическая карта содержит:

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

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

7.6.5 Техничко-технологическая карта содержит:

- декларирование соответствие сырья требованиям ТР ТС и стандартов;
- порядковый номер в реестре рецептур;
- рецептуру изделия (блюда) на разные выходы (норма закладки продуктов массой брутто, нетто; выход полуфабрикатов и готовой продукции);
- подробное описание технологического процесса изготовления продукции с указанием режимов, способов и используемого оборудования;
- требования к оформлению, подаче и реализации;
- органолептические показатели качества продукции (включая внешний вид, цвет, консистенцию, запах, вкус);

- физико-химические показатели качества (содержание сухого вещества, жира, сахара в зависимости от изделия, блюда);
- микробиологические показатели;
- пищевую ценность продукции на порцию, включая содержание белков, жиров, углеводов (в целом и пищевых волокон), а также калорийность;
- список продуктов-аллергенов.

7.7 В каждой рецептуре должен быть указан список продуктов-аллергенов согласно ТР ТС 022 (приложение Ж). Следует учитывать, что некоторое сырье сырья (например, шоколад) может содержать продукты-аллергены.

7.8 Для изготавливаемой продукции устанавливают следующие сроки (таблица 2).

Таблица 2 – Условия и сроки годности для продукции общественного питания

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

7.9 Для заправки холодных блюд применяется только растительное масло.

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

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

7.12 Для разработки рецептов изделий (блюд) не применяются усилители вкуса, ароматизаторы, красители. Перечень продовольственного сырья и пищевых продуктов, которые не допускаются в рационе питания, представлен в приложении 8.

7.13 Не допускается повторно (в течение двух последующих дней) включать в меню одни и те же блюда.

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

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

Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Норма нетто за сутки, г	
	7–11 лет	12 лет и старше
Хлеб ржаной	80	120
Хлеб пшеничный	150	200
Мука пшеничная	15	20
Крупы, бобовые	45	50
Макаронные изделия	15	20
Картофель	187	187
Овощи* (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10 % от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень	280	320
Фрукты свежие	185	185
Сухофрукты	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в том числе инстантные	200	200
Мясо I категории	70	78
Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
Птица (цыплята-бройлеры потрошенные I категории)	35	53
Рыба (филе), в том числе филе слабо- или малосоленое	58	77
Молоко	300	350
Кисломолочная пищевая продукция	150	180
Творог (5–9 % м.д.ж.)	50	60
Сыр	10	15
Сметана	10	10
Масло сливочное	30	35
Масло растительное	15	18
Яйцо, шт.	1	1
Сахар** (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащей сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	35
Кондитерские изделия	10	15

Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Норма нетто за сутки, г	
	7–11 лет	12 лет и старше
Чай	1	2
Какао-порошок	1	1,2
Кофейный напиток	2	2
Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
Крахмал	3	4
Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
Специи	2	2
<p>Примечание – В период проведения спортивных соревнований, сборов (игр), слетов и т. п. нормы питания должны быть увеличены не менее чем на 10 %.</p> <p>* Соленые и квашеные овощи – не более 10 % от общего количества овощей.</p> <p>** 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.</p>		

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

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

7.17 Рекомендованный ассортимент продукции для питания детей представлен в приложении К.

## 8 Требования к разработке рационов питания

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

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

8.3 При необходимости рацион может быть представлен для экспертизы в ФБУЗ Роспотребнадзора.

8.4 Ежедневно на информационном стенде столовой и/или сайте организации публикуется меню и дополнительного питания с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, а также рекомендации по организации здорового питания детей.

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

8.6 При разработке рационов питания полностью исключаются жарка и пассерование продукции.

8.7 Разработку рационов питания следует вести с использованием компьютерных программ, например, «Система расчетов для общественного питания» (свидетельство о регистрации № 2002610284 от 26.02.2002).

8.8 При разработке рационов питания следует учитывать:

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

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

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

8.11 Оценку правильности организации питания обучающихся проводят не реже одного раза в две недели. Для оценки правильности составления разработанный рацион питания рассчитывают на две недели и определяют среднее потребление продуктов в день. Среднее потребление в день сравнивают с физиологическими нормами. При наличии существенных отклонений (более 10%) следует проводить корректировку рациона питания на следующие две недели.

8.12 При отсутствии продуктов, предусмотренных разработанным рационом, допускается осуществлять замену. Замена может быть осуществлена по установленным нормам (приложение Л). Замена продуктов может быть проведена с учетом содержания основных пищевых компонентов. Масса заменяемого продукта М, г, определяется по формуле:

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

где  $M_3$  – масса продукта, который следует заменить, г;

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

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

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

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

Таблица 4 – Суточная потребность в пищевых веществах и энергии

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

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

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

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

8.18 Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

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

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

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

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

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

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии, %	Время организации
Общеобразовательные организации с односменным режимом работы (первая смена)	Завтрак	20–25	До 12:00
	Обед	30–35	После 12:00
	Полдник	10–15	После 15:00
Общеобразовательные организации с двухсменным режимом работы (вторая смена)	Обед	30–35	После 12:00
	Полдник	10–15	После 15:00
Организации с круглосуточным пребыванием детей	Завтрак	20	До 10:00
	Второй завтрак	5	До 11:00
	Обед	35	После 12:00
	Полдник	15	После 15:00
	Ужин	20	До 18:00
	Второй ужин	5	До 21:00

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

8.24 Количество приемов пищи определяется по таблице 6.

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

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

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

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

Таблица 7 – Суммарные объемы порций по приемам пищи

Прием пищи	Объем порции, г, не менее	
	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	500	550
Второй завтрак	200	200
Обед	700	800
Полдник	300	350
Ужин	500	600
Второй ужин	200	200

8.27 Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

8.28 По результатам составления меню рациона питания составляются сводные ведомости по расходу продуктов (массой нетто) и расчета пищевой ценности (приложения М и Н).

8.29 Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

8.30 Для организации дополнительного питания детей соблюдаются следующие требования:

8.31 Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении Ж.

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

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

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

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

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

## **9 Требования к организации питания детей**

9.1 Выдача продукции на раздачу осуществляется после проведения бракеража продукции с соответствующей регистрацией в бракеражном журнале готовой продукции. Снижение оценки при проведении бракеража готовой продукции осуществляют согласно приложению П. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.

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

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

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

9.5 Для скоропортящейся продукции общественного питания сроки хранения контрольной пробы для испытаний по показателям безопасности и качества (например, микробиологическим, органолептическим) не должны превышать 24 ч при температуре  $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$ .

9.6 Контрольные пробы хранят в отдельном холодильном шкафу или в специально отведенном месте в холодильном шкафу (на отдельной полке) таким

образом, чтобы не допустить изменения исследуемых показателей качества с учетом товарного соседства. Рекомендуется вести записи по контролируемым показателям продукции, оставленной в качестве контрольных проб.

9.7 Контрольные пробы по истечении срока хранения утилизируют. На утилизируемые контрольные пробы составляют акт утилизации/списания. В акте отражают записи о количестве, виде, массе контрольных проб, способе и дате их уничтожения.

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

9.9 Раздачу готовой продукции осуществляет персонал столовой.

9.10 Требования к организации питьевого режима

9.10.1 Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01.

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

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

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

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

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

- кипятить воду нужно не менее 5 мин;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже чем через 3 ч. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам

мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется в произвольной форме.

## **10 Обеспечение качества и безопасности продукции**

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

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

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

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

- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;

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

10.4 Лабораторные и инструментальные исследования качества выпускаемой продукции определяются программой производственного контроля (приложение Р).

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

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

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

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

## **11 Организация мониторинга за питанием**

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

11.2 Мониторинг проводится в целях определения приоритетных направлений в области обеспечения качества и безопасности питания обучающихся,

воспитанников в образовательных организациях, охраны их здоровья, а также для разработки мер по совершенствованию организации питания в общеобразовательных организациях.

11.3 При проведении мониторинга решаются следующие задачи:

- сбор достоверной и объективной информации о состоянии здоровья обучающихся, воспитанников в связи с условиями и качеством питания в общеобразовательных организациях;
- системный анализ и оценка получаемой информации;
- предоставление в установленном законодательством Российской Федерации порядке информации заинтересованным Федеральным органам исполнительной власти, органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органам местного самоуправления, физическим и юридическим лицам;
- подготовка предложений по вопросам реализации государственной политики в сфере охраны здоровья детей и молодежи.

11.4 Мониторинг питания обучающихся на территории Свердловской области включает в себя два блока:

1 блок – мониторинг за качеством организации питания в организации, включая:

- оценка условий для организации питания;
- численность обучающихся и охват питанием (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;
- количество мест в зале;
- наличие и характеристика меню, соответствие настоящему стандарту (наличие экспертного заключения);
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (результаты двух последних лабораторных испытаний качества и безопасности продукции, наличие нарушений, принятые меры);
- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей (результаты контроля);
- численность и квалификация персонала пищеблока (возраст, стаж, образование, повышение квалификации);
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей (по результатам анкетирования);

2 блок – мониторинг потребления основных продуктов питания, включая:

- потребление в школе;
- потребление дома.

11.5 Блок №1 мониторинга проводится организацией самостоятельно с предоставлением результатов в виде письменного отчета ежегодно.

11.6 Блок №2 мониторинга проводится Министерством образования и молодежной политики Свердловской области ежегодно на основании данных по анкетированию обучающихся в автоматизированной информационной системе.

11.6.1 Мониторинг ведется на основании электронной базы данных, которая содержит рецептуры, согласно методических рекомендаций по питанию детей в организованных коллективах. Часть III Сборник технологических карт. – Екатеринбург: ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора, ФГБОУ ВО УрГЭУ, ФБУЗ ЦГиЭ в Свердловской области 2018.

11.6.2 Электронная база содержит набор продуктов по каждой рецептуре, нормы закладки (брутто/нетто с учетом сырья и сезона года), расчет пищевой ценности по каждому продукту и рецептуре с учетом потерь при механической и тепловой обработках, фотографию блюда.

11.6.3 Мониторинг осуществляется при помощи регистрации обучающихся в системе «Дневник питания школьника Свердловской области» с указанием пола, возраста, образовательной организации и вводе по фотографии блюд, которые были фактически в рационе питания в школе и дома.

11.6.4 На основании введенных данных с применение электронной базы данных по рецептурам формируется массив фактически потребленных продуктов и пищевой ценности рациона обучающегося.

11.7 Совершенствование школьного питания на территории Свердловской области выполняется в несколько этапов:

1 этап – предварительная диагностика, включая анализ состояния питания в школе и дома; выявление проблем и приоритетных направлений для корректировки

2 этап – составление общего плана программы по совершенствованию питания;

3 этап – реализация программы;

4 этап – оценка результативности и эффективности программы.

## **12 Требования к персоналу**

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

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

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

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

12.5 Персонал столовых (кроме вспомогательного) должен повышать квалификацию с периодичностью не менее одного раза в три года.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

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

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

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

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

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

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

## **13 Организация родительского контроля**

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

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

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

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание зала (помещения для приема пищи), состояние мебели в зале, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;

- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;

- вкусовые предпочтения обучающихся, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (приложение С) и участия в работе общешкольной комиссии (приложение Т).

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

13.5 На сайте общеобразовательной организации должен быть предусмотрен раздел «Горячее питание», который содержит:

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

## **14 Требования к помещениям и технологическому процессу изготовления**

14.1 Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями ТР ТС 021. В предприятиях общественного питания должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- продуктов с почвенными загрязнениями (например, картофеля, лука и других корнеплодов);
- упакованных пищевых ингредиентов, для которых не требуется хранение в охлаждаемых условиях (например, бакалейных продуктов, напитков в бутылках и в банках и т.п.);
- суточного запаса продуктов (краткосрочное хранение продуктов, не требующих охлаждения).

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

14.15 Помещения (участки) для обработки и подготовки пищевой продукции и изготовления полуфабрикатов должны быть предназначены для

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

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

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

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

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

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

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

14.31 После мытья столовая и чайная посуда, столовые приборы просушиваются и хранятся сухими в перфорированных емкостях в вертикальном положении (столовые приборы - ручками вверх). Наличие воды и влаги в емкостях для хранения столовых приборов не допускается. Чистая посуда и столовые приборы хранятся на специальных полках (стеллажах), закрытых чистой тканью или марлей. Разделочные доски и ножи после их мытья ошпариваются кипятком, просушиваются и хранятся на ребре на стеллажах или на рабочих столах. Мытье кухонной посуды и инвентаря рекомендуется производить в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Таблица 8 – Маркировка разделочного инвентаря (доски, ножи)

Маркировка	Расшифровка маркировки
СМ	Сырое мясо
СК	Сырые куры
СР	Сырая рыба
СО	Сырые овощи
ВМ	Вареное мясо
ВР	Вареная рыба
ВО	Вареные овощи
Г	Гастрономия
З	Зелень
Х	Хлеб
С	Сельдь

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

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

14.43 Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории: Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»).

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

14.45 Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

14.46 В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе

аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

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

## **15 Расчет стоимости продукции для организации питания обучающихся**

### **15.1 Способы определения стоимости рациона**

Стоимость рациона питания может быть определена:

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

Наибольшей точностью обладает вторая методика, которая предполагает:

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

### **15.2 Определение стоимости рациона по продуктовому набору**

15.2.1 Определение стоимости рациона по продуктовому набору ведут по порядку:

15.2.2 Определение стоимости каждого продукта рациона  $P_{п}$ , руб., осуществляют по формуле:

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

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

$Ц$  – рыночная стоимость продукта, руб./кг.

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

15.2.3 Определение стоимости рациона с учетом наценки  $P_{р}$ , руб., осуществляют по формуле:

$$P_{р} = \frac{(\sum P_{п}) \cdot (H + 100)}{10000},$$

где  $P_{п}$  – стоимость каждого продукта в рационе, руб.;

$H$  – величина наценки, %.

Расчет ведут с точностью до двух знаков после запятой. Пример расчета представлен в таблице 9.

Таблица 9 – Пример расчета стоимости рациона питания

Продовольственное сырье и пищевые продукты	Масса брутто, г	Рыночная цена за единицу веса, руб.	Стоимость, руб.
Хлеб ржаной	80,0	104,00	832,00
Хлеб пшеничный	150,0	96,00	1 440,00
Мука пшеничная	15,0	33,00	49,50
Крупа рисовая	45,0	102,00	459,00
Макаронные изделия	15,0	104,80	157,20
Картофель	187,0	35,50	663,85
Морковь	280,0	45,00	1 260,00
Яблоки свежие	185,0	105,00	1 942,50
Сухофрукты	15,0	163,50	245,25
Сок яблочный	200,0	109,70	2 194,00
Мясо 1-й категории	70,0	304,00	2 128,00
Печень	30,0	270,00	810,00
Куры	35,0	181,70	635,95
Минтай	58,0	120,00	696,00
Молоко	300,0	47,80	1 434,00
Кефир	150,0	54,00	810,00
Творог (5–9 % м.д.ж.)	50,0	196,40	982,00
Сыр	10,0	421,70	421,70
Сметана	10,0	154,60	154,60
Масло сливочное	30,0	558,90	1 676,70
Масло растительное	15,0	122,80	184,20
Яйца	40,0	200,00	800,00
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков)	30,0	49,90	149,70
Конфеты	10,0	320,00	320,00
Чай	1,0	1 460,20	146,02

Продовольственное сырье и пищевые продукты	Масса брутто, г	Рыночная цена за единицу веса, руб.	Стоимость, руб.
Какао-порошок	1,0	370,00	37,00
Кофейный напиток	2,0	199,00	39,80
Крахмал	3,0	117,50	35,25
Соль пищевая поваренная йодированная	3,0	15,80	4,74
Специи	2,0	1 434,60	286,92
<i>Итого</i>			20 995,88
<b>Наценка, %</b>			<b>60,00</b>
<b>Стоимость рациона, руб.</b>			<b>335,93</b>

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

### 15.3 Определение стоимости рациона питания по отдельным изделиям и блюдам

15.3.1 Для определения стоимости рациона по отдельным блюдам необходимо:

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

15.3.2 Стоимость каждого продукта изделия (блюда)  $P_{п}$ , руб., определяют по формуле:

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

где  $M_{б}$  – масса брутто продукта в рецептуре изделия (блюда), г;  
 $Ц$  – рыночная стоимость продукта, руб./кг.

Пример расчета представлен в таблице 10.

Таблица 10 – Пример расчета стоимости изделий (блюд)

Наименование продуктов	Масса брутто на 1 порцию, г	Норма на 100 порций, г	Рыночная стоимость продукта, руб. за 1 кг	Сумма за 1 кг, руб.
1 Капуста белокочанная свежая	85,0	8 500,0	48,00	408,00
2 Лук репчатый	8,0	800,0	24,00	19,20
3 Кукуруза целыми зернами (консервы)	27,0	2 700,0	420,00	1 134,00
4 Сахар-песок	3,0	300,0	45,00	13,50
5 Масло подсолнечное рафинированное	6,0	600,0	120,00	72,00
6 Соль йодированная	1,0	100,0	4,95	0,50
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд				<b>1 647,20</b>
Наценка (60,00 %):				<b>988,32</b>
Стоимость 100 порций с учетом наценки				<b>2 635,52</b>
Продажная цена одного блюда, руб.				<b>26,36</b>
Выход в готовом виде, г		<b>100,0</b>		

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

15.3.3 Итоговую стоимость рациона  $P_p$ , руб., определяют сложением стоимости каждого блюда по формуле:

$$P_p = \sum P_{п.}$$

При необходимости стоимость  $P_{и}$ , руб., может быть скорректирована с учетом индекса инфляции по формуле:

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

где  $Y_{и}$  – уровень инфляции, %.

## **Приложение А (обязательное)**

### **Порядок организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области**

#### **1. Общие положения**

1.1. Порядок организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области (далее – Порядок) разработан в соответствии с постановлениями Правительства Российской Федерации от 30 сентября 2014 г. № 999 «О формировании, предоставлении и распределении субсидий из федерального бюджета бюджетам субъектов Российской Федерации», от 20 июня 2020 г. № 900 «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации «Развитие образования»; постановлением Правительства Свердловской области от 3 сентября 2020 г. № 621 «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях Свердловской области и муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области»; статьями 37, 79 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, утвержденными Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 г., и определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, а также устанавливает размеры и порядок предоставления дополнительных мер социальной поддержки обучающихся в виде обеспечения бесплатным горячим питанием.

1.2. Порядок разработан в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

#### **2. Организация питания обучающихся**

2.1. В муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области, организуются следующие виды горячего питания:

2.1.1. Для обучающихся 1–4-х классов – бесплатное одноразовое горячее питание за счет субсидий из областного бюджета (72 рубля 95 копеек в день).

2.1.2. Для обучающихся 1–4-х классов, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детьми-инвалидами, – бесплатное двухразовое горячее питание за счет субсидий из областного бюджета Свердловской области (182 рубля 37 копеек в день).

2.1.3. Для обучающихся 5–11-х классов, имеющих статус детей из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области, – бесплатное одноразовое горячее питание за счет средств бюджета Свердловской области (84 рубля 26 копеек в день).

2.1.4. Для обучающихся 5–11-х классов, имеющих статус детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, – бесплатное одноразовое горячее питание за счет средств бюджета Свердловской области (84 рубля 26 копеек в день).

2.1.5. Для обучающихся 5–11-х классов, имеющих статус детей из многодетных семей, – бесплатное одноразовое горячее питание за счет средств бюджета Свердловской области (84 рубля 26 копеек в день).

2.1.6. Для обучающихся 5–11-х классов, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детьми-инвалидами, – двухразовое горячее питание (горячий завтрак и обед) за счет средств бюджета Свердловской области (210 рублей 65 копеек в день).

2.1.7. Для обучающихся 5–11-х классов (за исключением детей из малоимущих семей и детей с ограниченными возможностями здоровья) – горячее питание на добровольной основе за счет средств родителей (законных представителей).

2.1.8. Для обучающихся 1–9-х классов, находящихся на режиме продленного дня, за исключением детей с ограниченными возможностями здоровья, горячее питание организуется после окончания уроков за счет средств родителей (законных представителей).

2.2. При одновременном наличии оснований для предоставления детям с ограниченными возможностями здоровья и детям из малообеспеченных или многодетных семей льготного питания обучающимся предоставляется бесплатное питание по одному из вышеуказанных оснований по выбору родителей (законных представителей) на основании их заявления.

2.3. Нормы расходов на организацию горячего питания на одного обучающегося в день фактического пребывания на учебных занятиях составляют:

- для обучающихся 1–4-х классов – 72 рубля 95 копеек;
- для обучающихся 1–4-х классов, имеющих статус детей с ограниченными возможностями здоровья, – 182 рубля 37 копеек;
- для обучающихся 5–11-х классов из малообеспеченных семей – 84 рубля 26 копеек;
- для обучающихся 5–11-х классов из многодетных семей – 84 рубля 26 копеек;
- для обучающихся 5–11-х классов, имеющих статус детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, – 84 рубля 26 копеек;
- для обучающихся 5–11-х классов, имеющих статус детей с ограниченными возможностями здоровья, – 210 рублей 65 копеек.

### **3. Учет и отчетность**

3.1. Денежные средства, предусмотренные на питание обучающихся в общеобразовательных организациях, учитываются на их лицевых счетах.

3.2. Руководители общеобразовательных организаций обязаны обеспечить представление в муниципальное казенное учреждение «Централизованная бухгалтерия муниципальных образовательных учреждений \_\_\_\_\_» следующей документации:

3.2.1. Еженедельно:

- накладные прихода и расхода продуктов питания;
- меню-раскладка или меню-требования на выдачу продуктов.

3.2.2. Ежемесячно, в срок до 1-го числа месяца, следующего за отчетным, следующие документы:

- контракты (договоры) на поставку продукции за отчетный месяц;
- таблицы учета посещаемости обучающихся за отчетный месяц.

### **4. Порядок обеспечения обучающихся питанием на бесплатной основе**

4.1. Для получения льготы на обеспечение бесплатным питанием детей с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детьми-инвалидами, родитель (законный представитель) обучающегося, зачисленного в общеобразовательную организацию, предоставляет в данную организацию заявление, справку медико-социальной экспертизы (для детей-инвалидов) либо сведения из федеральной государственной информационной системы «Федеральный реестр инвалидов», заключение психолого-медико-педагогической комиссии (для детей с ограниченными возможностями здоровья), страховой номер индивидуального лицевого счета в системе обязательного пенсионного страхования (СНИЛС) обучающегося.

4.2. Для получения льготы на обеспечение бесплатным питанием детей из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области родитель (законный представитель) обучающегося, зачисленного в общеобразовательную организацию, предоставляет в данную организацию заявление, справку о праве на бесплатное питание, представленную территориальным управлением социальной

защиты населения, в том числе электронные документы, полученные муниципальной общеобразовательной организацией в рамках межведомственного информационного взаимодействия, страховой номер индивидуального лицевого счета в системе обязательного пенсионного страхования (СНИЛС) обучающегося.

4.3. Для получения льготы на обеспечение бесплатным питанием детей из многодетных семей родитель (законный представитель) обучающегося, зачисленного в общеобразовательную организацию, предоставляет в данную организацию заявление, удостоверение многодетной семьи, копия которого заверяется муниципальной общеобразовательной организацией, страховой номер индивидуального лицевого счета в системе обязательного пенсионного страхования (СНИЛС) обучающегося.

4.4. Для получения льготы на обеспечение бесплатным питанием детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей родитель (законный представитель) обучающегося, зачисленного в общеобразовательную организацию, предоставляет в данную организацию заявление, справка из районного отдела опеки и попечительства, страховой номер индивидуального лицевого счета в системе обязательного пенсионного страхования (СНИЛС) обучающегося.

4.2. Документы, указанные в пунктах 4.1–4.4 настоящего Порядка, подаются в общеобразовательную организацию ежегодно, с момента возникновения права на получение питания на бесплатной основе.

4.3. Полученные общеобразовательной организацией заявления родителей (законных представителей) обучающихся регистрируются.

4.4. Руководитель общеобразовательной организации на основании представленных документов в течение трех рабочих дней с момента их поступления издает приказ, утверждающий список обучающихся, в отношении которых принято решение об обеспечении их бесплатным питанием.

4.5. Бесплатное двухразовое питание обучающимся с ограниченными возможностями здоровья очной формы обучения предоставляется в дни фактического посещения ими общеобразовательной организации.

4.6. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, находящиеся на индивидуальном обучении на дому, имеют право на получение бесплатного двухразового питания в натуральном выражении (единовременного продуктового набора) на основании заявления родителей (законных представителей), за исключением дней нахождения обучающегося с ограниченными возможностями здоровья на стационарном (амбулаторном) лечении. Замена бесплатного двухразового питания в виде единовременного предоставления продуктовых наборов денежной компенсацией не производится.

4.7. Руководитель общеобразовательной организации, на основании приказа Министерства общего и профессионального образования Свердловской области от 20 февраля 2019 г. № 90-Д «Об утверждении отраслевого перечня мер социальной защиты (поддержки) в сфере образования Свердловской области, подлежащих передаче в Единую государственную информационную систему социального обеспечения» издает приказ, утверждающий список обучающихся, в отношении которых принято решение об обеспечении их бесплатным питанием.

4.8. Для получения бесплатного горячего питания обучающимися 1–4-х классов, руководитель общеобразовательной организации издает приказ и утверждает список обучающихся, в отношении которых принято решение об обеспечении их бесплатным питанием.

4.9. Обеспечение бесплатным питанием обучающегося начинается со следующего учебного дня после издания приказа руководителя общеобразовательной организации и действует до окончания текущего учебного года.

4.10. Приказом руководителя общеобразовательной организации назначаются ответственные за организацию бесплатного питания вышеуказанных категорий обучающихся.

4.12. Документы, связанные с обеспечением питания на бесплатной основе обучающихся, хранятся в общеобразовательной организации в течение пяти лет.

4.13. Информация об обеспечении бесплатным питанием обучающихся 1–4-х классов размещается в Единой государственной информационной системе социального обеспечения.

Размещение и получение информации об обеспечении бесплатным питанием обучающихся в Единой государственной информационной системе социального обеспечения осуществляются в соответствии с Федеральным законом от 17 июля 1999 г. № 178-ФЗ «О государственной социальной помощи».

#### **5. Ответственность за обеспечение питанием обучающихся**

5.1. Руководитель общеобразовательной организации несет ответственность за:

- надлежащее обеспечение питанием обучающихся;
- отнесение обучающихся к категории обучающихся, имеющих право ежедневно в течение учебного года обеспечиваться бесплатным питанием;
- своевременное утверждение списков обучающихся на обеспечение питанием на бесплатной основе;
- соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;
- согласование меню;
- соблюдение режима питания во время учебных дней;
- своевременное предоставление накладных прихода и расхода продуктов питания, меню-требований на выдачу продуктов, контрактов (договоров) на поставку продукции за отчетный месяц, табелей учета посещаемости обучающихся за отчетный месяц;
- выполнение иных действий, связанных с надлежащим обеспечением питанием обучающихся в общеобразовательном учреждении, в пределах своей компетенции.

5.2. Приказом руководителя общеобразовательной организации назначается ответственное лицо, в обязанности которого входит:

- ведение ежедневного учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе;
- подготовка необходимой документации по организации питания на бесплатной основе обучающихся по общеобразовательному учреждению.

5.3. Родители (законные представители) обучающихся, подавшие заявления, несут ответственность за своевременность и достоверность предоставляемых сведений, являющихся основанием для предоставления бесплатного питания обучающихся, а также за подлинность документов.

5.4. Обеспечение финансирования расходов на организацию питания обучающихся осуществляет муниципальное казенное учреждение \_\_\_\_\_.

5.5. Контроль за организацией питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях осуществляет \_\_\_\_\_.

## Приложение Б (обязательное)

### Примерная форма договора

Проект договора № \_\_\_\_\_  
на оказание услуг по организации питания детей в МАОУ \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ года

г. Екатеринбург

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение – \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице директора \_\_\_\_\_, действующего на основании Устава, с одной стороны, и \_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем Исполнитель, в лице \_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_, с другой стороны, совместно действуя на основании результатов размещения заказа путем проведения открытого конкурса (далее по тексту – открытый конкурс), во исполнение протокола от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_, заключили настоящий договор (далее – договор) о нижеследующем:

#### 1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказывать услуги по организации питания обучающихся в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении – \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_ (далее по тексту – МАОУ \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_) в соответствии с установленными требованиями, нормативами, нормами и правилами, предъявляемыми к организации общественного питания для детей (далее – услуги), а Заказчик обязуется оплатить услуги на условиях настоящего договора.

1.2. Исполнитель обеспечивает приготовление и реализацию рационального, полноценного, соответствующего государственным стандартам (далее по тексту – ГОСТ) и приготовленного с учетом требований санитарных правил и норм (далее по тексту – СанПиН) качественного питания для обучающихся по месту нахождения Заказчика.

1.3. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с согласованным в установленном порядке примерным двухнедельным меню и утвержденным графиком питания обучающихся согласно условиям настоящего договора.

1.4. График питания обучающихся утверждается Заказчиком. Примерное двухнедельное меню разрабатывается Исполнителем и после получения экспертного заключения ФБУЗ (филиал) «Центр гигиены и гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» согласовывается с Заказчиком. Примерный ассортиментный минимум буфетной продукции утверждается Заказчиком. Изменение графика питания, меню и ассортиментного минимума без согласования с органами, утверждавшими их, не допускается.

1.5. Перечень услуг, которые должны быть оказаны в соответствии с условиями договора, их объем и цена указаны в расчете цены договора (приложение № 1), который прилагается к настоящему договору и является его неотъемлемой частью.

1.6. При исполнении договора по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуг, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в договоре.

## 2. СТОИМОСТЬ И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена договора составляет \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_ ) рублей \_\_\_\_\_ копеек согласно расчету (приложение № 1).

2.2. Цена договора формируется из расчета стоимости питания в день на одного обучающегося с учетом применения Исполнителем величины торговой наценки согласно Постановлению Региональной энергетической комиссии Свердловской области (далее по тексту – РЭК Свердловской области) от 10 декабря 2008 г. № 158-ПК «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях»:

- на кулинарную продукцию собственного производства, мучные кондитерские и хлебобулочные изделия собственного производства – в размере не более 60% к ценам закупа сырья, полуфабрикатов и покупных товаров, используемых для приготовления собственной продукции или наценкой установленной РЭК Свердловской области для Исполнителя;

- на покупные товары, реализуемые в потребительской упаковке или порционно – в размере не более 20% по отношению к ценам приобретения товаров или наценкой установленной РЭК Свердловской области для Исполнителя.

2.3. Оплата производится Заказчиком за фактически оказанный объем услуг с учетом цены договора и стоимости питания одного человека в день, по фактическому количеству обучающихся, питавшихся в учреждении, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя на основании акта сдачи-приемки оказанных услуг, подписанного Заказчиком и Исполнителем, и счета Исполнителя на оплату, в срок до 25-го числа месяца, следующего за отчетным, в течение 30 дней со дня приемки Заказчиком оказанных услуг.

В случае, если применяется автоматизированная система питания, оплата производится Заказчиком по факту оказания услуг за каждые 10 дней, с учетом цены договора и стоимости питания одного человека в день путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя на основании актов оказанных услуг, составляемых подекадно и подписанных сторонами.

## 3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ЗАКАЗЧИКА

### 3.1. ЗАКАЗЧИК ОБЯЗУЕТСЯ:

3.1.1. Обеспечить доступ работников Исполнителя в пищеблок МБОУ \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_.

3.1.2. Назначить представителя Заказчика, ответственного за организацию питания детей в столовой, предоставление заявки на питание обучающихся на текущий день, а также на следующий день.

3.1.3. Создать приказом бракеражную комиссию, включив в ее состав представителей Заказчика, медицинского работника, заведующего производством Исполнителя. Приказ о создании бракеражной комиссии предоставляется Исполнителю не позднее первого дня начала оказания услуг.

3.1.4. Утверждать режим (график) питания обучающихся и режим работы столовой с учетом режима работы МБОУ \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_, расписания уроков обучающихся и времени перемен, предусмотренных в расписании уроков для приема пищи. Предусматривать в расписании уроков перерывы (перемены) достаточной продолжительности для питания обучающихся.

3.1.5. Утверждать ежедневное и примерное двухнедельное меню.

3.1.6. Обеспечить своевременное перечисление Исполнителю средств за оказываемые услуги по организации питания обучающихся в порядке, размерах и в сроки, установленные настоящим договором.

3.1.7. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблока в сроки и в объемах, предусмотренных соответствующими нормативами, с оплатой за свой счет

в случае, если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями работников Исполнителя. В этом случае составляется двухсторонний акт с указанием причин аварии.

3.1.8. Организовать проведение работ по дезинсекции и дератизации пищеблока в соответствии с действующими СанПиН 3.5.2.1376-03 и СанПиН 3.5.3.1129-02 за счет собственных денежных средств.

3.1.9. Проводить поверку и клеймение весоизмерительного оборудования, принадлежащего Заказчику.

3.1.10. Осуществлять охрану материальных ценностей, расположенных в пищеблоке, в нерабочее время одновременно с общей охраной здания образовательного учреждения.

3.1.11. Уведомлять Исполнителя о выявленных отступлениях от условий договора, иных недостатках и обстоятельствах, которые могут ухудшить качество услуг.

3.1.12. Обеспечить своевременную приемку оказанных услуг в порядке, предусмотренном настоящим договором.

3.1.13. Организовать сбор документов с обучающихся (родителей) для предоставления обучающимся бесплатного и/или льготного питания.

### 3.2. ЗАКАЗЧИК ИМЕЕТ ПРАВО:

3.2.1. Контролировать питание обучающихся в целях охраны и укрепления их здоровья, в том числе:

- качество питания;
- вес (объем) порций готовых блюд и продукции;
- соблюдение ассортиментного перечня продукции;
- соблюдение технологии приготовления пищи, сроков и правил хранения продуктов;
- рациональное питание в соответствии с действующими нормами, правилами и нормативами;

- правильность составления меню;
- соблюдение санитарных норм и требований;
- соблюдение норм питания детей;
- соблюдение противопожарных норм и правил, требований по охране труда и обеспечению безопасности труда;

- соблюдение прохождения специальной подготовки аттестации и медицинских осмотров работников пищеблока, в соответствии с действующим законодательством;

- соблюдение стоимости одного дня питания обучающихся с учетом категорий обучающихся, получающих бесплатное питание или дотацию на питание.

3.2.2. Запретить приготовление (выдачу) питания обучающимся в случае поставки (приготовления) продуктов с просроченными сроками реализации или явно недоброкачественных.

3.2.3. Осуществлять контроль хода исполнения настоящего договора, надлежащего исполнения обязательств, в том числе соблюдения сроков их оказания, соответствия оказанных услуг условиям настоящего договора, не вмешиваясь при этом в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

3.2.4. В одностороннем порядке отказаться от исполнения договора и потребовать возмещения убытков в случае существенного нарушения Исполнителем условий договора, в том числе нарушения сроков оказания услуг (сроков начала и окончания (сдачи) услуг), недостатков услуг, если в срок, установленный для устранения недостатков, Исполнителем выявленные недостатки не устранены.

3.2.5. Приостановить оказание услуг в случаях нарушения условий договора, требований к безопасности услуг, выявления недостатков услуг, нарушения, требований закона и иных правовых актов, технических требований, стандартов, технических условий, технических регламентов, правил и норм охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии, муниципальных правовых актов, иных норм и правил; до устранения нарушений. В случае неустранения в установленный срок нарушений Заказчик вправе в одностороннем порядке отказаться от исполнения договора и потребовать возмещения убытков.

3.2.6. Провести экспертизу оказанной услуги своими силами или с привлечением экспертов, экспертных организаций до приемки оказанных услуг либо до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения договора.

#### 4. ОБЯЗАННОСТИ ИСПОЛНИТЕЛЯ

##### ИСПОЛНИТЕЛЬ ОБЯЗУЕТСЯ:

4.1. Организовать ежедневное рациональное и полноценное питание обучающихся, в том числе реализацию буфетной продукции, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», а также с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.

4.2. Разрабатывать и согласовывать с Заказчиком и службой ТО ТУ Роспотребнадзора по Свердловской области примерное меню на период не менее двух недель с учетом сезонности, необходимого количества основных веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся; получить экспертное заключение ФБУЗ (филиала) «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области».

4.2.1. Предусмотреть обязательное наличие разработанного рациона питания школьников (примерного меню, разработанного на период не менее двух недель), обеспечивающего обучающихся общеобразовательных организаций здоровым питанием, повышающего защитно-адаптационные возможности детского организма в условиях экологического риска (в условиях неблагоприятного воздействия окружающей среды), в том числе:

- обеспечивающего оптимальную количественную и качественную структуру питания (рациональное распределение энергетической ценности по приемам пищи, оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов, соотношения кальция к фосфору) (СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (п. 6.1, 6.4, 6.6, 6.7, 6.9, 6.10, 6.11, 6.12, 6.13, 6.14, 6.15, 6.16, 6.17, 6.18, 6.19, 6.20, 6.21), «Методические рекомендации по питанию детей в организованных коллективах», утвержденные директором ФБУН «Екатеринбургский медицинский научный центр профилактики и охраны здоровья рабочих промпредприятий» Роспотребнадзора, согласованные и.о. руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области, 2018 г.);

- предусматривающего использование продуктов с высокой биологической ценностью, проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли; использование специализированных пищевых продуктов, обогащенных микронутриентами, и обогащенного продовольственного сырья («Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (п. 9.3); «Методические рекомендации по питанию детей в организованных коллективах, утвержденные директором ФБУН «Екатеринбургский медицинский научный центр профилактики и охраны здоровья рабочих промпредприятий» Роспотребнадзора, согласованные и.о. руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области, 2018 г.).

4.2.2. Предусмотреть обязательное включение в рацион продуктов питания с высокой биологической ценностью, в том числе специализированных:

- йодированная соль;
- хлеб, обогащенный микронутриентами; хлеб из муки грубого помола, муки с добавлением отрубей, зерновые сорта, ржано-пшеничные наряду с изделиями из муки первого сорта;
- растительные масла предпочтительны с высоким содержанием омега-3 жирных кислот (льняное, масло зародышей пшеницы), для улучшения жирно-кислотного состава рациона и использования в салатах в смеси с подсолнечным маслом в соответствии с рекомендациями из Сборника рецептур (см. «Методические рекомендации по питанию детей в организованных коллективах», утвержденные директором ФБУН «Екатеринбургский медицинский научный центр профилактики и охраны здоровья рабочих промпредприятий» Роспотребнадзора, согласованные и.о. руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области, 2018 г.);
- ржаные, пшеничные, рисовые отруби (вносятся в блюда путем частичной замены пшеничной муки на муку зародышей пшеницы и отруби в мучные изделия, запеканки, соусы);
- морская капуста и фукус, которые содержат большое количество йода и альгинатов;
- пищевая добавка глутаминовая кислота и ее соли в соответствии с требованиями безопасности ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» может использоваться для изготовления блюд в количестве 10 г на 1 кг готового продукта.

#### 4.2.3. Двухнедельный рацион должен:

- включать рекомендованные нормативными документами продукты в указанных объемах с учетом их взаимозаменяемости, для этого должны быть разработаны рецептуры, утвержден реестр используемых блюд. Продукты должны использоваться с учетом особенностей их технологической обработки (см. рекомендации из Сборника рецептур «Методические рекомендации по питанию детей в организованных коллективах», утвержденные директором ФБУН «Екатеринбургский медицинский научный центр профилактики и охраны здоровья рабочих промпредприятий» Роспотребнадзора, согласованные и.о. руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области, 2018 г.);

- обеспечивать гарантированную безопасность питания («Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», «Методические рекомендации по питанию детей в организованных коллективах, утвержденные директором ФБУН «Екатеринбургский медицинский научный центр профилактики и охраны здоровья рабочих промпредприятий» Роспотребнадзора, согласованные и.о. руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области, 2018 г.);

- обеспечивать физиологически технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, с использованием приемов кулинарной обработки продуктов, сохраняющих пищевую ценность готовых блюд и их безопасность («Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Методические рекомендации по питанию детей в организованных коллективах, утвержденные директором ФБУН «Екатеринбургский медицинский научный центр профилактики и охраны здоровья рабочих промпредприятий» Роспотребнадзора, согласованные и.о. руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области, 2018 г.).

4.2.4. С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп, обучающихся (приложение № 2 к настоящему договору). В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение № 3 к настоящему договору).

#### 4.3. Согласовывать с Заказчиком ежедневное меню.

4.4. При формировании стоимости питания обучающихся применять величину торговой наценки согласно постановлению РЭК Свердловской области от 10 декабря 2008 г. № 158-ПК «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях»:

- на кулинарную продукцию собственного производства, мучные кондитерские и хлебобулочные изделия собственного производства – в размере не более 60% к ценам закупа сырья, полуфабрикатов и покупных товаров, используемых для приготовления собственной продукции или наценкой установленной РЭК Свердловской области для Исполнителя;

- на покупные товары, реализуемые в потребительской упаковке или порционно – в размере не более 20% по отношению к ценам приобретения товаров или наценкой установленной РЭК Свердловской области для Исполнителя.

4.5. Своевременно осуществлять снабжение за счет собственных средств необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами в соответствии с разработанным меню, с учетом количества обучающихся: обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в пищеблок, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции.

4.6. Соблюдать установленные государственными стандартами, технологическими нормативами, санитарными, противопожарными правилами, другими правилами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества Заказчика. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать ГОСТ, техническим условиям (далее по тексту – ТУ), СанПиН 2.3.2.1078-01.

4.7. Проводить витаминизацию блюд под контролем медицинского работника за счет собственных средств.

4.8. Обеспечить использование предоставленных в аренду помещений пищеблока и материально-технического оборудования, силовой электроэнергии, освещения, отопления, горячей и холодной воды строго в соответствии с их целевым назначением – для организации питания обучающихся, с соблюдением установленных правил и требований, правильную эксплуатацию технологического, холодильного и другого оборудования и поддержание его в исправном (рабочем) состоянии.

4.9. Обеспечить вывоз порожней тары и пищевых отходов своими силами и за счет собственных средств.

4.10. Обеспечить проведение мероприятий по организации питания обучающихся силами своих работников с учетом требований к персоналу, установленных СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Уровень профессиональной подготовки персонала, привлекаемого к организации питания обучающихся, должен соответствовать предъявляемым законодательством требованиям (Стандарт отрасли ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу», утвержденный Комитетом РФ по торговле 1 марта 1995 г.). Осуществлять контроль за соблюдением работниками требований по охране труда и обеспечению безопасности труда.

4.11. Обеспечить проведение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту движимого имущества, которое используется им для организации питания обучающихся, за счет собственных средств. Оплачивать расходы, связанные с эксплуатацией указанного движимого имущества.

4.12. При недостаточном количестве весоизмерительного оборудования в пищеблоке МАОУ \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_ обеспечить его наличие в полном объеме, с действующим сроком поверки и наличием клеймения.

4.13. Обеспечить пищеблок кухонным инвентарем, кухонной и столовой посудой, столовыми приборами, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, а также канцелярскими товарами и бланками в соответствии с действующими нормами оснащения, за счет собственных средств.

4.14. Перед началом приема пищи обучающимися обеспечить накрытие столов в обеденном зале МАОУ \_\_\_\_ № \_\_\_\_ силами своих работников и за счет собственных средств.

4.15. После приема пищи обучающимися обеспечить уборку помещений пищеблока, уборку столов в обеденном зале МАОУ \_\_\_\_ № \_\_\_\_ силами своих работников и за счет собственных средств.

4.16. Обеспечивать производственный лабораторный контроль качества приготовляемой пищи, отбор и хранение суточных проб продукции, изготавливаемой Исполнителем, с оплатой расходов за счет собственных средств, в соответствии с нормами и правилами действующего законодательства. Копии результатов анализов предоставлять Заказчику по его требованию.

4.17. Обеспечить проведение микробиологических исследований с оплатой расходов за счет собственных средств.

4.18. Обеспечить наличие следующих документов:

- бракеражные журналы;
- книга меню;
- разработанные технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия;
- приходные документы на продукцию;
- документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции);
- протоколы лабораторных исследований;
- книга отзывов и предложений;
- журнал здоровья и осмотра сотрудников;
- информация об Исполнителе и услугах.

Протоколы лабораторных исследований, на поступающую продукцию, предоставляется Исполнителем по запросу Заказчика.

Информация об услугах доводится до сведения обучающихся и работников Заказчика посредством ежедневного меню (ассортимента) продукции, утвержденного Заказчиком, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать: цены фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции.

4.19. Назначить представителя Исполнителя, ответственного за взаимодействия с Заказчиком в процессе взаимодействия по настоящему договору, а также для взаимодействия при аварийных и других чрезвычайных ситуациях.

4.20. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблока с оплатой за свой счет, в случае если аварийная ситуация вызвана виновными действиями работников Исполнителя.

4.21. Допускать к работе в пищеблок работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством.

4.22. Заключение с Заказчиком договор аренды недвижимого и движимого имущества, используемого для организации питания обучающихся, принадлежащего Заказчику на праве оперативного управления, в однодневный срок с начала действия настоящего договора.

## 5. ПОРЯДОК СДАЧИ И ПРИЕМКИ РЕЗУЛЬТАТОВ УСЛУГ

5.1. В случае, если применяется автоматизированная система питания (далее – «АИС-Питание»), учет оказанных услуг по организации питания обучающихся осуществляется Заказчиком и Исполнителем посредством автоматизированной информационной системы учета:

- для регистрации данных о полученном питании Заказчик обеспечивает обучающихся персональными картами;

- в рамках взаимодействия Заказчика и Исполнителя документы (акты, отчеты, технологические карты, меню, заявки на питание и др.) передаются в электронном виде через «АИС-Питание»;

- подтверждение авторства передаваемых документов осуществляется путем применения электронной подписи в соответствии с Федеральным законом от 6 апреля 2011 г. № 63-ФЗ «Об электронной подписи». Сформированная электронная подпись должна соответствовать стандартам ETSI TS 101 733, RFC 2560, RFC 3161;

- защита данных от несанкционированного доступа или изменения при передаче по каналам связи должна осуществляться путем использования средств криптографической защиты информации, сертифицированных Федеральной службой безопасности (ФСБ России).

5.2. Без применения системы «АИС-Питание» в срок до 15-го числа каждого месяца, следующего за отчетным, стороны проводят сверку расчетов оказанных услуг по фактическому количеству обучающихся, питавшихся в течение месяца, на основании отчета по питанию, подписанного сторонами, в случае согласия сторон, оформляется акт сдачи-приемки оказанных услуг за месяц.

5.3. В случае применения системы «АИС-Питание» акты оказанных услуг, подписанные сторонами, оформляются по фактическому количеству обучающихся за каждые 10 дней. На основании актов оказанных услуг, составляемых подекадно и подписанных сторонами, формируются отчеты за месяц, которые подписываются сторонами.

5.4. По решению Заказчика для приемки оказанной услуги может создаваться приемочная комиссия.

5.5. Приемка оказанной услуги (ее результата) производится уполномоченным представителем Заказчика (в случае создания приемочной комиссии – всеми членами приемочной комиссии) с участием представителя Исполнителя. Приемка оказанных услуг производится Заказчиком в течение трех рабочих дней после подписания сторонами акта сверки фактического количества питавшихся детей. Заказчик обязан в этот срок проверить оказанные услуги на их соответствие требованиям договора в порядке, установленном договором, и о выявленных несоответствиях или недостатках оказанных услуг незамедлительно письменно уведомить Исполнителя.

5.6. При отсутствии представителя Исполнителя при приемке оказанных услуг приемка оказанной услуги производится Заказчиком самостоятельно с последующим уведомлением Исполнителя о выявленных недостатках услуги (в случае обнаружения).

5.7. В случае обнаружения недостатков оказанной услуги при приемке уполномоченным представителем Заказчика составляется соответствующий акт, приемочной комиссией – протокол приемки.

5.8. Сдача оказанной услуги Исполнителем и приемка ее Заказчиком оформляются актом о приемке оказанных услуг, который подписывается сторонами (в случае создания приемочной комиссии подписывается всеми членами приемочной комиссии и утверждается Заказчиком). Исполнитель в течение трех дней с момента подписания сторонами акта сверки фактического количества детей предоставляет Заказчику два экземпляра акта о приемке оказанных услуг, документы, предоставление которых Исполнителем Заказчику предусмотрено договором, иные документы, связанные с оказанием услуг для подтверждения соответствия услуг требованиям договора, в том числе по качеству и объему.

5.9. Экспертиза оказанной услуги (ее результата):

5.9.1. Для проверки оказанных Исполнителем услуг, предусмотренных договором, в части их соответствия условиям договора Заказчик обязан провести экспертизу оказанной услуги. Экспертиза результатов, предусмотренных договором, может проводиться Заказчиком самостоятельно или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании договоров.

5.9.2. При возникновении между Заказчиком и Исполнителем спора по поводу недостатков оказанной услуги или их причин должна быть назначена экспертиза с привлечением экспертов, экспертных организаций.

5.9.3. Расходы на экспертизу несет Исполнитель, за исключением случаев, когда экспертизой установлено отсутствие нарушений Исполнителем договора или причинной связи между действиями Исполнителя и обнаруженными недостатками – в указанных случаях расходы на экспертизу несут обе стороны поровну.

5.9.4. Для проведения экспертизы оказанной услуги эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения договора. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований договора, не препятствующие приемке оказанной услуги, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

5.9.5. В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов отдельного этапа исполнения договора или оказанной услуги уполномоченный представитель Заказчика либо приемочная комиссия должны учитывать отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

5.10. Заказчик вправе отказаться от подписания акта о приемке оказанных услуг в случае выявления недостатков оказанных услуг и (или) непредоставления Исполнителем документов, предусмотренных настоящим договором. При отказе от подписания акта об этом делается отметка в акте и направляется в письменной форме мотивированный отказ от подписания акта о приемке. Отказ от подписания акта о приемке должен быть направлен в течение 14 дней со дня предоставления акта о приемке.

5.11. При подтверждении по результатам приемки оказанных услуг недостатков оказанной услуги Исполнитель обязан устранить выявленные недостатки за свой счет в сроки, установленные Заказчиком, и возместить убытки, причиненные просрочкой оказания услуги.

5.12. Неисполнение Исполнителем обязанности по устранению недостатков оказанной услуги в срок, установленный Заказчиком, является существенным нарушением условий договора, при возникновении которого Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора.

5.13. Оказанная услуга (ее результат) считается принятой Заказчиком после подписания сторонами акта о приемке оказанных услуг. Подписанный Заказчиком (либо членами приемочной комиссии и утвержденный Заказчиком) и Исполнителем акт о приемке оказанных услуг является основанием для финансовых расчетов (окончательных финансовых расчетов) по договору между Заказчиком и Исполнителем.

## 6. СРОК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ И СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

6.1. Услуги по настоящему договору оказываются Исполнителем в период: с 9 января 2020 года по 31 декабря 2022 года (за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней).

6.2. Настоящий договор вступает в силу с момента подписания его сторонами и действует по 31 декабря 2022 года, а в части расчетов – до их полного исполнения.

Досрочное расторжение договора может иметь место по соглашению сторон либо по решению суда, по основаниям, предусмотренным настоящим договором и гражданским законодательством.

6.4. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

6.5. Решение заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора вступает в силу и договор считается расторгнутым через 10 дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения договора.

6.6. Решение заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора не позднее чем трех рабочих дней с даты принятия указанного решения направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу исполнителя, указанному в договоре, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение заказчиком подтверждения о его вручении исполнителю. Выполнение заказчиком указанных требований считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения договора. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения заказчиком подтверждения о вручении исполнителю указанного уведомления либо дата получения заказчиком информации об отсутствии исполнителя по его адресу, указанному в договоре, либо иной документ, подтверждающий фиксацию получения Исполнителем уведомления.

6.7. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора, если в ходе исполнения договора установлено, что Исполнитель не соответствует установленным документацией о закупке требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

## 7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему договору стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.2. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, а также в иных случаях ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

7.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), если таковое установлено договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим договором, Исполнитель уплачивает Заказчику неустойку (штраф, пени).

7.3.1. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим договором, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийных обязательств), предусмотренных настоящим договором, Исполнитель уплачивает Заказчику неустойку (штраф, пени).

7.3.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим договором, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в настоящем договоре таких обязательств) в сумме 1000 (одна тысяча) рублей.

7.3.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим договором, за исключением просрочки

исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных настоящим Договором, размер штрафа устанавливается в сумме 1000 (одна тысяча) рублей.

7.3.4. Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим договором, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Банка России от цены настоящего договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных настоящим Договором и фактически исполненных Исполнителем.

7.3.5. Неустойка (штраф, пени) носит штрафной характер. При невыполнении обязательств по договору, кроме уплаты неустойки (штрафа, пени), Исполнитель возмещает в полном объеме понесенные Заказчиком убытки.

7.3.7. Исполнитель освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что нарушение указанного обязательства произошло вследствие непреодолимой силы или по вине Заказчика.

7.3.8. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Договором, не может превышать цену настоящего договора.

7.4. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств (в том числе гарантийного обязательства), если таковое установлено договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустойки (штрафа, пени).

7.4.1. Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного настоящим договором, начиная со дня, следующего после дня истечения, установленного настоящим договором срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Банка России от не уплаченной в срок суммы.

7.4.2. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим договором, начиная со дня, следующего после дня истечения, установленного настоящим договором срока исполнения обязательства, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим договором.

7.4.3. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Договором, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается в сумме 1000 (одна тысяча) рублей.

7.4.4. Заказчик освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что нарушение указанного обязательства произошло вследствие непреодолимой силы или по вине Исполнителя.

7.4.5. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим договором, не может превышать цену настоящего договора.

7.5. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства (в том числе просрочки исполнения обязательства Исполнителем, гарантийных обязательств), предусмотренного настоящим договором, Заказчик вправе произвести оплату по договору за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени) или удержать неустойку (штрафы, пени) из обеспечения исполнения договора, обеспечения гарантийных обязательств.

7.6. В случаях, не предусмотренных настоящим договором, ответственность сторон определяется в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.7. Применение штрафных санкций не освобождает стороны от выполнения принятых обязательств по настоящему договору.

## 8. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ ДОГОВОРА

8.1. В целях организации питания обучающихся, на срок оказания услуг по настоящему договору Заказчик передает Исполнителю:

- недвижимое имущество: пищеблок общей площадью \_\_\_\_\_ кв. м, литер \_\_\_\_ в здании по адресу: \_\_\_\_\_;

- движимое имущество, находящееся в пищеблоке в здании по адресу: \_\_\_\_\_.

Вышеуказанное имущество передается Исполнителю на условиях договора аренды имущества (приложение № 4), с условием оплаты Заказчику арендной платы, расходов за коммунальные услуги (ХВС и канализация, ГВС, электроэнергия), а также эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества в соответствии с условиями договоров о возмещении стоимости коммунальных услуг (приложение № 5), о возмещении стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества (приложение № 6).

8.2. Арендная плата за весь период действия договора аренды имущества составляет:

- за пользование недвижимым имуществом – \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) руб. \_\_ коп., согласно расчету стоимости (приложение № 1 к договору аренды имущества);

- за пользование движимым имуществом – \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) руб. \_\_\_\_ коп., согласно расчету стоимости (приложение № 2 к договору аренды имущества).

Внесение арендной платы за пользование недвижимым и движимым имуществом, производится Исполнителем в порядке и на условиях, установленных Договором аренды имущества.

8.3. Стоимость коммунальных услуг (ХВС и канализация, ГВС, электроэнергия), возмещаемых Исполнителем за период оказания услуг составляет \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) руб. \_\_ коп., и определяется согласно Расчету стоимости коммунальных услуг (приложение № 1 к договору о возмещении стоимости коммунальных услуг (приложение № 5)).

Оплата коммунальных услуг производится Исполнителем в порядке и на условиях, установленных договором о возмещении стоимости коммунальных услуг.

8.4. Стоимость эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества, возмещаемых Исполнителем за период оказания услуг, составляет \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) руб. \_\_ коп., и определяется согласно расчету стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества (приложение № 1 к договору о возмещении стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества (приложение № 6)).

Оплата эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества производится Исполнителем в порядке и на условиях, установленных договором о возмещении стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества.

8.5. Все споры и разногласия между сторонами, возникшие в связи с исполнением настоящего договора, разрешаются сторонами путем переговоров, а при не достижении согласия между сторонами, споры подлежат рассмотрению в Арбитражном Суде Свердловской области.

8.6. Взаимоотношения сторон, не урегулированные настоящим договором, регулируются гражданским законодательством.

8.7. Уполномоченным представителем Заказчика для осуществления оперативного контроля и взаимодействия с Исполнителем при исполнении настоящего договора является \_\_\_\_\_.

8.8. Уполномоченным представителем Исполнителя для осуществления оперативного контроля и взаимодействия с Заказчиком при исполнении настоящего договора является \_\_\_\_\_.

8.9. Заказчик по согласованию с Исполнителем при заключении и исполнении Договора вправе:

а) увеличить не более чем на 30% и уменьшить не более чем на 70% предусмотренный договором объем услуг при изменении потребности в таких услугах, на оказание которых заключен договор, или при выявлении потребности в дополнительном объеме услуг, не предусмотренных договором, но связанных с такими услугами, предусмотренными договором. При этом должна быть пропорционально изменена цена договора;

б) изменить сроки исполнения обязательств по договору, в случае если необходимость изменения сроков вызвана обстоятельствами непреодолимой силы или просрочкой выполнения Заказчиком своих обязательств по договору;

в) изменить цену договора:

- путем ее уменьшения без изменения иных условий исполнения договора;
- в случаях, предусмотренных подпунктом «а» настоящего пункта;
- в случае инфляционного роста цен на основании показателей прогнозного индекса дефлятора, публикуемого Министерством экономического развития РФ либо другими источниками информации, заслуживающими доверия;
- в случае изменения в соответствии с законодательством РФ регулируемых государством цен (тарифов);

8.10. Изменения и дополнения вносятся в договор на основании дополнительных соглашений сторон в письменной форме, подписанных уполномоченными представителями и скрепленных печатями сторон.

8.11. Стороны обязуются в течение 10 дней с момента принятия соответствующего решения письменно извещать друг друга о ликвидации, реорганизации, а также изменении своей организационно-правовой формы, наименования, расчетного счета, юридического и фактического адреса и других сведений, и реквизитов, влияющих на надлежащее исполнение договора, с предоставлением копий подтверждающих документов.

8.12. Все приложения к договору являются его неотъемлемой частью.

8.13. Копии документов, представляемых сторонами друг другу в связи с исполнением договора, и (или) являющихся приложениями к договору, должны быть заверены в соответствии с установленными требованиями.

8.15. Уведомления, требования и сообщения, связанные с исполнением договора, должны направляться в письменной форме. Сообщения будут считаться направленными надлежащим образом, если они направлены по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу стороны, указанному в договоре, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение подтверждения о его вручении.

8.16. Обеспечение исполнения договора установлено 30% от начальной (минимальной) цены договора. Обеспечение исполнения договора должно быть предоставлено до заключения договора в форме денежных средств или банковской гарантией, соответствующей Гражданскому кодексу Российской Федерации.

Приложения к договору:

Расчет цены договора (приложение № 1).

Рекомендуема масса порций блюд и потребность в пищевых веществах и энергии (приложение № 2).

Таблица замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 3).

4) Договора аренды имущества (приложение № 4).

5) Договор о возмещении стоимости коммунальных услуг (приложение № 5).

6) Договор о возмещении стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества (приложение № 6).

7) Техническое задание (приложение № 7).

## 9. РЕВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

**Расчет цены договора****Рекомендуемая масса порций блюд и потребность  
в пищевых веществах и энергии**

Название блюд	Масса порций, г, 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
Салат	60–100	100–150
Суп	200–250	250–300
Мясо, котлета	80–120	100–120
Гарнир	150–200	180–230
Фрукты	100	100

**Потребность в пищевых веществах и энергии  
обучающихся общеобразовательных учреждений  
в возрасте с 7 до 11 и с 12 лет и старше**

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 12 лет и старше
Белки (г)	77	90
Жиры (г)	79	92
Углеводы (г)	335	383
Энергетическая ценность (ккал)	2350	2713
Витамин В1 (мг)	1,2	1,4
Витамин В2 (мг)	1,4	1,6
Витамин С (мг)	60	70
Витамин А (мг рет. экв.)	0,7	0,9
Витамин Е (мг ток. экв.)	10	12
Кальций (мг)	1 100	1 200
Фосфор (мг)	1 650	1 800
Магний (мг)	250	300
Железо (мг)	12	17
Цинк (мг)	10	14
Йод (мг)	0,1	0,12

**Потребность в пищевых веществах и энергии  
обучающихся образовательных учреждений начального и среднего  
профессионального образования**

Название пищевых веществ	Потребность в пищевых веществах для обучающихся юношей и девушек 15–18 лет	
	юноши	девушки
Белки (г):	98–113	90–104
в том числе животного происхождения	59–68	54–62
Жиры (г):	100–115	90–104
в том числе растительного происхождения	30–35	27–31
Углеводы (г)	425–489	360–414
Энергетическая ценность (ккал)	3 000–3 450	2 600–2 990
Витамины:		
Витамин С (мг)	70	70
Витамин А (мг рет. экв.)	1,0	0,8
Витамин Е (мг ток. экв.)	15	12
Тиамин (мг)	1,5	1,3
Рибофлавин (мг)	1,8	1,5
Пиридоксин (мг)	2,0	1,6
РР (мг ниацин экв.)	20	17
Фолат (мкг)	200	200
Минеральные вещества:		
Кальций (мг)	1 200	1 200
Фосфор (мг)	1 800	1 800
Магний (мг)	300	300
Железо (мг)	15	18
Йод (мг)	0,13	0,13

**Распределение в процентном отношении потребления  
пищевых веществ и энергии по приемам пищи обучающихся  
в общеобразовательных учреждениях**

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии, %
Завтрак в школе	25
Обед в школе	35
Полдник в школе	10
Итого	70

Таблица замены продуктов по белкам и углеводам

Наименование продуктов	Количество (нетто), г	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<i>Замена хлеба (по белкам и углеводам)</i>					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная I сорта	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
<i>Замена картофеля (по углеводам)</i>					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	–	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
<i>Замена свежих яблок (по углеводам)</i>					
Яблоки свежие	100	0,4	–	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	–	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	–	8,3	
Чернослив	15	0,3	–	8,7	
<i>Замена молока (по белку)</i>					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	–	
Говядина 1-й категории	15	2,8	2,1	–	
Говядина 2-й категории	15	3,0	1,2	–	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	–	
<i>Замена мяса (по белку)</i>					
Говядина 1-й категории	100	18,6	14,0		
Говядина 2-й категории	90	18,0	7,5		Масло +6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло +4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло –9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	–	Масло +13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	

Наименование продуктов	Количество (нетто), г	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<i>Замена рыбы (по белку)</i>					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1-й категории	85	15,8	11,9	–	Масло –11 г
Говядина 2-й категории	80	16,0	6,6	–	Масло –6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло –8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло –20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло –13 г
<i>Замена творога</i>					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1-й категории	90	16,7	12,6	–	Масло -3 г.
Говядина 2-й категории	85	17,0	7,5	–	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	–	Масло +9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло -5 г
<i>Замена яйца (по белку)</i>					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	–	
Говядина 1-й категории	30	5,6	4,2	–	
Говядина 2-й категории	25	5,0	2,1	–	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	–	

**Договор аренды**

муниципального имущества, закрепленного на праве оперативного управления  
за MAOY \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

г. Екатеринбург

\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение –  
\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице дирек-  
тора \_\_\_\_\_, действующего на основании Устава, с одной стороны,  
и \_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем Арендатор, в лице  
\_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_,  
с другой стороны, заключили настоящий договор (далее – договор) о нижеследующем:

**1. Общие положения**

1.1. Арендодатель предоставляет, а Арендатор принимает в аренду муниципальное недвижимое имущество – встроенные нежилые помещения пищеблока (в соответствии с выпиской из технического паспорта) площадью \_\_\_ кв. м и муниципальное движимое имущество, перечисленное в приложении 3 к договору (далее – Объект). Целевое назначение имущества, составляющего Объект, – общественное питание (организация питания обучающихся).

1.2. Договор действует с 9 января 2020 г. по 31 декабря 2022 г. (за исключением праздничных, каникулярных дней и каникулярных дней в летний период).

Объект считается переданным с момента подписания сторонами акта приема-передачи. Перечень муниципального имущества, составляющего Объект, не может быть изменен или дополнен.

1.3. По истечении срока действия договора и исполнении всех условий и обязательств Договор прекращает свое действие. Договор может быть продлен только в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации.

**2. Права сторон**

2.1. Арендодатель имеет право:

2.1.1. Досрочно расторгать договор по основаниям и в порядке, предусмотренным законом и договором.

2.1.2. Проводить проверку наличия имущества, составляющего Объект, и переданного в аренду, его состояния, осуществлять учет и проверку исполнения условий договора Арендатором, контролировать использование имущества, составляющего Объект.

2.2. Арендатор имеет право:

2.2.1. На возмещение расходов, произведенных при ликвидации последствий страховых случаев, при условии выполнения Арендатором требований п. 3.2.11 договора и своевременной оплаты страховых платежей;

2.2.2. Досрочно расторгнуть договор по основаниям и в порядке, предусмотренным законом и договором.

**3. Обязанности сторон**

3.1. Арендодатель обязан:

3.1.1. Передать Арендатору Объект в соответствии с условиями Договора по акту приема-передачи.

3.1.2. В случае прекращения действия договора на любых законных основаниях, включая истечение его срока, в течение 15 дней после прекращения действия договора принять Объект от Арендатора по акту приема-передачи свободным от имущества, принадлежащего Арендатору и (или) третьим лицам, и от прав третьих лиц.

3.1.3. В письменной форме доводить до сведения Арендатора изменения своего наименования, места нахождения, изменения условий и порядка расчета арендной платы за пользование Объектом, установленные в муниципальном образовании «город Екатеринбург».

3.1.4. Не менее чем за два месяца письменно уведомлять Арендатора о расторжении договора и передаче Объекта Арендодателю, в связи со сносом здания в соответствии с градостроительным законодательством Российской Федерации. Немедленно уведомлять Арендатора о необходимости расторгнуть договор, передать Объект Арендодателю, в связи с аварийным состоянием конструкций здания (или его части).

3.2. Арендатор обязан:

3.2.1. Принять от Арендодателя Объект в соответствии с условиями договора по акту приема-передачи.

3.2.2. Использовать Объект в соответствии с его целевым назначением и в строгом соответствии с условиями его использования, предусмотренными конкурсной документацией и настоящим договором.

3.2.3. Обеспечивать надлежащее санитарное состояние, противопожарный режим недвижимого имущества, составляющего Объект, в соответствии с Правилами содержания, обеспечения чистоты и благоустройства территорий городов и населенных пунктов, действующими в Свердловской области.

3.2.4. Своевременно и полностью выплачивать Арендодателю установленную договором и последующими изменениями, и дополнениями к нему арендную плату за пользование Объектом в порядке, предусмотренном разделом 4 договора «Платежи и расчеты по договору».

3.2.5. Своевременно за свой счет производить текущий ремонт имущества, составляющего Объект.

3.2.6. Освободить Объект в связи с аварийным состоянием конструкций здания, строения, сооружения (или его части), постановкой здания, строения, сооружения на капитальный ремонт или при его сносе в соответствии с градостроительным законодательством Российской Федерации в сроки, определенные предписанием Арендодателя, а в случае аварий, чрезвычайных ситуаций или стихийных бедствий – в течение 8–10 часов по требованию органов ГО и ЧС.

3.2.7. Немедленно (не позднее чем через 2 часа после того, как Арендатор узнал или должен был узнать) извещать Арендодателя, а также организации, занимающиеся эксплуатацией инженерных коммуникаций, о всяком повреждении, аварии или ином событии, нанесшем (или грозящем нанести) Объекту ущерб, и своевременно принимать все возможные меры по предотвращению угрозы дальнейшего разрушения или повреждения Объекта.

3.2.8. Обеспечивать представителям Арендодателя беспрепятственный доступ к имуществу, составляющему Объект, для его осмотра и проверки соблюдения условий договора с участием представителя Арендатора – по предварительному согласованию.

3.2.9. В случае прекращения договора на любых законных основаниях, включая истечение его срока, в течение пятнадцати дней после прекращения действия договора передать Объект Арендодателю по акту приема-передачи. При этом Арендатор обязан вернуть Объект со всеми произведенными неотделимыми улучшениями, а недвижимое имущество и с исправно работающими инженерным и электрическими сетями, коммуникациями и оборудованием, расположенными в нем.

3.2.10. При своей реорганизации, ликвидации, изменении наименования, места нахождения, банковских реквизитов, а также при лишении лицензии на право деятельности, для ведения которой был передан Объект, в десятидневный срок письменно сообщить Арендодателю о произошедших изменениях.

3.2.11. Обеспечивать беспрепятственный доступ к недвижимому имуществу, составляющему Объект, представителям организаций, осуществляющих техническое обслуживание и ремонт здания, строения, сооружения и находящегося в нем санитарно-технического и иного

оборудования, сетей, коммуникаций для выполнения необходимых ремонтных работ, работ по ликвидации аварий либо неисправности оборудования, приборов учета и контроля.

3.2.12. Содержать за свой счет пожарную сигнализацию, вентиляцию и другое специальное оборудование согласно всем отраслевым правилам, нормам, стандартам и нормативам, действующим в соответствии с видами деятельности Арендатора и назначением арендуемого им Объекта, а также принимать меры по ликвидации ситуаций, ставящих под угрозу сохранность Объекта, его экологическое, санитарное и противопожарное состояние.

3.2.13. Арендатор участвует за счет собственных средств в страховании Объекта. Страховая компания, с которой заключается договора страхования, определяется в порядке, установленном Решением Екатеринбургской городской Думы от 24.06.1997 № 21/1 «Об утверждении Положения «О порядке страхования муниципального имущества муниципального образования «город Екатеринбург»».

3.2.14. При наступлении страхового случая, предусмотренного Договором страхования, незамедлительно (не позднее чем через 2 часа после того, как Арендатор узнал или должен был узнать) сообщить о происшедшем Арендодателю, организации, занимающейся эксплуатацией инженерных сетей, коммуникаций, а также соответствующим надзорным и правоохранительным органам и страховой компании.

3.2.15. Своевременно оплачивать страховые платежи.

#### 4. Платежи и расчеты по договору

4.1. Арендная плата за переданный по договору Объект устанавливается за соответствующий платежный период согласно расчету.

Арендная плата за пользование недвижимым и движимым муниципальным имуществом, составляющим Объект, на момент заключения настоящего договора устанавливается в размере (в соответствии с приложением № 1) за 1 месяц.

Стоимость коммунальных услуг, эксплуатационные расходы, расходы, связанные с обслуживанием и ремонтом движимого и (или) недвижимого имущества, составляющего Объект, а также общего имущества здания, строения, сооружения, в котором расположено нежилое помещение, составляющее Объект, не включаются в состав арендной платы. Арендатор обязан заключить отдельный договор на эксплуатационные, коммунальные услуги.

4.2. Изменения размера арендной платы в связи с изменением (по решению уполномоченных органов местного самоуправления) базовой ставки или корректировочных коэффициентов к ней являются обязательными для сторон (без перезаключения договора или подписания дополнительного соглашения к договору).

4.3. Арендатор ежемесячно перечисляет арендную плату авансом до 10-го числа месяца, предшествующего расчетному, на лицевой счет Арендодателя, открытый в Департаменте финансов Администрации города Екатеринбурга.

4.4. При изменении размера арендной платы в соответствии с пунктом 4.2 договора Арендатор обязан внести арендную плату либо доплату за предыдущий период по измененному расчету в течение десяти дней с момента отправки (вручения) расчета Арендатору;

4.5. Расчет направляется Арендатору по адресу, указанному в разделе 10 договора. Обязательство Арендатора по внесению арендных платежей считается исполненным в момент поступления денежных средств на счет Арендодателя.

4.6. При наличии долга по арендной плате за предшествующие платежные периоды, поступающие по договору платежи, засчитываются, прежде всего, в счет погашения долга (если иное не указано в платежных документах).

#### 5. Ответственность сторон

5.1. В случае причинения убытков Объекту Арендатор обязан возместить убытки в полном объеме.

5.2. В случае нарушения подпунктов 3.2.4, 4.3 договора Арендатор выплачивает Арендодателю пени в размере 0,5 процента от неоплаченной суммы арендной платы за каждый день просрочки установленного платежного периода.

5.3. В случае неисполнения Арендатором обязательства по возврату имущества, составляющего Объект, в сроки, предусмотренные договором, Арендатор выплачивает Арендодателю арендную плату и пени в размере 0,5 процента от суммы арендной платы за месяц за каждый день пользования соответственно недвижимым и (или) движимым имуществом после прекращения действия договора.

## 6. Особые условия

6.1. Предоставление в аренду недвижимого имущества, составляющего Объект, не влечет за собой право Арендатора использовать по своему усмотрению отнесенную к данному недвижимому имуществу прилегающую территорию.

При нарушении данного условия Арендатор несет ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

6.2. Арендодатель не отвечает за недостатки Объекта, которые были оговорены Сторонами при заключении договора или были заранее известны Арендатору, либо должны были быть обнаружены Арендатором во время осмотра Объекта, при заключении договора или передаче Объекта и перечислены в акте приема-передачи.

6.3. Улучшения Объекта, произведенные Арендатором, являются собственностью муниципального образования «город Екатеринбург». Арендатор не имеет право на возмещение стоимости этих улучшений.

## 7. Изменение, расторжение, прекращение действия договора

7.1. Договор может быть прекращен:

- по соглашению сторон;
- в случае одностороннего отказа стороны по основаниям, предусмотренным законодательством и договором;
- по требованию одной из сторон по решению суда;

7.2. Предмет договора (Объект) не подлежит изменению в течение всего срока действия договора.

7.3. По требованию Арендодателя по решению суда договор может быть досрочно прекращен в случаях, когда Арендатор:

- пользуется имуществом, составляющим Объект, с существенным нарушением условий Договора или назначения имущества либо с неоднократными нарушениями;
- существенно ухудшает имущество, составляющее Объект;
- более двух раз подряд по истечении установленного договором срока платежа не вносит арендную плату;
- не производит текущий ремонт имущества, составляющего Объект, в установленные договором аренды сроки, а при отсутствии их в договоре – в согласованные сторонами сроки;
- не выполняет требования пункта 3.2.10 договора;
- не использует Объект по целевому назначению, что подтверждено актом созданной Арендодателем комиссии;

7.4. Договор расторгается в порядке, предусмотренном пунктом 3.1.4 договора при сносе в соответствии с градостроительным законодательством здания, строения, сооружения, переданного в аренду или в котором находится нежилое помещение, переданное в аренду в соответствии с договором;

7.5. Договор может быть досрочно расторгнут:

- по решению суда, вступившему в законную силу;
- по соглашению сторон;
- по основаниям, предусмотренным договором;

- в случае одностороннего отказа стороны, при условии наличия письменного уведомления другой стороны за один месяц;

7.6. Вносимые в договор изменения и дополнения рассматриваются в течение 30 дней сторонами и оформляются дополнительными соглашениями, кроме случая, предусмотренного в пункте 4.2 договора.

#### 8. Заключительные положения

8.1. Споры, возникающие при исполнении договора, рассматриваются судом, арбитражным судом в соответствии с их компетенцией.

8.2. Договор составлен в трех экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу.

#### 9. Приложения к договору

9.1. Неотъемлемыми частями договора являются:

9.1.1. Приложение № 1 Расчет арендной платы арендуемого помещения.

9.1.2. Приложение № 2 Расчет арендной платы движимого имущества.

9.1.3. Приложение № 3 Акт приема-передачи имущества.

Приложение № 3  
к договору

### Акт приема-передачи имущества

г. Екатеринбург \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Мы, нижеподписавшиеся, от арендодателя – директор МАОУ \_\_\_\_\_, от арендатора – \_\_\_\_\_, составили настоящий акт о том, что по договору аренды муниципального помещения, закрепленного на праве оперативного управления за МАОУ № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.:

1. МАОУ № \_\_\_\_ передает в аренду \_\_\_\_\_ следующее недвижимое имущество:

Помещения	Площадь, кв. м	Состояние
Помещения № ____, этаж	—	Удовлетворительное

2. МАОУ № \_\_\_\_ передает в аренду \_\_\_\_\_ следующее движимое имущество:

№ п/п	Наименование	Инвентарный №	Кол-во	Дата поступления	Начальная стоимость, руб.
1					
2					
3					
...					
	Итого:				

Все оборудование находится в рабочем состоянии.

Арендатор

Арендодатель

**Договор № \_\_\_\_\_**  
**о возмещении стоимости коммунальных услуг**

г. Екатеринбург \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

МАОУ \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем «Учреждение», в лице директора \_\_\_\_\_, действующего на основании Устава, с одной стороны, и \_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем «Потребитель», в лице директора \_\_\_\_\_, действующей на основании Устава, с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

**1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА**

1.1. Потребитель обязуется возместить Учреждению стоимость коммунальных услуг (ХВС, канализация, ГВС, электроэнергия и отопление), потребленные им при оказании услуг по договору на оказание услуг по организации питания № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ г. в помещениях пищеблока общей площадью \_\_\_\_\_ кв. м, литер \_\_\_\_\_ в здании по адресу: \_\_\_\_\_ (далее – Помещения).

1.2. Возмещение стоимости коммунальных услуг производится Потребителем за весь период действия договора аренды от \_\_\_\_\_ г. № \_\_\_\_\_ и договор на оказание услуг по организации питания обучающихся в МАОУ \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_ района города Екатеринбурга на 2020–2022 годы № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ г.: период: с 9 января 2020 г. по 31 декабря 2022 г. (за исключением летних каникулярных дней).

**2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН**

2.1. Учреждение обязуется:

2.1.1. Своевременно ставить в известность Потребителя о проведении профилактических, ремонтных, экстренных и неотложных работ.

2.1.2. Ежемесячно, не позднее 25-го числа месяца, следующего за расчетным, выставлять счета Потребителю на оплату услуг.

2.2. Потребитель обязуется:

2.2.1. Своевременно и полностью, в соответствии с условиями настоящего договора возмещать стоимость коммунальных услуг.

2.3. Потребитель вправе:

2.3.1. Приобрести и установить приборы учета за счет собственных средств.

**3. ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ**

3.1. Потребитель возмещает стоимость потребленных коммунальных услуг по тарифам, предъявляемым Учреждению Поставщиками коммунальных услуг по приборам учета. В случае отсутствия приборов учета стоимость потребленных коммунальных услуг возмещается в соответствии с методикой расчета стоимости потребления коммунальных услуг (приложение № 1).

3.2. Стоимость коммунальных услуг, возмещаемых Потребителем по настоящему Договору, указывается в Расчете (ориентировочном) стоимости коммунальных услуг (приложение № 2), которое прилагается к настоящему Договору и является его неотъемлемой частью. При наличии приборов учета в пищеблоке оплата производится по фактическому потреблению.

3.3. Количество тепловой энергии, израсходованной Арендатором на отопление, определяется расчетным путем согласно площади арендуемых помещений.

3.4. Потребитель производит возмещение стоимости потребленных коммунальных услуг ежемесячно в течение 7 дней со дня получения счета от Учреждения.

3.5. В случае нарушения сроков возмещения стоимости коммунальных услуг Потребитель выплачивает Учреждению пени в размере 0,5 процента от неоплаченной суммы стоимости потребленных коммунальных услуг за каждый день просрочки установленного срока оплаты. При прекращении договора пени подлежат начислению до момента исполнения обязанности Потребителя по оплате стоимости потребленных коммунальных услуг.

3.6. В случае изменения стоимости Услуг, оказываемых Учреждению Поставщиками коммунальных услуг, Учреждение обязано уведомить об этом Потребителя.

3.7. Потребитель обязуется в 10-дневный срок сообщать Учреждению обо всех изменениях юридического адреса и банковских реквизитов.

3.8. Договор составлен в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из сторон.

#### 4. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

4.1. Настоящий договор вступает в силу с 9 января 2020 г. и действует по 31 декабря 2022 г. (за исключением летних каникулярных дней), а в части расчетов – до их полного исполнения.

4.2. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть между сторонами по вопросам, не нашедшим своего разрешения в тексте настоящего договора, должны разрешаться путем переговоров, с учетом норм действующего законодательства Российской Федерации.

#### 5. БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Потребитель:

Учреждение:

**Методика расчета стоимости потребления коммунальных услуг  
в пищеблоке**

1. Объем потребления ХВС в арендованном помещении определяется в соответствии с СНиП 2.04.01-85 «Нормы расхода воды потребителями» и определяется из расчета 0,008 м<sup>3</sup> на 1 блюдо в день и на посещение 1 человека (обучающегося). Стоимость потребления арендатором пищеблока холодной воды определяется по формуле:

$$\Sigma_{\text{хвс}} = 0,008 \times 2 \text{ блюда} \times \text{Кол-во посещений} \times \text{Тариф},$$

где Кол-во посещений – количество посещений (детей) столовой в месяц (чел.);  
Тариф – стоимость 1 м<sup>3</sup> холодной воды с НДС (руб.).

2. Объем потребления ГВС в арендованном помещении определяется в соответствии с СНиП 2.04.01-85 «Нормы расхода воды потребителями» и определяется из расчета 0,004 м<sup>3</sup> на 1 блюдо в день и на посещение 1 человека (ребенка). Стоимость потребления арендатором пищеблока горячей воды определяется по формуле:

$$\Sigma_{\text{хвс}} = 0,004 \times 2 \text{ блюда} \times \text{Кол-во посещений} \times \text{Тариф},$$

где Кол-во посещений – количество посещений (детей) столовой в месяц (чел.);  
Тариф – стоимость 1 м<sup>3</sup> горячей воды с НДС (руб.).

3. Стоимость водоотведения холодной и горячей воды определяется по формуле:

$$\Sigma_{\text{водоотв.}} = (\text{Объем ХВС} + \text{Объем ГВС}) \times \text{Тариф},$$

где Объем ХВС – расчетный объем потребления ХВС в месяц (м<sup>3</sup>);  
Объем ГВС – расчетный объем потребления ГВС в месяц (м<sup>3</sup>);  
Тариф – стоимость водоотведения 1 м<sup>3</sup> воды с НДС (руб.).

Учреждение:

Потребитель:

Приложение № 2 к договору  
о возмещении стоимости коммунальных услуг

**Предварительный (примерный) расчет возмещения стоимости  
коммунальных услуг на 2020–2022 годы**

Примерные суммы по возмещению коммунальных услуг на 2020 г. = (факт январь – май 2019 г. + план сентябрь – декабрь 2019 г.) + 4,0% (коэффициент индексации тарифов в коммунальном секторе).

Суммы по возмещению коммунальных услуг на 2021–2022 гг. рассчитываются путем увеличения размера стоимости коммунальных услуг за предшествующих год на коэффициент индексации тарифов в коммунальном секторе (4%).

Данные суммы (примерные) не являются основанием для исчисления суммы возмещения стоимости коммунальных услуг на 2020–2022 гг.

№ п/п	Учреждение	Примерная сумма по возмещению коммунальных услуг, руб.		
		2020	2021	2022
1	МАОУ СОШ № 16	840 000	873 600	908 500
2	МАОУ СОШ № 17	450 000	468 000	486 700
3	МАОУ СОШ № 19	1 100 000	1 144 000	1 189 700
4	МАОУ СОШ № 64	650 000	676 000	703 100
5	МАОУ СОШ № 85	850 000	884 000	919 400
6	МАОУ лицей № 109	900 000	936 000	973 400
7	МАОУ СОШ № 181	680 000	707 200	735 500

**Договор № \_\_\_\_\_**  
**о возмещении стоимости эксплуатационных расходов**  
**по содержанию и эксплуатации имущества**

г. Екатеринбург \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

МАОУ \_\_\_\_ № \_\_\_\_, именуемое в дальнейшем «Учреждение», в лице директора \_\_\_\_\_, действующего на основании Устава, с одной стороны, и \_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем «Потребитель», в лице директора \_\_\_\_\_, действующего на основании Устава, с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Потребитель обязуется возместить Учреждению стоимость эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества, производимая им при оказании услуг по договору на оказание услуг по организации питания № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ г. в помещениях пищеблока общей площадью \_\_\_\_\_ кв. м, литер \_\_\_\_\_, в здании по адресу: \_\_\_\_\_ (далее – Помещения).

1.2. В эксплуатационных расходах входит:

- услуги по вывозу ТБО и КГО;
- расходы на санитарное содержание помещений (дератизация, дезинсекция);
- обслуживание системы пожарной сигнализации;
- обслуживание системы вентиляции;
- обслуживание тревожной кнопки;
- обслуживание теплоносителей;
- амортизационные отчисления на модернизацию кухонного оборудования.

1.3. Возмещение стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества производится Потребителем за весь период действия договора аренды № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ и договора на оказание услуг по организации питания обучающихся в МАОУ \_\_\_\_ № \_\_\_\_\_ района города Екатеринбурга на 2020–2022 годы № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_: период: с 9 января 2020 г. по 31 декабря 2022 г. (за исключением летних каникулярных дней).

### 2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

2.1. Учреждение обязуется:

2.1.1. Своевременно ставить в известность Потребителя о проведении профилактических, ремонтных, экстренных и неотложных работ.

2.1.2. Ежемесячно, не позднее 25-го числа месяца, следующего за расчетным, выставлять счета Потребителю на оплату услуг.

2.2. Потребитель обязуется:

2.2.1. Своевременно и полностью, в соответствии с условиями настоящего договора возмещать стоимость эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества.

### 3. ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

3.1. Потребитель возмещает стоимость эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества, исходя из отношения арендуемой площади к общей площади здания, строения, сооружения, а в части амортизационных отчислений на модернизацию кухонного оборудования в размере 2% от начальной стоимости оборудования, переданного в аренду в год (приложение № 2).

3.2. Стоимость эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества, возмещаемых Потребителем по настоящему договору, указывается в Расчете стоимости

эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества (приложение № 1), которое прилагается к настоящему договору.

В случае изменения стоимости услуг, указанных в п. 1.2 договора, Учреждение обязано уведомить Потребителя и заключить дополнительное соглашение на возмещение стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества.

3.3. Потребитель производит возмещение стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества ежемесячно в течение 7 дней со дня получения счета от Учреждения.

3.4. В случае нарушения сроков возмещения стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества Потребитель выплачивает Учреждению пени в размере 0,5 процента от неоплаченной суммы стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества за каждый день просрочки установленного срока оплаты. При прекращении договора пени подлежат начислению до момента исполнения обязанности Потребителя по оплате стоимости потребленных коммунальных услуг.

3.5. Потребитель обязуется в 10-дневный срок сообщать Учреждению обо всех изменениях юридического адреса и банковских реквизитов.

3.6. Соглашение составлено в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из сторон.

#### 4. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

4.1. Настоящий договор вступает в силу с 9 января 2020 г. и действует по 31 декабря 2022 г. (за исключением летних каникулярных дней), а в части расчетов – до их полного исполнения.

4.2. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть между сторонами по вопросам, не нашедшим своего разрешения в тексте настоящего договора, должны разрешаться путем переговоров, с учетом норм действующего законодательства Российской Федерации.

#### 5. БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Потребитель:

Учреждение:

**Приложение В  
(обязательное)**

**Форма журнала входного контроля скоропортящегося сырья**

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

## Приложение Г (обязательное)

### Порядок разработки рецептов

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

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

Содержание пищевого компонента  $C_k$ , г, мг, мкг, в массе нетто продукта определяется по формуле

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

где  $M_n$  – масса нетто продукта, г;

$M_d$  – массовая доля пищевого компонента в 100 г продукта, г, мг, мкг.

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

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

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

Содержание пищевых веществ  $C_T$ , г, мг, мкг, после тепловой обработки может быть определено по формуле:

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

где  $C_{II}$  – содержание пищевых веществ в полуфабрикате до тепловой обработки, г, мг, мкг;

$P_x$  – потери пищевых веществ при тепловой обработке, %.

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

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

$$СВ = 100 - В,$$

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

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

$$ЭЦ = Б \cdot K_b + Ж \cdot K_{ж} + У \cdot K_y,$$

или

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

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

$K_b, K_{ж}, K_y$  – калорические коэффициенты соответственно для белков, жиров и углеводов, ккал/г.

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

$$ЭЦ = (Б \cdot 4 + МДС \cdot 3,8 + Кр \cdot 4,1 + ПВ \cdot 2 + Ж \cdot 9) \cdot \frac{СВ_{г}}{СВ_{п/ф}}$$

где  $СВ_{г}$  – содержание сухого вещества в готовом изделии, г;

$СВ_{п/ф}$  – содержание сухого вещества в полуфабрикате, г.

Пример расчета рецептуры представлен в таблице Г.1.

Таблица Г.1 – Расчет пищевой ценности рецептуры

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

Энергетическая ценность изделия составляет:

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

## Приложение Д (справочное)

### Потери пищевых веществ при тепловой обработке

Таблица Д.1 – Потери пищевых веществ при различных видах тепловой обработки

В процентах

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

Таблица Д.2 – Обобщенные величины потерь пищевых веществ при тепловой кулинарной обработке продуктов

Пищевые вещества	В процентах		
	Растительные продукты	Животные продукты	В среднем
Белки	5	8	6
Жиры	6	25	12
Углеводы	9	–	9
Минеральные вещества:			
Са	10	15	12
Mg	10	20	13
P	10	20	13
Fe	10	20	13
Витамины:			
А	–	40	40
β-каротин	20	–	20
В <sub>1</sub>	25	35	28
В <sub>2</sub>	15	30	20
РР	20	20	20
С	60	60	60
Энергетическая ценность	–	–	10

## Приложение Е (справочное)

### Пример технологической карты

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

#### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6/7

#### Рыба, запеченная в молочном соусе

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

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

Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светлокремового цвета), разводят горячим кипяченым молоком и проваривают 10–15 мин. Температура подачи не ниже 65 °С, срок годности не более 2 ч.

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

#### Информация о пищевой ценности (на 100 г)

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

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

## Приложение Ж (справочное)

### Список продуктов-аллергенов

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

## **Приложение И (справочное)**

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

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 К  
(справочное)**

**Рекомендованный ассортимент продукции для организации питания детей  
на территории Свердловской области**

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
<b>Салаты и закуски</b>							
1/1	Горошек зеленый	100	3,0	4,1	6,4	84	Горошек зеленый консервированный, масло растительное
		80	2,4	3,3	5,1	67	
		70	2,1	2,9	4,5	59	
		60	1,8	2,5	3,8	51	
2/1	Горошек зеленый с яйцом	100	5,0	7,5	5,2	115	Горошек зеленый консервированный, яйца, масло растительное
		80	4,0	6,0	4,2	92	
		70	3,5	5,2	3,6	81	
		60	3,0	4,5	3,1	69	
3/1	Салат из белокочанной капусты с растительным маслом	100	1,6	6,0	7,1	92	Капуста белокочанная, масло растительное, сахар, соль
		80	1,3	4,8	5,7	73	
		70	1,1	4,2	5,0	64	
		60	1,0	3,6	4,3	55	
4/1	Салат из белокочанной капусты с луком и растительным маслом	100	1,6	6,0	7,4	93	Капуста белокочанная, лук репчатый, масло растительное, сахар, соль
		80	1,3	4,8	5,9	74	
		70	1,1	4,2	5,2	65	
		60	0,9	3,6	4,4	56	
5/1	Салат из белокочанной капусты с кукурузой, луком и растительным маслом	100	1,6	6,0	8,4	97	Капуста белокочанная, кукуруза консервированная, лук репчатый, масло растительное, сахар, соль
		80	1,3	4,8	6,7	78	
		70	1,1	4,2	5,9	68	
		60	1,0	3,6	5,0	58	
6/1	Салат из белокочанной капусты с морковью и растительным маслом	100	1,5	6,0	7,5	93	Капуста белокочанная, морковь, масло растительное, сахар, соль
		80	1,2	4,8	6,0	74	
		70	1,1	4,2	5,2	65	
		60	0,9	3,6	4,5	56	
7/1	Салат из белокочанной капусты с морской капустой и растительным маслом	100	1,3	6,0	5,5	83	Капуста, огурцы, масло растительное, сахар, соль
		80	1,0	4,8	4,4	67	
		70	0,9	4,2	3,9	58	
		60	0,8	3,6	3,3	50	
8/1	Салат из белокочанной капусты с огурцами и растительным маслом	100	1,3	6,0	3,6	76	Капуста, огурцы свежие, масло растительное, соль
		80	1,1	4,8	2,9	61	
		70	0,9	4,2	2,5	53	
		60	0,8	3,6	2,2	46	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
9/1	Салат из белокочанной капусты с курагой и растительным маслом	100	1,8	6,0	11,3	111	Капуста белокочанная, курага, масло растительное, сахар, соль
		80	1,4	4,8	9,0	89	
		70	1,3	4,2	7,9	78	
		60	1,1	3,6	6,8	67	
10/1	Салат из белокочанной капусты с яблоками и растительным маслом	100	1,2	6,0	8,2	95	Капуста белокочанная, яблоки, масло растительное, сахар, соль
		80	0,9	4,8	6,6	76	
		70	0,8	4,2	5,7	66	
		60	0,7	3,6	4,9	57	
11/1	Салат из белокочанной капусты с яблоками, зеленым горошком и растительным маслом	100	1,5	6,0	8,3	97	Капуста белокочанная, яблоки, горошек зеленый консервированный, масло растительное, сахар, соль
		80	1,2	4,8	6,6	78	
		70	1,0	4,2	5,8	68	
		60	0,9	3,6	5,0	58	
12/1	Салат из белокочанной капусты с яблоками, морковью и растительным маслом	100	1,4	6,0	7,7	94	Капуста белокочанная, яблоки, морковь, масло растительное, сахар, соль
		80	1,2	4,8	6,2	75	
		70	1,0	4,2	5,4	66	
		60	0,9	3,6	4,6	56	
13/1	Салат из белокочанной капусты с отварной свеклой и растительным маслом	100	1,5	6,0	7,4	92	Свекла, капуста белокочанная, масло растительное, сахар, соль
		80	1,2	4,8	5,9	74	
		70	1,0	4,2	5,2	64	
		60	0,9	3,6	4,4	55	
14/1	Салат из белокочанной капусты с отварной свеклой, морковью, яблоками и растительным маслом	100	1,3	6,0	5,9	87	Капуста белокочанная, яблоки, свекла, морковь, масло растительное, соль
		80	1,0	4,8	4,7	69	
		70	0,9	4,2	4,1	61	
		60	0,8	3,6	3,6	52	
15/1	Салат из белокочанной капусты с отварной свеклой, яблоками и растительным маслом	100	1,3	6,0	11,5	108	Капуста белокочанная, яблоки, свекла, изюм, масло растительное, соль
		80	1,0	4,8	9,2	86	
		70	0,9	4,2	8,1	75	
		60	0,8	3,6	6,9	65	
16/1	Салат из моркови с растительным маслом	100	1,2	6,0	9,2	98	Морковь, масло растительное, сахар
		80	0,9	4,8	7,3	79	
		70	0,8	4,2	6,4	69	
		60	0,7	3,6	5,5	59	
17/1	Салат из моркови с яблоками и растительным маслом	100	1,0	6,0	9,6	100	Морковь, яблоки, масло растительное, сахар
		80	0,8	4,8	7,7	80	
		70	0,7	4,2	6,7	70	
		60	0,6	3,6	5,8	60	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
18/1	Салат из моркови с изюмом и растительным маслом	100	1,3	5,9	18,9	136	Морковь, изюм, масло растительное, сахар
		80	1,0	4,8	15,1	109	
		70	0,9	4,2	13,2	95	
		60	0,8	3,6	11,4	82	
19/1	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	100	0,7	6,0	2,3	68	Огурцы, масло растительное, соль
		80	0,6	4,8	1,8	54	
		70	0,5	4,2	1,6	47	
		60	0,4	3,6	1,4	41	
20/1	Салат из свежих томатов с растительным маслом	100	1,0	6,1	3,5	77	Томаты свежие, масло растительное, соль
		80	0,8	4,8	2,8	61	
		70	0,7	4,2	2,5	54	
		60	0,6	3,6	2,1	46	
21/1	Салат из свежих огурцов и томатов с растительным маслом	100	0,9	6,0	2,9	72	Огурцы, томаты свежие, масло растительное, соль
		80	0,7	4,8	2,3	58	
		70	0,6	4,2	2,0	51	
		60	0,5	3,6	1,7	43	
22/1	Салат из зеленой редьки с яйцом и растительным маслом	100	3,4	7,8	5,2	108	Редька, яйца, масло растительное, соль
		80	2,8	6,3	4,2	86	
		70	2,4	5,5	3,7	75	
		60	2,1	4,7	3,1	65	
23/1	Салат из редиса с растительным маслом	100	1,1	6,0	3,1	73	Редис, масло растительное, соль
		80	0,9	4,8	2,5	59	
		70	0,8	4,2	2,2	51	
		60	0,7	3,6	1,9	44	
24/1	Салат из морской капусты с морковью и растительным маслом	100	1,1	9,5	6,5	117	Морская капуста консервированная, морковь, масло растительное
		80	0,9	7,6	5,2	94	
		70	0,8	6,6	4,6	82	
		60	0,7	5,7	3,9	70	
25/1	Салат из морской капусты с огурцом, яйцом, репчатым луком и растительным маслом	100	2,6	12,5	4,8	142	Морская капуста консервированная, огурцы, яйца куриные, лук репчатый, масло растительное, соль
		80	2,1	10,0	3,8	114	
		70	1,9	8,8	3,4	100	
		60	1,6	7,5	2,9	85	
26/1	Салат из морской капусты с соленым огурцом, морковью, репчатым луком и растительным маслом	100	1,0	10,8	5,4	124	Морская капуста консервированная, морковь, огурцы соленые, масло растительное, лук репчатый, соль
		80	0,8	8,7	4,4	99	
		70	0,7	7,6	3,8	87	
		60	0,6	6,5	3,3	74	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
27/1	Салат из морской капусты с припущенной морковью и растительным маслом	100	1,1	10,8	6,6	129	Морская капуста консервированная, морковь, масло растительное
		80	0,9	8,7	5,2	103	
		70	0,8	7,6	4,6	90	
		60	0,7	6,5	3,9	78	
28/1	Салат из морской капусты с припущенной морковью, яйцом и растительным маслом	100	2,2	11,4	5,9	137	Морская капуста консервированная, морковь, яйца куриные, масло растительное
		80	1,8	9,2	4,7	109	
		70	1,6	8,0	4,2	96	
		60	1,3	6,9	3,6	82	
29/1	Салат из припущенной моркови с растительным маслом	100	1,2	6,0	8,9	97	Морковь, масло растительное, сахар
		80	0,9	4,8	7,1	78	
		70	0,8	4,2	6,2	68	
		60	0,7	3,6	5,3	58	
30/1	Салат из припущенной моркови и яблок с растительным маслом	100	1,0	6,0	9,4	99	Морковь, яблоки, масло растительное, сахар
		80	0,8	4,8	7,5	79	
		70	0,7	4,2	6,6	69	
		60	0,6	3,6	5,6	59	
31/1	Салат из припущенной моркови и огурцов с растительным маслом	100	1,1	6,0	5,3	82	Морковь, огурцы, масло растительное, соль
		80	0,9	4,8	4,2	66	
		70	0,8	4,2	3,7	58	
		60	0,7	3,6	3,2	49	
32/1	Салат из отварной свеклы с растительным маслом	100	1,4	6,0	6,8	90	Свекла, масло растительное, соль
		80	1,1	4,8	5,5	72	
		70	1,0	4,2	4,8	63	
		60	0,8	3,6	4,1	54	
33/1	Салат из отварной свеклы и моркови с растительным маслом	100	1,3	6,0	6,3	87	Свекла, морковь, масло растительное, соль
		80	1,0	4,8	5,0	70	
		70	0,9	4,2	4,4	61	
		60	0,8	3,6	3,8	52	
34/1	Салат из отварной свеклы с морской капустой и растительным маслом	100	1,3	8,0	6,7	106	Свекла, морская капуста консервированная, масло растительное, соль
		80	1,0	6,4	5,4	85	
		70	0,9	5,6	4,7	74	
		60	0,8	4,8	4,0	64	
35/1	Салат из отварной свеклы с солеными огурцами и растительным маслом	100	1,3	6,0	6,0	86	Свекла, огурцы соленые, масло растительное
		80	1,0	4,8	4,8	69	
		70	0,9	4,2	4,2	60	
		60	0,8	3,6	3,6	52	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
36/1	Салат из отварной свеклы с яблоками и растительным маслом	100	1,1	6,0	10,0	102	Свекла, яблоки све-жие, масло расти-тельное, сахар, соль
		80	0,9	4,8	8,0	81	
		70	0,8	4,2	7,0	71	
		60	0,7	3,6	6,0	61	
37/1	Салат из отварной свеклы с яблоками, черносливом, оре-хами и маслом рас-тительным	100	2,9	13,8	16,2	205	Свекла, яблоки, орехи грецкие или семена подсолнеч-ника, чернослив, масло растительное, сахар
		80	2,3	11,1	13,0	164	
		70	2,0	9,7	11,4	144	
		60	1,7	8,3	9,7	123	
38/1	Салат из отварной свеклы с изюмом и растительным маслом	100	1,3	6,0	17,7	131	Свекла, изюм, масло растительное, сахар, соль
		80	1,1	4,8	14,1	105	
		70	0,9	4,2	12,4	91	
		60	0,8	3,6	10,6	78	
39/1	Салат из отварной свеклы с черносли-вом и растительным маслом	100	1,4	6,0	15,5	126	Свекла, чернослив, масло растительное, сахар
		80	1,2	4,8	12,4	101	
		70	1,0	4,2	10,9	88	
		60	0,9	3,6	9,3	76	
40/1	Салат из отварной свеклы с сыром и растительным маслом	100	2,6	7,3	6,5	105	Свекла, масло рас-тительное, сыр, соль
		80	2,1	5,8	5,2	84	
		70	1,8	5,1	4,5	74	
		60	1,6	4,4	3,9	63	
41/1	Салат из отварного картофеля с соле-ным огурцом, реп-чатым луком и рас-тительным маслом	100	1,4	6,1	9,1	101	Картофель, огурцы соленые, лук репча-тый, масло расти-тельное, соль
		80	1,1	4,9	7,3	81	
		70	1,0	4,3	6,4	71	
		60	0,8	3,7	5,5	61	
42/1	Салат из отварного картофеля с зеле-ным горошком и растительным маслом	100	3,1	7,3	10,4	124	Картофель, горошек зеленый консерви-рованный, лук реп-чатый, яйца, масло растительное, соль
		80	2,5	5,8	8,3	99	
		70	2,2	5,1	7,3	87	
		60	1,8	4,4	6,2	74	
43/1	Салат из отварного картофеля с зеле-ным луком и расти-тельным маслом	100	1,7	6,2	12,7	117	Картофель, лук зе-леный, масло расти-тельное, соль
		80	1,4	5,0	10,1	94	
		70	1,2	4,3	8,9	82	
		60	1,0	3,7	7,6	70	
44/1	Салат из отварного картофеля, куку-рузы и репчатого лука с растительным маслом	100	1,8	6,2	12,0	114	Картофель, куку-руза консервиро-ванная, лук репча-тый, масло расти-тельное, соль
		80	1,4	5,0	9,6	92	
		70	1,3	4,4	8,4	80	
		60	1,1	3,7	7,2	69	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
45/1	Салат из отварного картофеля, яблок, зеленого горошка и яиц с растительным маслом	100	3,0	7,6	9,1	121	Картофель, яблоки, горошек зеленый консервированный, яйца куриные, масло растительное, соль
		80	2,4	6,1	7,2	97	
		70	2,1	5,3	6,3	85	
		60	1,8	4,6	5,4	73	
46/1	Салат из отварного картофеля, морской капусты и репчатого лука с растительным маслом	100	1,5	8,8	10,8	131	Картофель, морская капуста консервированная, лук репчатый, масло растительное, соль
		80	1,2	7,1	8,7	105	
		70	1,0	6,2	7,6	92	
		60	0,9	5,3	6,5	79	
47/1	Салат из отварного картофеля, моркови и репчатого лука с растительным маслом	100	1,5	6,1	10,3	106	Картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль
		80	1,2	4,9	8,2	85	
		70	1,1	4,3	7,2	74	
		60	0,9	3,7	6,2	64	
48/1	Салат из отварного картофеля, моркови с репчатым луком, соленым огурцом и растительным маслом	100	1,4	6,1	9,1	101	Картофель, морковь, огурцы соленые, лук репчатый, масло растительное, соль
		80	1,1	4,9	7,3	81	
		70	1,0	4,3	6,4	71	
		60	0,9	3,7	5,4	61	
49/1	Салат из отварного картофеля, моркови, свеклы с репчатым луком, соленым огурцом и растительным маслом	100	1,4	6,1	8,9	100	Картофель, свекла, огурцы соленые, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль
		80	1,1	4,9	7,1	80	
		70	1,0	4,3	6,2	70	
		60	0,9	3,7	5,3	60	
50/1	Салат из припущенной фасоли, огурцов и томатов с растительным маслом	100	1,6	6,1	2,9	77	Фасоль свежая, томаты свежие, огурцы, масло растительное, соль
		80	1,2	4,9	2,3	62	
		70	1,1	4,3	2,0	54	
		60	0,9	3,6	1,7	46	
51/1	Сельдь	20	3,3	1,7	0,0	28	Сельдь среднесоленая
		80	13,3	6,7	0,0	113	
		70	11,7	5,8	0,0	99	
		60	10,0	5,0	0,0	85	
52/1	Сельдь с маслом сливочным	20/10	3,4	8,8	0,1	93	Сельдь среднесоленая, масло крестьянское
		80	9,1	23,4	0,3	248	
		70	8,0	20,5	0,3	217	
		60	6,8	17,5	0,3	186	
53/1	Сельдь с маслом растительным	20/5	3,3	6,6	0,0	72	Сельдь среднесоленая, масло растительное
		80	10,7	21,0	0,0	232	
		70	9,3	18,4	0,0	203	
		60	8,0	15,7	0,0	174	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
54/1	Сельдь с картофе- лем и сливочным маслом	100	4,8	6,2	11,0	122	Картофель, сельдь среднесоленая, масло крестьянское
		80	3,8	5,0	8,8	98	
		70	3,4	4,4	7,7	86	
		60	2,9	3,7	6,6	73	
55/1	Сельдь с картофе- лем и растительным маслом	100	4,8	7,8	10,9	136	Картофель, сельдь среднесоленая, масло растительное
		80	3,8	6,3	8,7	109	
		70	3,3	5,5	7,7	95	
		60	2,9	4,7	6,6	82	
56/1	Салат из кальмаров с огурцами, горош- ком, яйцом и расти- тельным маслом	100	18,7	9,1	1,6	165	Кальмар, огурцы, горошек зеленый консервированный, яйца куриные, масло растительное, соль
		80	15,0	7,3	1,3	132	
		70	13,1	6,4	1,1	116	
		60	11,2	5,5	1,0	99	
–	Огурец свежий	50	0,4	0,0	1,2	8	Огурцы
		20	0,2	0,0	0,5	3	
		30	0,2	0,0	0,7	5	
		40	0,3	0,0	1,0	6	
–	Помидор	50	0,5	0,1	1,9	13	Томаты
		20	0,2	0,0	0,7	5	
		30	0,3	0,1	1,1	8	
		40	0,4	0,1	1,5	10	
<b>Супы</b>							
3/2	Борщ с фасолью и сметаной	250	3,4	5,3	13,6	122	Вода или бульон, свекла, капуста, картофель, морковь, лук репчатый, фа- соль продоволь- ственная, сметана, масло растительное, сахар, соль
		200	2,7	4,3	10,9	98	
		180	2,5	3,8	9,8	88	
		300	4,1	6,4	16,3	146	
1/2	Бульон куриный	1000/80	42,4	38,9	2,5	531	Курица, яйца кури- ные, морковь, лук репчатый, соль
		200	7,9	7,2	0,5	98	
		180	7,1	6,5	0,4	89	
		300	11,8	10,8	0,7	148	
2/2	Борщ со сметаной	250	2,1	5,3	10,5	103	Вода или бульон, капуста белокочан- ная свежая, свекла, картофель, морковь, лук репчатый, сме- тана, масло расти- тельное, мука пше- ничная, соль
		200	1,7	4,2	8,4	82	
		180	1,5	3,8	7,6	74	
		300	2,6	6,3	12,7	123	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
3/2	Борщ со сметаной (вариант 2)	250	1,9	5,2	9,0	95	Вода или бульон, капуста белокочанная свежая, свекла, картофель, морковь, лук репчатый, сметана, масло растительное, соль
		200	1,5	4,2	7,2	76	
		180	1,4	3,8	6,5	68	
		300	2,3	6,3	10,8	114	
4/2	Борщ с картофелем	250	2,2	5,5	14,7	121	Свекла, картофель, лук репчатый, морковь, сметана, масло растительное, сахар, соль
		200	1,7	4,4	11,7	97	
		180	1,6	3,9	10,6	87	
		300	2,6	6,6	17,6	146	
5/2	Борщ с морской капустой со сметаной	250	2,1	7,0	11,2	120	Вода или бульон, морская капуста консервированная, свекла, картофель, капуста, морковь, лук репчатый, сметана, масло растительное, мука пшеничная, соль
		200	1,7	5,6	8,9	96	
		180	1,5	5,0	8,0	86	
		300	2,5	8,4	13,4	144	
6/2	Щи из свежей капусты со сметаной	250	1,8	3,0	7,5	68	Вода или бульон мясной, капуста белокочанная свежая, картофель, морковь, сметана, масло растительное, соль
		200	1,5	2,4	6,0	55	
		180	1,3	2,2	5,4	49	
		300	2,2	3,6	9,0	82	
7/2	Щи из свежей капусты со сметаной (вариант 2)	250	1,9	3,0	8,0	71	Капуста белокочанная свежая, картофель, морковь, лук репчатый, сметана, масло растительное, соль
		200	1,5	2,4	6,4	57	
		180	1,4	2,2	5,8	51	
		300	2,3	3,6	9,6	86	
8/2	Щи из свежей капусты с крупой со сметаной	250	1,9	5,2	8,0	90	Капуста белокочанная, морковь, лук репчатый, сметана, масло растительное, крупа рисовая, соль
		200	1,5	4,2	6,4	72	
		180	1,3	3,7	5,7	65	
		300	2,2	6,2	9,6	108	
9/2	Рассольник со сметаной	250	1,8	5,3	11,7	106	Картофель, огурцы соленые, морковь, лук репчатый, масло растительное, сметана, соль
		200	1,4	4,3	9,3	85	
		180	1,3	3,8	8,4	77	
		300	2,2	6,4	14,0	128	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
10/2	Рассольник домаш- ний со сметаной	250	2,2	5,4	13,7	118	Вода или бульон, картофель, капуста белокочанная све- жая, огурцы соле- ные, морковь, лук репчатый, масло растительное, сме- тана, соль
		200	1,8	4,3	11,0	94	
		180	1,6	3,9	9,9	85	
		300	2,7	6,5	16,5	141	
11/2	Рассольник с крупой и сметаной	250	2,5	5,4	16,6	131	Вода или бульон, картофель, огурцы консервированные, морковь, лук репча- тый, сметана, масло растительное, крупа перловая, соль
		200	2,0	4,3	13,3	105	
		180	1,8	3,9	12,0	94	
		300	2,9	6,5	19,9	157	
12/2	Суп картофельный со сметаной	250	1,7	2,8	11,7	83	Картофель, мор- ковь, лук репчатый, сметана, масло кре- стьянское, соль
		200	1,4	2,2	9,4	66	
		180	1,2	2,0	8,4	60	
		300	2,0	3,3	14,1	99	
13/2	Суп картофельный вегетарианский со сметаной	250	1,6	3,5	11,1	87	Картофель, мор- ковь, лук репчатый, сметана, масло рас- тительное, соль
		200	1,3	2,8	8,9	69	
		180	1,2	2,6	8,0	62	
		300	1,9	4,3	13,3	104	
14/2	Суп картофельный с крупой	250	3,4	5,5	20,4	151	Картофель, крупа овсяная, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль
		200	2,7	4,4	16,3	121	
		180	2,4	4,0	14,7	109	
		300	4,0	6,6	24,5	182	
15/2	Суп картофельный с крупой и отрубями	250	4,0	6,2	21,8	169	Картофель, крупа овсяная, морковь, лук репчатый, масло растительное, отруби, соль
		200	3,2	5,0	17,5	135	
		180	2,9	4,5	15,7	122	
		150	2,4	3,7	13,1	101	
16/2	Суп картофельный с бобовыми	250	5,5	5,6	20,8	164	Картофель, горох, морковь, лук репча- тый, масло расти- тельное, соль
		200	4,4	4,5	16,6	131	
		180	4,0	4,0	15,0	118	
		300	6,6	6,7	24,9	197	
17/2	Суп картофельный с бобовыми, мукой зародышей пше- ницы и отрубями	250	6,8	5,9	22,1	180	Картофель, горох, морковь, лук репча- тый, масло расти- тельное, мука заро- дышей пшеницы, отруби, соль
		200	5,5	4,7	17,6	144	
		180	4,9	4,2	15,9	129	
		150	4,1	3,5	13,2	108	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
18/2	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	3,2	2,4	21,7	127	Картофель, морковь, макароны, лук репчатый, масло растительное, соль
		200	2,6	2,0	17,4	102	
		180	2,3	1,8	15,6	92	
		300	3,8	2,9	26,0	153	
19/2	Суп картофельный с рыбой	250	10,3	7,5	17,8	186	Картофель, горбуша, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль
		200	8,3	6,0	14,2	149	
		180	7,4	5,4	12,8	134	
		300	12,4	9,0	21,4	223	
20/2	Суп из овощей со сметаной	250	2,0	6,9	11,0	119	Картофель, капуста белокочанная свежая, горошек зеленый консервированный, морковь, лук репчатый, масло растительное, сметана, соль
		200	1,6	5,5	8,8	95	
		180	1,5	4,9	7,9	85	
		300	2,4	8,2	13,1	142	
21/2	Суп овощной с мясными фрикадельками со сметаной	250/20	6,4	15,1	17,1	235	Картофель, вода или бульон, говядина, морковь, лук репчатый, масло растительное, сметана, яйца, соль
		200	4,7	11,2	12,7	174	
		180	4,3	10,0	11,4	157	
		300	7,1	16,7	19,0	262	
22/2	Суп-лапша на курином бульоне	250	2,4	3,8	14,6	106	Бульон куриный, макаронные изделия, морковь, лук репчатый, масло крестьянское, соль
		200	1,9	3,1	11,7	85	
		180	1,8	2,8	10,5	76	
		300	2,9	4,6	17,6	127	
23/2	Суп-лапша с мукой зародышей пшеницы и отрубями	250	5,3	8,6	19,1	184	Морковь, лук репчатый, макароны, масло крестьянское, консервы говядина тушеная, мука зародышей пшеницы, отруби, соль
		200	4,2	6,9	15,3	147	
		180	3,8	6,2	13,8	132	
		300	6,4	10,3	23,0	221	
24/2	Суп молочный с лапшой	250	6,6	7,5	19,5	172	Молоко, макароны, масло крестьянское, сахар, соль
		200	5,3	6,0	15,6	138	
		180	4,8	5,4	14,0	124	
		300	7,9	8,9	23,4	207	
25/2	Суп молочный с лапшой и отрубями	250	7,1	7,6	20,0	179	Молоко, макароны, отруби, масло крестьянское, сахар, соль
		200	5,7	6,1	16,0	144	
		180	5,1	5,4	14,4	129	
		150	4,2	4,5	12,0	108	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
26/2	Суп молочный с крупой	250	8,9	10,5	25,6	233	Молоко, крупа рисовая или геркулес, масло крестьянское, сахар, соль
		200	7,1	8,4	20,5	186	
		180	6,4	7,6	18,5	167	
		300	10,6	12,7	30,8	279	
27/2	Суп молочный с овощами	250	5,1	6,3	16,7	147	Молоко, картофель, капуста белокочанная свежая, морковь, масло крестьянское, соль
		200	4,1	5,1	13,4	118	
		180	3,7	4,5	12,1	106	
		300	6,2	7,6	20,1	177	
28/2	Суп-пюре гороховый	250	6,8	2,5	18,9	134	Горох, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, масло крестьянское, соль
		200	5,5	2,0	15,1	107	
		180	4,9	1,8	13,6	97	
		300	8,2	2,9	22,7	161	
29/2	Суп-пюре из картофеля	250	3,2	3,7	15,5	111	Картофель, молоко, морковь, масло крестьянское, мука пшеничная, соль
		200	2,6	2,9	12,4	89	
		180	2,3	2,6	11,2	80	
		300	3,8	4,4	18,6	134	
30/2	Суп-пюре из моркови	250	3,3	5,5	11,1	111	Морковь, молоко, масло крестьянское, мука пшеничная, яйца, соль
		200	2,7	4,4	8,9	89	
		180	2,4	4,0	8,0	80	
		300	4,0	6,7	13,3	133	
31/2	Суп-пюре из разных овощей	250	3,2	5,0	12,2	111	Молоко, картофель, капуста белокочанная свежая, горошек зеленый консервированный, морковь, лук репчатый, масло крестьянское, мука пшеничная, соль
		200	2,6	4,0	9,8	89	
		180	2,3	3,6	8,8	80	
		300	3,9	6,0	14,7	133	
32/2	Суп-пюре из разных овощей с мукой зародышей пшеницы и отрубями	250	6,6	9,8	15,4	181	Молоко, картофель, морковь, капуста белокочанная, горошек зеленый консервированный, масло крестьянское, отруби, мука зародышей пшеницы, соль, лук репчатый
		200	5,3	7,8	12,3	145	
		180	4,7	7,1	11,1	130	
		300	7,9	11,8	18,5	217	
33/2	Суп-пюре из птицы	250	10,9	9,9	9,0	170	Куры, молоко, мука пшеничная, морковь, масло крестьянское, яйца, соль
		200	8,7	7,9	7,2	136	
		180	7,8	7,1	6,5	122	
		300	13,0	11,9	10,8	204	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
34/2	Уха рыбацкая	250	9,9	4,9	13,5	142	Картофель, горбуша, лук репчатый, масло крестьянское, соль
		200	7,9	3,9	10,8	113	
		180	7,1	3,5	9,7	102	
		300	11,8	5,9	16,2	170	
35/2	Уха с крупой перловой	250	9,9	4,9	14,9	147	Горбуша, картофель, лук репчатый, крупа рисовая, масло крестьянское, соль
		200	7,9	3,9	12,0	118	
		180	7,1	3,5	10,8	106	
		300	11,9	5,8	17,9	177	
36/2	Уха с крупой рисовой и отрубями	250	10,6	4,8	12,4	141	Горбуша, картофель, лук репчатый, крупа рисовая, отруби, масло крестьянское, соль
		200	8,5	3,9	9,9	113	
		180	7,6	3,5	8,9	102	
		150	6,4	2,9	7,4	85	
37/2	Уха с крупой рисовой	250	9,7	4,8	13,1	139	Горбуша, картофель, лук репчатый, крупа рисовая, масло крестьянское, соль
		200	7,8	3,9	10,5	111	
		180	7,0	3,5	9,4	100	
		300	11,7	5,8	15,7	166	
38/2	Суп крестьянский с крупой со сметаной	250	2,3	5,9	13,2	121	Капуста белокочанная свежая, картофель, морковь, лук репчатый, крупа перловая или рисовая, сметана, масло растительное, соль
		200	1,9	4,7	10,6	96	
		180	1,7	4,2	9,5	87	
		300	2,8	7,1	15,9	145	
39/2	Суп фасолевый	250	5,4	5,5	18,3	153	Картофель, фасоль продовольственная, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль
		200	4,3	4,4	14,6	122	
		180	3,9	4,0	13,1	110	
		300	6,4	6,6	21,9	183	
40/2	Гренки (сухарики)	20	1,7	0,2	10,7	54	Хлеб
		30	2,6	0,3	16,1	81	
		15	1,3	0,1	8,1	40	
		10	0,9	0,1	5,4	27	
41/2	Фрикадельки мясные	20	4,1	2,9	0,2	44	Говядина, лук репчатый, яйца, вода или бульон, соль
		50	10,3	7,3	0,4	109	
		40	8,2	5,9	0,4	87	
		30	6,2	4,4	0,3	65	
42/2	Фрикадельки рыбные	20	3,7	1,3	0,3	28	Горбуша, лук репчатый, яйца, соль
		50	9,2	3,1	0,8	69	
		40	7,3	2,5	0,7	55	
		30	5,5	1,9	0,5	41	
–	Зелень (лук)	2	0,0	0,0	0,1	0	Лук зеленый
–	Зелень (петрушка)	2	0,1	0,0	0,2	1	Петрушка

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
–	Зелень (укроп)	2	0,1	0,0	0,1	1	Укроп
–	Мясо говядины от- варное	20	5,4	3,8	0,0	56	Говядина
		15	4,0	2,9	0,0	42	
		10	2,7	1,9	0,0	28	
		5	1,3	1,0	0,0	14	
–	Мясо кур отварное	20	4,7	4,5	0,0	59	Куры
		15	3,5	3,4	0,0	44	
		10	2,4	2,2	0,0	30	
		5	1,2	1,1	0,0	15	
<b>Изделия из овощей и гарниры</b>							
1/3	Картофель отварной	200	3,9	4,4	29,3	181	Картофель, масло крестьянское, соль
		180	3,5	3,9	26,4	163	
		150	2,9	3,3	22,0	135	
		100	1,9	2,2	14,6	90	
2/3	Картофель в молоке	200	4,4	5,1	25,1	170	Картофель, молоко, масло крестьянское, соль
		180	4,0	4,6	22,6	153	
		150	3,3	3,9	18,8	128	
		100	2,2	2,6	12,5	85	
3/3	Картофельное пюре	200	4,1	4,9	27,2	177	Картофель, молоко, масло крестьянское, соль
		180	3,7	4,4	24,4	159	
		150	3,1	3,7	20,4	133	
		100	2,1	2,4	13,6	88	
4/3	Картофельное пюре (без молока)	200	3,4	5,4	26,2	175	Картофель, масло растительное, соль
		180	3,1	4,9	23,6	157	
		150	2,6	4,1	19,6	131	
		100	1,7	2,7	13,1	87	
5/3	Картофельное пюре с морковью	200	3,7	4,7	21,8	152	Картофель, мор- ковь, молоко, масло крестьянское, соль
		180	3,4	4,2	19,6	137	
		150	2,8	3,5	16,3	114	
		100	1,9	2,4	10,9	76	
6/3	Картофельное пюре со свеклой	200	3,9	4,7	22,7	156	Картофель, свекла, молоко, масло кре- стьянское, соль
		180	3,5	4,2	20,4	140	
		150	2,9	3,5	17,0	117	
		100	1,9	2,4	11,3	78	
7/3	Картофельное пюре с морской капустой	200	3,7	5,3	28,7	185	Картофель, морская капуста консерви- рованная, молоко, масло крестьянское, соль
		180	3,4	4,8	25,8	166	
		150	2,8	4,0	21,5	138	
		100	1,9	2,6	14,4	92	
8/3		200	10,0	12,2	39,6	321	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
	Картофель, запечен- ный с яйцом	180	9,0	11,0	35,7	289	Картофель, яйца, лук репчатый, масло крестьянское, соль
		150	7,5	9,2	29,7	240	
		100	5,0	6,1	19,8	160	
9/3	Оладьи картофе- льные (драники)	200	5,1	8,0	39,6	262	Картофель, масло растительное, мука пшеничная, соль
		180	4,6	7,2	35,6	235	
		150	3,8	6,0	29,7	196	
		100	2,6	4,0	19,8	131	
10/3	Капуста отварная с маслом	200	3,7	3,8	8,1	89	Капуста белокочан- ная, масло кре- стьянское, соль
		180	3,3	3,4	7,3	80	
		150	2,7	2,9	6,0	67	
		100	1,8	1,9	4,0	45	
11/3	Капуста тушеная	200	4,7	3,8	18,1	135	Капуста белокочан- ная свежая, мор- ковь, лук репчатый, масло растительное, сахар, мука, соль
		180	4,2	3,4	16,3	121	
		150	3,5	2,9	13,6	101	
		100	2,3	1,9	9,0	67	
12/3	Капуста тушеная (вариант 2)	200	4,3	3,8	15,9	124	Капуста белокочан- ная, морковь, лук репчатый, масло растительное, са- хар, соль
		180	3,9	3,4	14,3	112	
		150	3,2	2,8	11,9	93	
		100	2,1	1,9	8,0	62	
13/3	Капуста тушеная с фасолью	200	4,2	4,7	10,7	112	Капуста белокочан- ная, фасоль свежая, морковь, лук репча- тый, масло расти- тельное, соль
		180	3,8	4,2	9,6	101	
		150	3,2	3,5	8,0	84	
		100	2,1	2,3	5,4	56	
14/3	Капуста цветная от- варная	200	4,8	6,9	6,8	115	Капуста цветная за- мороженная, масло растительное
		180	4,3	6,2	6,1	104	
		150	3,6	5,2	5,1	86	
		100	2,4	3,4	3,4	58	
16/3	Морковь тушеная	200	2,8	7,9	17,2	158	Морковь, сметана, масло крестьянское, сахар, мука пше- ничная, соль
		180	2,5	7,1	15,5	142	
		150	2,1	5,9	12,9	119	
		100	1,4	3,9	8,6	79	
17/3	Морковь, тушенная с рисом и изюмом	200	4,0	13,2	47,8	336	Морковь, крупа ри- совая, изюм (киш- миш), масло кре- стьянское, сахар, соль
		180	3,6	11,9	43,0	302	
		150	3,0	9,9	35,9	252	
		100	2,0	6,6	23,9	168	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
18/3	Морковь, тушенная с рисом и черносливом	200	3,6	6,2	41,9	249	Морковь, крупа рисо-вая, чернослив без косточки, масло крестьянское, сахар, соль
		180	3,3	5,6	37,7	224	
		150	2,7	4,7	31,4	186	
		100	1,8	3,1	20,9	124	
19/3	Морковь, тушенная с черносливом	200	2,8	7,9	21,5	178	Морковь, черно-слив без косточек, масло крестьянское, сметана, мука пше-ничная, соль
		180	2,5	7,1	19,3	160	
		150	2,1	5,9	16,1	134	
		100	1,4	4,0	10,7	89	
20/3	Морковь, тушенная с черносливом (ва-риант 2)	200	2,9	8,6	27,4	209	Морковь, черно-слив, масло кре-стьянское, сахар, соль
		180	2,6	7,7	24,7	188	
		150	2,2	6,4	20,6	157	
		100	1,5	4,3	13,7	104	
21/3	Морковь с зеленым горошком в молоч-ном соусе	200	3,8	8,6	11,7	148	Морковь, горошек зеленый консерви-рованный, молоко, масло крестьянское, мука пшеничная, соль, сахар
		180	3,4	7,7	10,5	133	
		150	2,8	6,4	8,8	111	
		100	1,9	4,3	5,8	74	
21/3	Свекла, тушенная в молочном соусе	200	4,5	4,3	22,3	152	Свекла, молоко, масло крестьянское, мука пшеничная, сахар, соль
		180	4,0	3,8	20,1	137	
		150	3,4	3,2	16,8	114	
		100	2,2	2,1	11,2	76	
22/3	Свекла, тушенная в сметанном соусе	200	3,2	3,4	17,1	119	Свекла, сметана, масло крестьянское, мука пшеничная, соль
		180	2,9	3,0	15,4	107	
		150	2,4	2,5	12,8	89	
		100	1,6	1,7	8,6	59	
23/3	Свекла, тушенная с яблоками	200	2,6	12,4	21,6	215	Свекла, яблоки, масло растительное, сметана, мука пше-ничная, сахар
		180	2,3	11,2	19,4	193	
		150	1,9	9,3	16,2	161	
		100	1,3	6,2	10,8	107	
24/3	Фасоль стручковая	200	4,4	11,0	5,1	149	Фасоль свежая, масло растительное, соль
		180	4,0	9,9	4,6	134	
		150	3,3	8,3	3,8	112	
		100	2,2	5,5	2,6	75	
25/3	Фасоль, тушенная с морковью	200	4,2	5,7	8,9	116	Фасоль свежая, морковь, лук репча-тый, масло расти-тельное, соль
		180	3,8	5,2	8,0	104	
		150	3,2	4,3	6,7	87	
		100	2,1	2,9	4,4	58	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
26/3	Кабачки припущен- ные	200	1,5	7,1	10,8	116	Кабачки свежие, масло крестьянское, соль
		180	1,4	6,3	9,7	104	
		150	1,1	5,3	8,1	87	
		100	0,8	3,5	5,4	58	
27/3	Кабачки тушеные	200	1,6	11,9	9,9	156	Кабачки свежие, масло растительное, сметана, масло кре- стьянское, мука пшеничная, соль
		180	1,4	10,7	8,9	140	
		150	1,2	8,9	7,4	117	
		100	0,8	5,9	4,9	78	
28/3	Икра из кабачков	100	5,1	0,3	50,0	254	Икра из кабачков
		180	9,2	0,5	90,0	456	
		150	7,6	0,4	75,0	380	
		100	5,1	0,3	50,0	254	
29/3	Пюре из зеленого горошка	200	6,4	5,6	14,6	147	Горошек зеленый консервированный, молоко, мука пше- ничная, масло кре- стьянское, соль
		180	5,8	5,0	13,1	132	
		150	4,8	4,2	10,9	110	
		100	3,2	2,8	7,3	74	
30/3	Пюре из тыквы	200	3,1	5,8	16,6	137	Тыква, молоко, масло крестьянское, сахар, мука пше- ничная, соль
		180	2,8	5,2	15,0	123	
		150	2,3	4,3	12,5	103	
		100	1,6	2,9	8,3	68	
31/3	Пудинг из моркови с яблоками	200	6,2	6,0	24,1	184	Морковь, яблоки, молоко, яйца кури- ные, крупа манная, сахар, сметана, масло растительное
		180	5,6	5,4	21,7	165	
		150	4,7	4,5	18,0	138	
		100	3,1	3,0	12,0	92	
32/3	Рагу из овощей	200	3,3	5,3	19,5	147	Картофель, мор- ковь, капуста бело- кочанная свежая, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная, соль
		180	3,0	4,8	17,5	132	
		150	2,5	4,0	14,6	110	
		100	1,7	2,7	9,7	74	
33/3	Рагу из овощей с со- усом молочным	200	4,1	7,1	19,5	166	Картофель, мор- ковь, капуста бело- кочанная свежая, молоко, лук репча- тый, масло расти- тельное, масло кре- стьянское, мука пшеничная, соль
		180	3,7	6,4	17,5	149	
		150	3,1	5,3	14,6	124	
		100	2,1	3,6	9,7	83	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
34/3	Рагу из овощей с крупой	200	3,9	5,0	24,3	165	Картофель свежий, капуста белокочанная свежая, морковь свежая, лук репчатый, крупа рисовая, сметана, масло крестьянское, мука пшеничная, соль
		180	3,5	4,5	21,9	149	
		150	2,9	3,7	18,2	124	
		100	1,9	2,5	12,1	83	
35/3	Рагу из овощей с отрубями пшеничными	200	3,5	4,7	18,6	140	Картофель, морковь, капуста белокочанная свежая, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная, отруби, соль
		180	3,1	4,3	16,7	126	
		150	2,6	3,6	13,9	105	
		100	1,7	2,4	9,3	70	
36/3	Гарнир овощной сборный	200	5,2	5,0	21,9	163	Картофель, горошек зеленый консервированный, морковь, молоко, масло крестьянское, мука пшеничная, соль
		180	4,7	4,5	19,8	147	
		150	3,9	3,8	16,5	122	
		100	2,6	2,5	11,0	82	
37/3	Каша из тыквы	200	4,1	5,5	30,0	193	Тыква, крупа манная, масло крестьянское, сахар
		180	3,7	4,9	27,0	174	
		150	3,1	4,1	22,5	145	
		100	2,1	2,7	15,0	97	
38/3	Рис припущенный с овощами	200	5,0	9,5	50,3	317	Крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль
		180	4,5	8,6	45,3	285	
		150	3,8	7,1	37,7	238	
		100	2,5	4,8	25,2	158	
39/3	Каша гречневая рассыпчатая	200	8,8	2,3	38,3	228	Крупа гречневая, соль
		180	7,9	2,1	34,5	205	
		150	6,6	1,7	28,8	171	
		120	5,3	1,4	23,0	137	
40/3	Каша гречневая рассыпчатая с овощами	200	11,5	9,1	50,4	355	Крупа гречневая, морковь, лук репчатый, масло крестьянское, соль
		180	10,3	8,2	45,4	319	
		150	8,6	6,8	37,8	266	
		100	5,7	4,6	25,2	177	
41/3	Каша перловая с овощами	200	6,5	5,9	43,0	267	Морковь, крупа перловая, лук репчатый, масло крестьянское, соль
		180	5,9	5,3	38,7	240	
		150	4,9	4,4	32,2	200	
		100	3,3	2,9	21,5	133	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
42/3	Каша пшеница рас- сыпчатая	200	6,8	1,9	37,8	203	Крупа пшено, соль
		180	6,1	1,7	34,0	183	
		150	5,1	1,5	28,4	153	
		100	3,4	1,0	18,9	102	
43/3	Каша рисовая рас- сыпчатая	200	4,8	4,2	49,0	262	Крупа рисовая, масло крестьянское, соль
		180	4,4	3,8	44,1	236	
		150	3,6	3,2	36,8	197	
		100	2,4	2,1	24,5	131	
44/3	Каша рисовая с ово- щами	200	5,0	9,5	50,3	317	Крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, мор- ковь, соль
		180	4,5	8,6	45,3	285	
		150	3,8	7,1	37,7	238	
		100	2,5	4,8	25,2	158	
45/3	Каша рисовая с кон- сервированными овощами	200	4,6	5,9	40,2	241	Крупа рисовая, го- рошек зеленый кон- сервированный, ку- куруза консервиро- ванная, масло рас- тительное, соль
		180	4,1	5,3	36,2	217	
		150	3,4	4,4	30,2	180	
		100	2,3	2,9	20,1	120	
46/3	Макаронные изде- лия отварные	200	7,1	4,0	43,2	245	Макароны (верми- шель), масло кре- стьянское, соль
		180	6,4	3,6	38,9	221	
		150	5,3	3,0	32,4	184	
		100	3,5	2,0	21,6	123	
47/3	Макаронные изде- лия отварные с сы- ром	200	8,9	6,2	37,0	248	Макароны, сыр, масло крестьянское, соль
		180	8,0	5,6	33,3	223	
		150	6,7	4,7	27,8	186	
		100	4,4	3,1	18,5	124	
48/3	Горошница с морко- вью	200	12,2	3,7	30,2	219	Морковь, горох, масло крестьянское
		180	11,0	3,3	27,2	197	
		150	9,2	2,7	22,7	164	
		100	6,1	1,8	15,1	109	
49/3	Горошница с морко- вью, мукой зароды- шей пшеницы и от- рубями	200	13,5	3,9	31,4	233	Морковь, горох, масло крестьянское, мука зародышей пшеницы, отруби
		180	12,1	3,5	28,3	210	
		150	10,1	2,9	23,6	175	
		100	6,7	2,0	15,7	117	
50/3	Биточки (котлеты) картофельные запе- ченные	200	5,9	6,6	37,2	242	Картофель, мука пшеничная, яйца, масло крестьянское, масло растительное, соль
		180	5,3	5,9	33,5	218	
		150	4,4	5,0	27,9	182	
		100	3,0	3,3	18,6	121	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
51/3	Биточки (котлеты) картофельные с творогом запеченные	200	13,5	10,6	30,0	278	Картофель, творог, яйца, мука пшеничная, масло крестьянское, масло растительное, соль
		180	12,2	9,5	27,0	251	
		150	10,1	7,9	22,5	209	
		100	6,8	5,3	15,0	139	
52/3	Биточки (котлеты) морковные с творогом запеченные	200/5	13,4	11,0	33,6	299	Морковь, творог, молоко, крупа манная, мука пшеничная, масло крестьянское, сметана, яйца куриные, масло растительное
		180	11,7	9,7	29,5	263	
		150	9,8	8,1	24,6	219	
		100	6,5	5,4	16,4	146	
53/3	Биточки (котлеты) капустные запеченные	200/5	6,2	7,1	20,2	178	Капуста белокочанная, яблоки, крупа манная, молоко, яйца куриные, мука пшеничная, сметана, масло крестьянское, масло растительное, соль
		180	5,4	6,3	17,7	156	
		150	4,5	5,2	14,8	130	
		100	3,0	3,5	9,9	87	
54/3	Биточки (котлеты) свекольные с творогом запеченные	200	11,3	10,1	20,0	224	Свекла, творог, мука пшеничная, масло крестьянское, яйца куриные, крупа манная, масло растительное
		180	10,2	9,1	18,0	202	
		150	8,5	7,6	15,0	168	
		100	5,7	5,0	10,0	112	
55/3	Биточки (котлеты) свекольные с яблоками запеченные	200	5,8	7,5	31,1	225	Свекла, яблоки, молоко, крупа манная, мука пшеничная, масло крестьянское, масло растительное, сметана
		180	5,3	6,8	28,0	203	
		150	4,4	5,7	23,3	169	
		100	2,9	3,8	15,6	113	
56/3	Запеканка картофельная с овощами	200	2,8	1,2	0,0	22	Картофель, лук репчатый, яйца куриные, морковь, масло крестьянское, сметана
		180	2,5	1,1	0,0	20	
		150	2,1	0,9	0,0	16	
		100	1,4	0,6	0,0	11	
57/3	Запеканка морковная	200	5,0	5,0	33,4	211	Морковь, крупа манная, сахар, сухари, масло крестьянское, сметана, масло растительное, соль
		180	4,5	4,5	30,1	189	
		150	3,8	3,8	25,1	158	
		100	2,5	2,5	16,7	105	
58/3	Запеканка морковная (вариант 2)	200	5,7	6,7	27,0	201	Морковь, молоко, яйца куриные, крупа манная,
		180	5,1	6,0	24,3	180	
		150	4,3	5,0	20,2	150	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
		100	2,8	3,3	13,5	100	сахар, сухари, масло крестьянское, сметана, масло растительное
59/3	Запеканка морков- ная с творогом	200	18,5	17,9	42,3	414	Морковь, творог, крупа манная, са- хар, масло расти- тельное, сухари, яйца куриные, соль
		180	16,7	16,1	38,1	373	
		150	13,9	13,4	31,7	311	
		100	9,3	9,0	21,2	207	
60/3	Запеканка морков- ная с творогом (ва- риант 2)	200	16,8	14,8	25,5	309	Морковь, творог, масло крестьянское, сахар, молоко, крупа манная, яйца куриные
		180	15,1	13,3	23,0	278	
		150	12,6	11,1	19,1	231	
		100	8,4	7,4	12,8	154	
61/3	Запеканка морков- ная с черносливом	200	5,3	5,2	47,2	272	Морковь, черно- слив, крупа манная, сахар, сухари, масло крестьянское, сметана, масло рас- тительное, соль
		180	4,8	4,7	42,5	245	
		150	4,0	3,9	35,4	204	
		100	2,6	2,6	23,6	136	
62/3	Запеканка морков- ная с черносливом и мукой зародышей пшеницы	200	6,4	6,0	49,0	292	Морковь, черно- слив, крупа манная, сахар, сухари, мука зародышей пше- ницы, масло кре- стьянское, сметана, масло растительное, соль
		180	5,8	5,4	44,1	263	
		150	4,8	4,5	36,7	219	
		100	3,2	3,0	24,5	146	
63/3	Запеканка свеколь- ная с творогом	200	12,8	9,1	32,9	277	Свекла, творог, крупа манная, су- хари, яйца куриные, масло крестьянское, масло растительное, соль
		180	11,5	8,2	29,7	249	
		150	9,6	6,8	24,7	208	
		100	6,4	4,5	16,5	138	
64/3	Запеканка капустная	200	6,9	9,3	28,3	238	Капуста, крупа ман- ная, масло кре- стьянское, сметана, сухари, масло рас- тительное, соль
		180	6,2	8,4	25,5	214	
		150	5,2	7,0	21,2	178	
		100	3,5	4,7	14,1	119	
65/3	Суфле из моркови с творогом	200	11,5	16,6	16,1	264	Морковь, творог, яйца, масло кре- стьянское, сахар, масло растительное
		180	10,3	14,9	14,5	238	
		150	8,6	12,4	12,1	198	
		100	5,7	8,3	8,1	132	
66/3	Суфле из кабачков	200	4,8	9,8	11,3	155	Кабачки свежие, молоко, яйца кури- ные, масло расти- тельное, крупа ман- ная, соль
		180	4,4	8,8	10,2	140	
		150	3,6	7,3	8,5	116	
		100	2,4	4,9	5,7	78	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
67/3	Суфле из овощей	200	7,0	12,9	17,1	221	Капуста цветная свежая, горошек зеленый консервированный, морковь, молоко, яйца куриные, масло крестьянское, сахар, мука пшеничная, масло растительное, соль
		180	6,3	11,6	15,4	199	
		150	5,3	9,7	12,8	165	
		100	3,5	6,4	8,5	110	
–	Сметана	10	0,2	1,3	0,3	14	Сметана
–	Йогурт	10	0,4	0,2	0,6	6	Йогурт
<b>Каши, изделия из творога, круп</b>							
1/4	Каша гречневая с молоком	100/100	7,0	4,2	22,8	166	Молоко, крупа гречневая, соль
		150	5,3	3,2	17,1	124	
		120	4,2	2,5	13,7	99	
		100	3,5	2,1	11,4	83	
2/4	Каша гречневая молочная с маслом сливочным	200	7,8	8,0	30,2	233	Молоко, крупа гречневая, масло крестьянское, сахар, соль
		150	5,9	6,0	22,6	175	
		120	4,7	4,8	18,1	140	
		100	3,9	4,0	15,1	117	
3/4	Каша гречневая вязкая	200	6,1	5,1	26,5	190	Крупа гречневая, масло крестьянское, соль
		150	4,6	3,9	19,9	142	
		120	3,7	3,1	15,9	114	
		100	3,0	2,6	13,3	95	
4/4	Каша кукурузная молочная с маслом сливочным	200	4,1	6,2	21,4	159	Молоко, крупа кукурузная, масло крестьянское, сахар, соль
		150	3,1	4,6	16,0	119	
		120	2,4	3,7	12,8	95	
		100	2,0	3,1	10,7	79	
5/4	Каша манная молочная с маслом сливочным	200	5,3	5,1	28,4	183	Молоко, крупа манная, сахар, масло крестьянское, соль
		150	4,0	3,8	21,3	138	
		120	3,2	3,1	17,1	110	
		100	2,7	2,5	14,2	92	
6/4	Каша овсяная молочная с маслом сливочным	200	7,7	9,1	31,9	246	Молоко, геркулес, масло крестьянское, сахар, соль
		150	5,8	6,8	23,9	184	
		120	4,6	5,5	19,1	147	
		100	3,9	4,6	15,9	123	
7/4	Каша рисовая молочная жидкая с маслом сливочным	200	5,0	7,0	31,2	210	Молоко, крупа рисовая, масло крестьянское, сахар, соль
		150	3,8	5,2	23,4	158	
		120	3,0	4,2	18,7	126	
		100	2,5	3,5	15,6	105	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
8/4	Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	200	6,4	7,4	27,2	206	Молоко, геркулес овсяный, масло кре- стьянское, сахар, соль
		150	4,8	5,6	20,4	154	
		120	3,8	4,4	16,3	123	
		100	3,2	3,7	13,6	103	
9/4	Каша рисовая вязкая с маслом раститель- ным (вариант 2)	200	3,0	5,3	30,8	189	Крупа рисовая, масло растительное, соль
		150	2,3	4,0	23,1	141	
		120	1,8	3,2	18,5	113	
		100	1,5	2,7	15,4	94	
9/4	Каша рисовая вязкая с маслом сливочным (вариант 2)	200	2,2	4,3	26,6	157	Крупа рисовая, масло крестьянское, сахар
		150	1,6	3,3	20,0	118	
		120	1,3	2,6	16,0	94	
		100	1,1	2,2	13,3	79	
9/4	Каша рисовая мо- лочная вязкая с мас- лом сливочным	200	5,2	6,3	39,2	239	Молоко, крупа ри- совая, масло кре- стьянское, сахар, соль
		150	3,9	4,8	29,4	179	
		120	3,1	3,8	23,5	143	
		100	2,6	3,2	19,6	119	
10/4	Каша перловая мо- лочная вязкая с мас- лом сливочным	200	6,6	6,4	36,0	235	Молоко, крупа пер- ловая, масло кре- стьянское, сахар, соль
		150	5,0	4,8	27,0	176	
		120	4,0	3,8	21,6	141	
		100	3,3	3,2	18,0	118	
11/4	Каша пшенная мо- лочная с маслом сливочным	200	6,5	6,6	31,2	214	Молоко, крупа пшено, масло кре- стьянское, сахар, соль
		150	4,9	5,0	23,4	161	
		120	3,9	4,0	18,7	129	
		100	3,3	3,3	15,6	107	
12/4	Каша пшенная рас- сыпчатая	250	10,9	13,8	60,4	422	Крупа пшено, масло крестьянское, соль
		150	6,5	8,3	36,3	253	
		120	5,2	6,6	29,0	202	
		100	4,4	5,5	24,2	169	
13/4	Каша пшенная с яб- локами с маслом сливочным	200	6,7	6,8	35,5	236	Молоко, яблоки, крупа пшено, масло крестьянское, сахар, соль
		150	5,0	5,1	26,6	177	
		120	4,0	4,1	21,3	141	
		100	3,4	3,4	17,8	118	
14/4	Каша пшенная с изюмом и с мас- лом сливочным	200	7,3	8,4	29,5	223	Молоко, крупа пшено, яйца, сахар, масло крестьянское, изюм, соль
		150	5,5	6,3	22,1	167	
		120	4,4	5,0	17,7	134	
		100	3,7	4,2	14,7	112	
15/4	Каша ячневая мо- лочная с маслом сливочным	200	6,0	5,3	30,7	201	Молоко, крупа яч- невая, масло кре- стьянское, сахар, соль
		150	4,5	3,9	23,0	151	
		120	3,6	3,2	18,4	121	
		100	3,0	2,6	15,4	101	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
16/4	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	200	6,5	6,0	31,2	208	Молоко, крупа пше-ничная, сахар, масло крестьянское, соль
		150	4,9	4,5	23,4	156	
		120	3,9	3,6	18,7	125	
		100	3,3	3,0	15,6	104	
17/4	Каша молочная ас-сорт (рис, пшено) с маслом сливочным	200	5,0	6,5	25,6	183	Молоко, крупа ри-совая, крупа пшено, масло крестьянское, сахар, соль
		150	3,7	4,9	19,2	137	
		120	3,0	3,9	15,4	110	
		100	2,5	3,3	12,8	91	
18/4	Каша молочная ас-сорт (рис, куку-руза) с маслом сли-вочным	200	4,5	6,3	26,4	182	Молоко, крупа ри-совая, сахар, масло крестьянское, соль
		150	3,4	4,7	19,8	136	
		120	2,7	3,8	15,8	109	
		100	2,3	3,1	13,2	91	
19/4	Каша молочная ас-сорт (рис, гречне-вая крупа) с маслом сливочным	200	5,1	6,5	24,7	181	Молоко, крупа ри-совая, крупа гречне-вая, масло кре-стьянское, сахар, соль
		150	3,8	4,9	18,5	136	
		120	3,1	3,9	14,8	109	
		100	2,6	3,3	12,3	90	
20/4	Каша молочная ас-сорт (пшенично-кукурузная) с мас-лом сливочным	200	6,0	6,7	27,4	196	Молоко, мука пше-ничная, крупа пше-ничная, масло кре-стьянское, сахар, соль
		150	4,5	5,0	20,6	147	
		120	3,6	4,0	16,5	117	
		100	3,0	3,3	13,7	98	
21/4	Пюре гороховое	200	12,3	3,9	29,3	218	Морковь, горох продовольствен-ный, масло кре-стьянское, соль
		150	9,2	3,0	21,9	164	
		120	7,4	2,4	17,6	131	
		100	6,2	2,0	14,6	109	
1/5	Запеканка пшениная с творогом	200	16,0	16,5	44,7	397	Крупа пшено, тво-рог, сахар, яйца, масло крестьянское, соль, масло расти-тельное
		150	12,0	12,3	33,5	298	
		120	9,6	9,9	26,8	238	
		100	8,0	8,2	22,3	199	
2/5	Запеканка рисовая с творогом	200	13,4	10,4	47,1	342	Крупа рисовая, тво-рог, сахар, яйца, масло крестьянское, масло растительное, соль
		150	10,1	7,8	35,4	256	
		120	8,0	6,2	28,3	205	
		100	6,7	5,2	23,6	171	
3/5	Запеканка гречневая с творогом	200	13,9	10,9	28,3	275	Творог, крупа греч-невая, сахар, яйца, масло крестьянское, масло растительное, соль
		150	10,4	8,2	21,2	207	
		120	8,3	6,6	17,0	165	
		100	6,9	5,5	14,1	138	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
4/5	Запеканка рисовая с творогом с мукой зародышей пшеницы	200	14,4	10,6	48,0	352	Крупа рисовая, творог, сахар, яйца, масло крестьянское, мука зародышей пшеницы, масло растительное, соль
		150	10,8	7,9	36,0	264	
		120	8,6	6,4	28,8	211	
		100	7,2	5,3	24,0	176	
5/5	Лапшевник с творогом	200	16,1	13,0	48,9	385	Макароны, творог, яйца, сметана, сахар, масло крестьянское, масло растительное, соль
		150	12,1	9,8	36,7	289	
		120	9,7	7,8	29,4	231	
		100	8,1	6,5	24,5	192	
6/5	Пудинг манный с яблоками	200	9,3	10,2	44,9	310	Яблоки, молоко, яйца, крупа манная, сахар, масло крестьянское, масло растительное, соль
		150	6,9	7,6	33,7	232	
		120	5,6	6,1	26,9	186	
		100	4,6	5,1	22,4	155	
7/5	Вареники ленивые	200	31,4	17,5	33,2	422	Творог, мука пшеничная, сахар, яйца куриные, масло крестьянское, соль
		150	23,6	13,1	24,9	316	
		120	18,8	10,5	19,9	253	
		100	15,7	8,7	16,6	211	
8/5	Запеканка (сырники) из творога	200	33,8	19,2	26,4	418	Творог, сахар, крупа манная, яйца, сметана, масло растительное, соль
		150	25,3	14,4	19,8	314	
		120	20,3	11,5	15,8	251	
		100	16,9	9,6	13,2	209	
9/5	Запеканка (сырники) из творога (вариант 2)	200	33,2	19,4	29,7	431	Творог, мука пшеничная, сахар, яйца, сметана, масло растительное, соль
		150	24,9	14,6	22,3	323	
		120	19,9	11,7	17,8	258	
		100	16,6	9,7	14,8	215	
10/5	Запеканка (сырники) из творога с изюмом	200	32,3	18,4	34,0	435	Творог, сахар, крупа манная, изюм, яйца, сметана, масло растительное, соль
		150	24,2	13,8	25,5	326	
		120	19,4	11,1	20,4	261	
		100	16,1	9,2	17,0	217	
11/5	Запеканка (сырники) из творога с картофелем	200	26,8	21,0	24,6	400	Творог, картофель, масло крестьянское, мука пшеничная, яйца, сахар, сметана, масло растительное, соль
		150	20,1	15,7	18,4	300	
		120	16,1	12,6	14,7	240	
		100	13,4	10,5	12,3	200	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
12/5	Запеканка (сыр-ники) из творога с морковью и мукой зародышей пше-ницы	200	27,7	23,1	21,0	409	Творог, морковь, масло крестьянское, сахар, яйца, молоко, мука зародышей пшеницы, сметана, крупа манная, масло растительное, соль
		150	20,8	17,3	15,7	307	
		120	16,6	13,9	12,6	245	
		100	13,8	11,5	10,5	204	
13/5	Запеканка (сыр-ники) из творога с морковью	200	26,6	22,8	22,7	408	Творог, морковь, масло крестьянское, сахар, крупа ман-ная, яйца, молоко, сметана, масло рас-тительное, соль
		150	19,9	17,1	17,0	306	
		120	15,9	13,7	13,6	245	
		100	13,3	11,4	11,3	204	
14/5	Запеканка (сыр-ники) из творога с мукой зародышей пшеницы	200	37,4	21,1	37,2	495	Творог, сахар, мука, мука зародышей пшеницы, сметана, яйца куриные, масло растительное, соль
		150	28,0	15,8	27,9	371	
		120	22,4	12,6	22,3	297	
		100	18,7	10,5	18,6	248	
15/5	Запеканка из тво-рога с рисом	200	28,6	19,9	35,1	439	Творог, крупа рисо-вая, сахар, яйца, сметана, масло кре-стьянское, масло растительное, соль
		150	21,4	14,9	26,4	329	
		120	17,2	11,9	21,1	263	
		100	14,3	9,9	17,6	220	
16/5	Запеканка из тво-рога с рисом (без яиц)	200	29,1	19,7	35,3	440	Творог, крупа рисо-вая, сахар, сметана, масло растительное, масло крестьянское, соль
		150	21,8	14,7	26,5	330	
		120	17,5	11,8	21,2	264	
		100	14,5	9,8	17,7	220	
17/5	Запеканка из тво-рога с яблоками	200	26,2	22,9	32,8	446	Творог, яблоки, са-хар, яйца, масло крестьянское, крупа манная, сметана, масло растительное, соль
		150	19,7	17,2	24,6	335	
		120	15,7	13,7	19,7	268	
		100	13,1	11,5	16,4	223	
18/5	Пудинг из творога с изюмом	200	28,7	21,0	39,3	467	Творог, изюм (киш-миш), крупа ман-ная, сахар, яйца, масло крестьянское, масло растительное, сметана, соль
		150	21,5	15,7	29,4	350	
		120	17,2	12,6	23,6	280	
		100	14,3	10,5	19,6	233	
19/5	Пудинг из творога с морковью	200	24,1	18,5	31,1	392	Творог, морковь, сахар, яйца (белки), крупа манная, масло крестьянское, масло растительное, соль
		150	18,1	13,9	23,3	294	
		120	14,4	11,1	18,7	235	
		100	12,0	9,2	15,6	196	
20/5	Суфле творожное	200	29,4	24,2	27,4	449	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
		150	22,1	18,2	20,6	337	Творог, молоко, яйца, сметана, мука пшеничная, сахар, масло крестьянское, масло растительное, соль
		120	17,7	14,5	16,4	269	
		100	14,7	12,1	13,7	225	
21/5	Шарики из творога с черносливом	200	33,1	17,1	38,0	445	Творог, яйца кури- ные, чернослив, мука пшеничная, сахар, крупа ман- ная, соль
		150	24,9	12,8	28,5	334	
		120	19,9	10,2	22,8	267	
		100	16,6	8,5	19,0	223	
–	Джем	10	0,1	0,0	7,2	28	Джем
–	Пюре яблочное	10	0,1	0,0	1,9	8	Пюре яблочное
–	Сметана	10	0,2	1,3	0,3	14	Сметана
–	Молоко сгущенное	10	0,1	0,1	0,6	3	Молоко сгущенное
–	Повидло	10	0,0	0,0	6,5	25	Повидло
<b>Изделия из яиц</b>							
1/6	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63	Яйца
		20	2,5	2,3	0,1	31	
		10	1,3	1,2	0,1	16	
2/6	Омлет запеченный или паровой	200	19,5	21,2	3,4	282	Яйца, молоко, масло крестьянское, соль
		150	14,6	15,9	2,5	211	
		120	11,7	12,7	2,0	169	
		100	9,7	10,6	1,7	141	
3/6	Омлет запеченный или паровой с со- сисками	200	20,9	25,7	3,7	329	Яйца куриные, мо- локо, сосиски, масло крестьянское, соль
		150	15,7	19,3	2,7	247	
		120	12,6	15,4	2,2	198	
		100	10,5	12,9	1,8	165	
4/6	Омлет запеченный или паровой с сы- ром	200	21,8	23,6	3,1	312	Яйца куриные, мо- локо, сыр, масло крестьянское, соль
		150	16,4	17,7	2,3	234	
		120	13,1	14,1	1,9	187	
		100	10,9	11,8	1,6	156	
5/6	Омлет с зеленым го- рошком (запечен- ный)	200	13,8	11,4	8,6	201	Горошек зеленый консервированный, яйца куриные, мо- локо, масло расти- тельное, соль
		150	10,4	8,6	6,4	151	
		120	8,3	6,9	5,1	121	
		100	6,9	5,7	4,3	101	
6/6	Омлет с картофелем (запеченный)	200	12,8	11,6	16,3	224	Картофель, яйца, молоко, масло рас- тительное, соль
		150	9,6	8,7	12,2	168	
		120	7,7	7,0	9,8	135	
		100	6,4	5,8	8,1	112	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
<b>Изделия из рыбы, мяса, птицы</b>							
1/7	Рыба отварная	100	21,8	5,8	0,0	139	Горбуша, соль
		80	17,4	4,6	0,0	111	
		60	13,1	3,5	0,0	83	
		50	10,9	2,9	0,0	70	
2/7	Рыба отварная под маринадом	180	19,9	17,7	9,2	280	Горбуша, морковь, лук репчатый, масло растительное, сахар, соль
		150	16,6	14,7	7,7	233	
		120	13,3	11,8	6,1	187	
		100	11,1	9,8	5,1	156	
3/7	Рыба (филе), припущенная с молоком и овощами	100/30	15,3	6,2	2,2	126	Горбуша, молоко, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль
		80	9,4	3,8	1,4	78	
		60	7,0	2,9	1,0	58	
		50	5,9	2,4	0,9	49	
4/7	Рыба, тушенная с овощами	120	14,8	9,9	4,9	170	Горбуша, морковь, лук репчатый, масло растительное, сахар, соль
		100	12,4	8,3	4,0	141	
		80	9,9	6,6	3,2	113	
		50	6,2	4,1	2,0	71	
5/7	Рыба жареная	100	21,3	7,9	3,4	171	Горбуша, мука пшеничная, масло растительное, соль
		80	17,1	6,3	2,8	137	
		60	12,8	4,8	2,1	103	
		50	10,7	4,0	1,7	86	
6/7	Рыба, запеченная в молочном соусе	100	12,1	5,6	5,6	122	Горбуша, молоко, мука пшеничная, масло растительное, соль
		80	9,6	4,5	4,5	97	
		60	7,2	3,4	3,3	73	
		50	6,0	2,8	2,8	61	
7/7	Рыба, запеченная с сыром	100	22,2	9,1	0,0	171	Горбуша, сыр, масло растительное, соль
		80	17,8	7,3	0,0	137	
		60	13,3	5,5	0,0	103	
		50	11,1	4,6	0,0	86	
8/7	Рыба, запеченная в омлете	95	17,4	11,7	2,3	185	Горбуша, яйца, молоко, масло растительное, мука пшеничная, соль
		80	14,7	9,9	1,9	156	
		60	11,0	7,4	1,4	117	
		50	9,2	6,2	1,2	97	
9/7	Запеканка из рыбы с морковью	100	14,1	5,2	5,9	129	Горбуша, морковь, лук репчатый, яйца, крупа манная, масло растительное, соль
		80	11,3	4,2	4,7	103	
		60	8,5	3,1	3,5	77	
		50	7,1	2,6	2,9	65	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
10/7	Запеканка из рыбы с морковью (вариант 2)	100	16,8	7,4	5,7	159	Горбуша, морковь, яйца куриные, молоко, лук репчатый, хлеб пшеничный, масло растительное, соль
		80	13,5	5,9	4,6	127	
		60	10,1	4,5	3,4	95	
		50	8,4	3,7	2,9	79	
11/7	Запеканка из рыбы с капустой	100	14,1	5,1	5,0	124	Горбуша, капуста, вода (для заваривания крупы), лук репчатый, крупа манная, яйца, масло растительное, соль
		80	11,3	4,1	4,0	100	
		60	8,5	3,1	3,0	75	
		50	7,1	2,5	2,5	62	
12/7	Биточки (котлеты) из рыбы	100	17,0	5,9	8,0	153	Горбуша, молоко, хлеб, яйца, соль
		80	13,6	4,7	6,4	123	
		60	10,2	3,5	4,8	92	
		50	8,5	2,9	4,0	77	
13/7	Биточки (котлеты) из рыбы с творогом	100	16,0	11,1	10,7	209	Горбуша, творог, молоко, хлеб, масло растительное, яйца, мука, соль
		80	12,8	8,8	8,5	167	
		60	9,6	6,6	6,4	125	
		50	8,0	5,5	5,3	104	
14/7	Биточки (котлеты) из рыбы с мукой зародышей пшеницы	100	15,9	6,9	5,1	148	Горбуша, морковь, яйца куриные, молоко, лук репчатый, хлеб, масло растительное, мука зародышей пшеницы, соль
		80	12,8	5,5	4,1	118	
		60	9,6	4,1	3,1	89	
		50	8,0	3,4	2,6	74	
15/7	Биточки (котлеты) из рыбы с мукой зародышей пшеницы и отрубями	100	15,9	9,8	4,9	175	Горбуша, морковь, яйца куриные, молоко, лук репчатый, масло растительное, хлеб пшеничный, отруби, мука зародышей пшеницы, соль
		80	12,8	7,8	4,0	140	
		60	9,6	5,9	3,0	105	
		50	8,0	4,9	2,5	88	
16/7	Кнели из рыбы паровые	100	17,7	11,4	5,0	194	Горбуша, молоко, масло крестьянское, яйца, мука пшеничная, соль
		80	14,2	9,1	4,0	155	
		60	10,6	6,8	3,0	116	
		50	8,9	5,7	2,5	97	
17/7	Зразы или рулет из рыбы	100	13,7	8,8	10,7	180	Горбуша, лук репчатый, молоко, хлеб, яйца, мука пшеничная, масло крестьянское, масло растительное, соль
		80	11,0	7,1	8,6	144	
		60	8,2	5,3	6,4	108	
		50	6,9	4,4	5,4	90	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
18/7	Тефтели рыбные в соусе	130	13,1	9,2	11,8	184	Горбуша, молоко, лук репчатый, хлеб, мука пшеничная, масло крестьянское, масло растительное, соль
		100	10,1	7,1	9,1	142	
		80	8,1	5,7	7,2	113	
		60	6,0	4,2	5,4	85	
19/7	Тефтели рыбные с рисом в соусе	80/50	13,9	7,3	12,3	173	Горбуша, молоко, лук репчатый, мука пшеничная, крупа рисовая, масло растительное, соль
		100	10,7	5,6	9,5	133	
		80	8,6	4,5	7,6	106	
		60	6,4	3,4	5,7	80	
20/7	Пюре из рыбы	100	12,3	9,3	3,1	145	Горбуша, молоко, масло крестьянское, мука пшеничная, соль
		80	9,8	7,4	2,5	116	
		60	7,4	5,6	1,9	87	
		50	6,2	4,6	1,6	73	
21/7	Суфле из рыбы	100	18,5	8,8	3,8	169	Горбуша, молоко, яйца, мука пшеничная, масло крестьянское, соль
		80	14,8	7,1	3,0	135	
		60	11,1	5,3	2,3	101	
		50	9,3	4,4	1,9	84	
22/7	Суфле из рыбы с творогом	100	22,1	14,8	1,3	228	Горбуша, творог, яйца, масло крестьянское, масло растительное, соль
		80	17,7	11,9	1,0	182	
		60	13,2	8,9	0,8	137	
		50	11,0	7,4	0,6	114	
1/8	Мясо говядины отварное	100	26,9	19,2	0,7	284	Говядина, морковь, соль
		80	21,5	15,4	0,6	227	
		60	16,1	11,5	0,4	170	
		50	13,5	9,6	0,3	142	
2/8	Мясо говядины отварное в молочном соусе	150	25,8	15,6	5,5	266	Говядина, молоко, мука пшеничная, соль
		120	20,6	12,5	4,4	213	
		70	12,0	7,3	2,6	124	
		60	10,3	6,2	2,2	106	
3/8	Мясо говядины, тушенное с овощами	200	15,7	15,7	19,8	289	Картофель, говядина, лук репчатый, масло растительное, соль
		160	12,6	12,5	15,8	231	
		120	9,4	9,4	11,9	173	
		100	7,9	7,8	9,9	145	
4/8	Плов из мяса говядины	250	18,5	20,6	43,2	442	Говядина, крупа рисовая, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль
		200	14,8	16,5	34,6	353	
		180	13,3	14,9	31,1	318	
		100	7,4	8,3	17,3	177	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
5/8	Плов из отварного мяса говядины	250	16,5	13,2	47,6	385	Говядина, крупа рисо-вая, морковь, лук репчатый, масло крестьянское, соль
		200	13,2	10,5	38,1	308	
		180	11,9	9,5	34,3	277	
		100	6,6	5,3	19,0	154	
6/8	Рагу из отварного мяса говядины	200	14,0	12,3	18,0	245	Картофель, говя-дина, морковь, го-рошек зеленый кон-сервированный, сметана, мука пше-ничная, масло кре-стьянское, соль
		160	11,2	9,8	14,4	196	
		120	8,4	7,4	10,8	147	
		100	7,0	6,1	9,0	123	
7/8	Бефстроганов из от-варного мяса говя-дины	100	16,1	17,2	6,3	245	Говядина, молоко, лук репчатый, масло крестьянское, мука пшеничная, соль
		80	12,9	13,8	5,0	196	
		60	9,7	10,3	3,8	147	
		50	8,1	8,6	3,1	122	
8/8	Бефстроганов из от-варного мяса говя-дины (вариант 2)	100	16,6	17,4	8,1	257	Говядина, молоко, лук репчатый, мор-ковь, мука пшенич-ная, масло кре-стьянское, соль
		80	13,2	13,9	6,4	205	
		60	9,9	10,4	4,8	154	
		50	8,3	8,7	4,0	128	
9/8	Печень по-строга-новски	120	15,3	17,1	3,3	229	Печень, сметана, масло растительное, мука пшеничная, масло крестьянское, соль
		90	11,4	12,8	2,5	172	
		80	10,2	11,4	2,2	153	
		70	8,9	10,0	1,9	134	
10/8	Пудинг из печени	100	15,8	6,9	5,6	148	Печень, молоко, яйца куриные, масло крестьянское, мука пшеничная, соль
		80	12,6	5,5	4,5	118	
		80	12,6	5,5	4,5	118	
		50	7,9	3,4	2,8	74	
11/8	Печень в молочном соусе	120	16,8	9,1	6,0	173	Печень, молоко, мука пшеничная, масло растительное, масло крестьянское, соль
		90	12,6	6,8	4,5	130	
		80	11,2	6,1	4,0	116	
		70	9,8	5,3	3,5	101	
12/8	Гуляш из мяса говя-дины	100	14,9	15,7	4,7	221	Говядина, лук реп-чатый, масло кре-стьянское, мука пшеничная, соль
		80	11,9	12,6	3,8	177	
		60	8,9	9,4	2,8	133	
		50	7,4	7,8	2,4	111	
13/8	Гуляш из отварного мяса говядины	50/50	13,4	12,7	3,5	182	Говядина, мука пшеничная, масло крестьянское, соль
		80	10,7	10,2	2,8	146	
		60	8,0	7,6	2,1	109	
		50	6,7	6,3	1,8	91	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
14/8	Гуляш из мяса говядины с мукой зародышей пшеницы	100	15,0	15,8	2,0	211	Говядина, лук репчатый, масло крестьянское, мука зародышей пшеницы, соль
		80	12,0	12,6	1,6	169	
		60	9,0	9,5	1,2	127	
		50	7,5	7,9	1,0	106	
15/8	Бифштекс из мяса говядины рубленый паровой	100	22,3	21,8	0,4	287	Говядина, молоко, масло растительное, соль
		80	17,9	17,4	0,3	230	
		60	13,4	13,1	0,2	172	
		50	11,2	10,9	0,2	143	
16/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины паровые	100	14,4	11,8	6,4	190	Говядина, хлеб, масло крестьянское, соль
		80	11,5	9,5	5,1	152	
		60	8,6	7,1	3,8	114	
		50	7,2	5,9	3,2	95	
17/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины, запеченные с молочным соусом	100/50	16,7	14,7	12,1	249	Говядина, молоко, хлеб, мука пшеничная, масло растительное, соль
		120	13,4	11,8	9,7	199	
		100	11,2	9,8	8,0	166	
		80	8,9	7,9	6,4	133	
18/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины с крупой (геркулес)	100	15,2	13,5	4,8	203	Говядина, геркулес, масло крестьянское, масло растительное, соль
18/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины с крупой (рис)	100	14,8	12,4	5,7	194	Говядина, крупа рисовая, масло крестьянское, соль
		80	11,8	9,9	4,6	156	
		60	8,9	7,4	3,4	117	
		50	7,4	6,2	2,9	97	
19/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины с сыром	100	14,7	12,2	6,4	195	Говядина, хлеб, сыр, масло крестьянское, масло растительное, соль
		80	11,8	9,8	5,1	156	
		60	8,8	7,3	3,8	117	
		50	7,4	6,1	3,2	98	
20/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины, запеченные со сметанным соусом	100/50	16,3	15,4	10,8	249	Говядина, молоко, хлеб, мука пшеничная, сметана, масло растительное, масло крестьянское, соль
		120	13,0	12,4	8,7	199	
		100	10,8	10,3	7,2	166	
		80	8,7	8,2	5,8	133	
21/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины с капустой	100	14,0	17,4	5,9	239	Говядина, капуста, лук репчатый, масло растительное, мука, яйца, соль
		80	11,2	13,9	4,7	191	
		60	8,4	10,4	3,5	143	
		50	7,0	8,7	2,9	119	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
22/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины с капустой и рисом	100	9,0	9,0	7,4	150	Капуста белокочанная, говядина, лук репчатый, крупа рисовая, яйца куриные, мука пшеничная, масло крестьянское, масло растительное, соль
		80	7,2	7,2	5,9	120	
		60	5,4	5,4	4,4	90	
		50	4,5	4,5	3,7	75	
23/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины с картофелем	100	11,1	12,7	6,8	189	Говядина, картофель, лук репчатый, масло растительное, соль
		80	8,9	10,2	5,4	151	
		60	6,7	7,6	4,1	113	
		50	5,6	6,4	3,4	94	
24/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины с морковью	100	13,9	15,0	5,7	215	Говядина, морковь, молоко, яйца, лук репчатый, батон, масло растительное, соль
		80	11,1	12,0	4,6	172	
		60	8,4	9,0	3,4	129	
		50	7,0	7,5	2,9	108	
25/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины с отрубями	100	16,3	11,4	10,9	216	Говядина, лук репчатый, хлеб, мука, отруби, масло растительное, соль
		80	13,1	9,1	8,7	173	
		60	9,8	6,8	6,5	130	
		50	8,2	5,7	5,4	108	
26/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины с фукусом	100	16,1	11,3	11,7	216	Говядина, хлеб, лук репчатый, мука пшеничная, масло растительное, соль, фукус
		80	12,9	9,0	9,4	173	
		60	9,7	6,8	7,0	130	
		50	8,1	5,6	5,9	108	
27/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины с мукой зародышей пшеницы и отрубями	100	16,0	13,6	6,1	214	Говядина, лук репчатый, хлеб, масло растительное, отруби, мука зародышей пшеницы, соль
		80	12,8	10,9	4,9	172	
		60	9,6	8,2	3,7	129	
		50	8,0	6,8	3,1	107	
28/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины с капустой и отрубями	100	14,3	17,5	6,2	243	Говядина, капуста, лук репчатый, масло растительное, мука, яйца, отруби, соль
		80	11,5	14,0	4,9	195	
		60	8,6	10,5	3,7	146	
		50	7,2	8,7	3,1	122	
29/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины с картофелем и отрубями	100	11,6	12,8	7,2	195	Говядина, картофель, лук репчатый, масло растительное, отруби, соль
		80	9,2	10,3	5,8	156	
		60	6,9	7,7	4,3	117	
		50	5,8	6,4	3,6	98	
30/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины с мукой зародышей пшеницы, запеченные с молочным соусом	100/50	17,5	14,9	11,9	254	Говядина, молоко, хлеб, мука пшеничная, мука зародышей пшеницы, масло растительное, соль
		120	14,0	11,9	9,5	203	
		100	11,7	9,9	7,9	169	
		80	9,3	7,9	6,3	135	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
31/8	Суфле из мяса говя- дины	100	22,8	18,0	3,2	266	Говядина, молоко, яйца, масло кре- стьянское, мука пшеничная, соль
		80	18,2	14,4	2,6	213	
		60	13,7	10,8	1,9	160	
		50	11,4	9,0	1,6	133	
32/8	Колбаски из мяса говядины	100	26,6	19,2	4,2	297	Говядина, яйца ку- риные, мука пше- ничная, масло рас- тительное, чеснок, соль
		80	21,3	15,4	3,4	238	
		60	16,0	11,5	2,5	178	
		50	13,3	9,6	2,1	149	
33/8	Колбаски из мяса говядины с отру- бями	100	26,9	19,3	4,5	302	Говядина, яйца ку- риные, мука пше- ничная, отруби, масло растительное, чеснок, соль
		80	21,5	15,4	3,6	241	
		60	16,1	11,6	2,7	181	
		50	13,5	9,7	2,3	151	
34/8	Зразы или рулет из говядины	100	13,0	12,8	11,0	214	Говядина, лук реп- чатый, молоко, хлеб пшеничный, яйца куриные, мука пше- ничная, масло кре- стьянское, масло растительное, соль
		80	10,4	10,3	8,8	171	
		60	7,8	7,7	6,6	128	
		50	6,5	6,4	5,5	107	
35/8	Зразы картофельные с мясом говядины	200	15,5	11,8	32,5	307	Картофель, говя- дина, лук репчатый, мука пшеничная, масло растительное, яйца, соль
		160	12,4	9,4	26,0	246	
		120	9,3	7,1	19,5	184	
		100	7,8	5,9	16,2	154	
36/8	Тефтели из мяса го- вядины с рисом	100	12,9	13,1	11,8	220	Говядина, лук реп- чатый, крупа рисо- вая, хлеб пшенич- ный, масло кре- стьянское, соль
		80	10,4	10,5	9,4	176	
		60	7,8	7,9	7,1	132	
		50	6,5	6,5	5,9	110	
37/8	Тефтели из мяса го- вядины в молочном соусе	85	9,6	10,4	9,0	169	Говядина, молоко, лук репчатый, хлеб, масло крестьянское, мука пшеничная, соль
		80	9,0	9,7	8,5	159	
		60	6,7	7,3	6,3	119	
		50	5,6	6,1	5,3	100	
38/8	Тефтели из мяса го- вядины с мукой зародышей пшеницы в сметанном соусе	100/25	17,7	17,6	5,3	252	Говядина, хлеб, сметана, мука зародышей пшеницы, масло растительное, масло крестьянское, мука пшеничная, соль
		80	11,3	11,3	3,4	161	
		60	8,5	8,5	2,5	121	
		50	7,1	7,0	2,1	101	
39/8	Фрикадельки из мяса говядины при- пущенные	100	14,5	11,8	8,2	197	Говядина, молоко, хлеб, масло расти- тельное, соль
		80	11,6	9,4	6,6	158	
		60	8,7	7,1	4,9	118	
		50	7,2	5,9	4,1	99	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
40/8	Фрикадельки из мяса говядины тушеные в соусе	85	12,0	12,9	6,1	189	Говядина, молоко, сметана, хлеб, масло крестьянское, мука пшеничная, соль
		80	11,3	12,1	5,7	178	
		60	8,5	9,1	4,3	133	
		50	7,1	7,6	3,6	111	
41/8	Пудинг из мяса говядины	100	20,3	16,5	1,1	234	Говядина, молоко, яйца, масло крестьянское, соль
		80	16,2	13,2	0,9	187	
		60	12,2	9,9	0,7	141	
		50	10,1	8,3	0,6	117	
42/8	Тефтели из мяса говядины	100	13,9	13,7	13,3	236	Говядина, лук репчатый, молоко, хлеб пшеничный, масло крестьянское, соль
		80	11,1	11,0	10,6	189	
		60	8,4	8,2	8,0	141	
		50	7,0	6,8	6,7	118	
43/8	Кнели из мяса говядины паровые	100	16,7	19,4	6,5	268	Говядина, молоко, хлеб, яйца, масло крестьянское, масло растительное, соль
		80	13,4	15,5	5,2	214	
		60	10,0	11,6	3,9	161	
		50	8,4	9,7	3,2	134	
44/8	Рулет из мяса говядины фаршированный омлетом	100	15,6	14,0	6,8	216	Говядина, хлеб, яйца, молоко, масло крестьянское, соль
		80	12,5	11,2	5,4	173	
		60	9,4	8,4	4,1	130	
		50	7,8	7,0	3,4	108	
45/8	Рулет из мяса говядины с яйцом (паровой)	100	15,2	17,9	5,3	244	Говядина, яйца куриные, хлеб пшеничный, масло крестьянское, масло растительное, соль
		80	12,2	14,3	4,2	195	
		60	9,1	10,8	3,2	146	
		50	7,6	9,0	2,6	122	
46/8	Рулет из мяса говядины с яблоками и мукой зародышей пшеницы	100	19,2	17,7	7,7	270	Говядина, яблоки, яйца куриные, молоко, хлеб, мука зародышей пшеницы, масло растительное, соль
		80	15,4	14,2	6,2	216	
		60	11,5	10,6	4,6	162	
		50	9,6	8,8	3,8	135	
47/8	Голубцы с мясом говядины и рисом	130	8,2	9,0	7,7	148	Капуста, говядина, сметана, лук репчатый, крупа рисовая, масло крестьянское, мука пшеничная, масло растительное, соль
		100	6,3	6,9	5,9	114	
		80	5,0	5,5	4,7	91	
		50	3,2	3,5	3,0	57	
48/8	Голубцы с мясом говядины и рисом (ленивые)	130	8,1	8,4	7,1	140	Капуста, говядина, сметана, крупа рисовая, масло крестьянское, мука пшеничная, масло растительное, соль
		100	6,3	6,5	5,5	108	
		80	5,0	5,2	4,4	86	
		50	3,1	3,2	2,7	54	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
49/8	Перец, фарширо- ван- ный мясом говя- дины и рисом	200	15,2	13,4	12,8	238	Перец сладкий, го- вядина, лук репча- тый, крупа рисовая, масло крестьянское, масло растительное, соль
		160	12,2	10,7	10,2	191	
		120	9,1	8,0	7,7	143	
		100	7,6	6,7	6,4	119	
50/8	Оладьи из печени	100	17,2	8,1	7,5	174	Печень, хлеб, масло крестьянское, масло растительное, соль
		80	13,8	6,5	6,0	139	
		60	10,3	4,9	4,5	104	
		50	8,6	4,1	3,7	87	
51/8	Оладьи из печени (вариант 2)	100	17,7	8,2	4,9	165	Печень, масло кре- стьянское, мука пшеничная, масло растительное, соль
		80	14,1	6,6	3,9	132	
		60	10,6	4,9	3,0	99	
		50	8,8	4,1	2,5	83	
52/8	Суфле из печени	100	19,3	6,1	3,2	145	Печень, молоко, яйца, масло кре- стьянское, мука пшеничная, соль
		80	15,4	4,9	2,6	116	
		60	11,6	3,6	1,9	87	
		50	9,6	3,0	1,6	72	
53/8	Запеканка карто- фельная, фарширо- ванная отварным мясом говядины	250	18,9	17,5	33,5	377	Картофель, говя- дина, лук репчатый, масло крестьянское, яйца, масло расти- тельное, соль
		200	15,1	14,0	26,8	302	
		180	13,6	12,6	24,1	271	
		150	11,3	10,5	20,1	226	
54/8	Запеканка карто- фельная, фарширо- ванная отварным мясом говядины (ва- риант 2)	250	18,5	21,0	34,1	410	Картофель, говя- дина, лук репчатый, масло растительное, соль
		200	14,8	16,8	27,3	328	
		180	13,3	15,1	24,6	295	
		150	11,1	12,6	20,5	246	
55/8	Запеканка карто- фельная, фарширо- ванная отварным мясом говядины (без яиц)	250	18,6	17,1	35,0	379	Картофель, говя- дина, лук репчатый, масло крестьянское, сухари, масло рас- тительное, соль
		200	14,9	13,6	28,0	303	
		180	13,4	12,3	25,2	273	
		150	11,2	10,2	21,0	227	
56/8	Запеканка карто- фельная, фарширо- ванная отварным мясом говядины с овощами	250	17,6	13,4	35,6	344	Картофель, говя- дина, морковь, лук репчатый, яйца, су- хари, масло кре- стьянское, масло растительное, соль
		200	14,0	10,7	28,5	275	
		180	12,6	9,6	25,6	248	
		150	10,5	8,0	21,4	207	
57/8	Картофель запечен- ный с фаршем из мяса говядины	300	24,3	19,1	34,3	417	Картофель, говя- дина, сметана, лук репчатый, соль, масло растительное

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
58/8	Запеканка капустная с мясом говядины	100	10,5	9,5	6,7	158	Капуста белокочанная свежая, говядина, молоко, крупа манная, масло крестьянское, сметана, яйца, масло растительное, соль
		80	8,4	7,6	5,3	126	
		60	6,3	5,7	4,0	95	
		60	6,3	5,7	4,0	95	
59/8	Сосиски отварные	100	9,4	15,1	0,8	176	Сосиски
		80	7,5	12,1	0,6	141	
		60	5,6	9,0	0,5	106	
		50	4,7	7,5	0,4	88	
60/8	Капуста тушеная с сосисками	200	9,7	15,8	16,1	255	Капуста белокочанная, сосиски, масло крестьянское, лук репчатый, томат-паста, морковь, сахар, мука пшеничная, соль
		160	7,8	12,7	12,9	204	
		120	5,8	9,5	9,6	153	
		100	4,9	7,9	8,0	128	
1/9	Мясо кур отварное (порц, без кости)	100	22,6	19,0	0,2	263	Куры, лук репчатый, соль
		80	18,1	15,2	0,2	211	
		60	13,6	11,4	0,1	158	
		50	11,3	9,5	0,1	132	
2/9	Мясо кур отварное в соусе	100	11,6	11,2	2,3	157	Куры, бульон куриный, масло крестьянское, мука пшеничная, лук репчатый, соль
		80	9,3	8,9	1,8	125	
		60	7,0	6,7	1,4	94	
		50	5,8	5,6	1,1	78	
3/9	Рагу из мяса кур	200	19,8	21,8	19,2	358	Куры, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная, соль
		160	15,8	17,4	15,4	287	
		120	11,9	13,1	11,5	215	
		100	9,9	10,9	9,6	179	
4/9	Плов из мяса кур	250	22,9	18,6	45,3	449	Куры, крупа рисовая, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль
		200	18,3	14,9	36,2	359	
		180	16,5	13,4	32,6	323	
		100	9,2	7,4	18,1	180	
5/9	Биточки (котлеты) из мяса кур	100	14,8	12,4	9,1	209	Куры, молоко, хлеб пшеничный, мука пшеничная, масло растительное, соль
		80	11,9	9,9	7,3	167	
		60	8,9	7,5	5,5	125	
		50	7,4	6,2	4,6	104	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
6/9	Запеканка карто-фельная, фарширо-ванная отварным мясом кур с ово-щами	250	16,6	12,7	39,1	349	Картофель, курица, морковь, лук репча-тый, яйца, сухари, масло крестьянское, масло растительное, соль
		200	13,2	10,1	31,3	279	
		180	11,9	9,1	28,2	251	
		150	9,9	7,6	23,5	209	
7/9	Картофель запечен-ный с фаршем из курицы	300	23,9	21,3	34,3	434	Картофель, куры, сметана, лук репча-тый, соль, масло растительное
8/9	Суфле из мяса кур паровое	100	20,3	16,7	5,8	256	Куры, молоко, яйца куриные, мука пше-ничная, масло рас-тительное, масло крестьянское, соль
		80	16,2	13,4	4,7	204	
		60	12,2	10,0	3,5	153	
		50	10,1	8,4	2,9	128	
9/9	Суфле из мяса кур паровое с мукой зародышей пшеницы	100	14,4	11,1	3,3	172	Куры, молоко, яйца куриные, мука зародышей пшеницы, масло растительное, соль
		80	11,5	8,9	2,6	137	
		60	8,6	6,6	2,0	103	
		50	7,2	5,5	1,7	86	
<b>Напитки и сладкие блюда</b>							
1/10	Компот из яблок и кураги	200	0,4	0,2	16,1	69	Яблоки свежие, са-хар, курага
		180	0,4	0,2	14,5	62	
		150	0,3	0,1	12,1	52	
		100	0,2	0,1	8,1	34	
2/10	Компот из яблок и кураги с витами-ном С	200	0,4	0,2	16,1	69	Яблоки свежие, са-хар, курага, вита-мин С
		180	0,4	0,2	14,5	62	
		150	0,3	0,1	12,1	52	
		100	0,2	0,1	8,1	34	
3/10	Компот из яблок	200	0,4	0,4	18,4	80	Яблоки свежие, са-хар
		180	0,3	0,3	16,6	72	
		150	0,3	0,3	13,8	60	
		100	0,2	0,2	9,2	40	
4/10	Компот из яблок и изюма	200	0,2	0,2	16,8	69	Яблоки свежие, са-хар, изюм
		180	0,2	0,1	15,2	62	
		150	0,2	0,1	12,6	52	
		100	0,1	0,1	8,4	35	
5/10	Компот из яблок и изюма с витами-ном С	200	0,3	0,2	17,2	71	Яблоки свежие, са-хар, изюм, вита-мин С
		180	0,2	0,1	15,5	64	
		150	0,2	0,1	12,9	53	
		100	0,1	0,1	8,6	35	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
6/10	Компот из сморо- дины	200	0,1	0,0	11,3	47	Смородина красная, сахар
		180	0,1	0,0	10,2	42	
		150	0,1	0,0	8,5	35	
		100	0,1	0,0	5,6	23	
6/10	Компот из сухо- фруктов	200	1,0	0,1	19,8	88	Сухофрукты, сахар
		180	0,9	0,1	17,8	79	
		150	0,8	0,0	14,8	66	
		100	0,5	0,0	9,9	44	
6/10	Компот из сухо- фруктов с витами- ном С	200	1,0	0,1	19,8	88	Сухофрукты, сахар, витамин С
		180	0,9	0,1	17,8	79	
		150	0,8	0,0	14,8	66	
		100	0,5	0,0	9,9	44	
7/10	Компот из вишни	200	0,2	0,0	11,9	48	Вишня, сахар
		180	0,1	0,0	10,7	43	
		150	0,1	0,0	8,9	36	
		100	0,1	0,0	5,9	24	
8/10	Компот из яблок и чернослива	200	0,3	0,2	16,4	69	Яблоки свежие, са- хар, чернослив без косточки
		180	0,2	0,2	14,8	62	
		150	0,2	0,1	12,3	52	
		100	0,1	0,1	8,2	35	
9/10	Компот из яблок и чернослива с вита- мином С	200	0,3	0,2	16,4	69	Яблоки свежие, са- хар, чернослив без косточки, вита- мин С
		180	0,2	0,2	14,8	62	
		150	0,2	0,1	12,3	52	
		100	0,1	0,1	8,2	35	
10/10	Компот из кураги и изюма	200	0,7	0,0	21,1	88	Курага, сахар, изюм
		180	0,6	0,0	19,0	79	
		150	0,5	0,0	15,8	66	
		100	0,4	0,0	10,5	44	
11/10	Компот из кураги и изюма с витами- ном С	200	0,7	0,0	21,1	88	Курага, сахар, изюм, витамин С
		180	0,6	0,0	19,0	79	
		150	0,5	0,0	15,8	66	
		100	0,4	0,0	10,5	44	
12/10	Компот из черно- слива и изюма	200	0,4	0,1	21,5	89	Чернослив без ко- сточки, сахар, изюм
		180	0,4	0,1	19,3	80	
		150	0,3	0,1	16,1	66	
		100	0,2	0,1	10,7	44	
13/10	Компот из черно- слива и изюма с ви- тамином С	200	0,4	0,1	21,5	89	Чернослив без ко- сточки, сахар, изюм, витамин С
		180	0,4	0,1	19,3	80	
		150	0,3	0,1	16,1	66	
		100	0,2	0,1	10,7	44	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
16/10	Компот из сухо- фруктов и шипов- ника	200	0,9	0,1	19,6	88	Сухофрукты или курага, сахар, ши- повник
		180	0,8	0,1	17,7	79	
		150	0,7	0,1	14,7	66	
		100	0,5	0,1	9,8	44	
17/10	Компот из сухо- фруктов и шипов- ника с витамином С	200	0,9	0,1	19,6	88	Сухофрукты или курага, сахар, ши- повник, витамин С
		180	0,8	0,1	17,7	79	
		150	0,7	0,1	14,7	66	
		100	0,5	0,1	9,8	44	
18/10	Кисель из клюквы	200	0,1	0,0	26,2	106	Клюква, сахар, крахмал
		180	0,1	0,0	23,6	95	
		150	0,1	0,0	19,7	79	
		100	0,1	0,0	13,1	53	
19/10	Кисель из клюквы с витамином С	200	0,1	0,0	26,2	106	Клюква, сахар, крахмал, витамин С
		180	0,1	0,0	23,6	95	
		150	0,1	0,0	19,7	79	
		100	0,1	0,0	13,1	53	
20/10	Кисель из сухофрук- тов	200	1,0	0,1	30,6	131	Сухофрукты или курага, сахар, крах- мал
		180	0,9	0,1	27,5	118	
		150	0,8	0,0	22,9	98	
		100	0,5	0,0	15,3	65	
21/10	Кисель из сухофрук- тов с витамином С	200	1,0	0,1	30,6	131	Сухофрукты или курага, сахар, крах- мал, витамин С
		180	0,9	0,1	27,5	118	
		150	0,8	0,0	22,9	98	
		100	0,5	0,0	15,3	65	
22/10	Кисель из сухофрук- тов (вариант 2)	200	1,0	0,1	31,3	134	Сухофрукты или курага, сахар, крах- мал, кислота лимон- ная
		180	0,9	0,1	28,2	120	
		150	0,8	0,0	23,5	100	
		100	0,5	0,0	15,7	67	
23/10	Суп из кураги и яб- лок с рисом	250	2,3	1,0	42,6	196	Курага, яблоки, са- хар, крупа рисовая, сметана
		200	1,9	0,8	34,1	156	
		180	1,7	0,7	30,7	141	
		150	1,4	0,6	25,6	117	
24/10	Суп из кураги с ри- сом	250	2,3	0,9	40,7	186	Курага, сахар, крупа рисовая, сме- тана
		200	1,8	0,7	32,5	149	
		180	1,6	0,7	29,3	134	
		150	1,4	0,5	24,4	112	
25/10	Суп-пюре из яблок свежих	250	0,6	1,5	30,1	135	Яблоки, сахар, сливки, крахмал
		200	0,5	1,2	24,0	108	
		180	0,4	1,1	21,6	97	
		150	0,4	0,9	18,0	81	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
26/10	Шарлотка с ябло- ками	150	6,1	4,2	40,9	229	Яблоки свежие, хлеб пшеничный, молоко, сахар, яйца куриные, масло рас- тительное
		130	5,3	3,7	35,5	198	
		100	4,1	2,8	27,3	152	
27/10	Чай	200	0,1	0,0	9,8	38	Сахар, чай
		180	0,1	0,0	8,8	34	
		150	0,1	0,0	7,3	28	
		100	0,0	0,0	4,9	19	
27/10	Чай без сахара	200	0,1	0,0	0,0	1	Чай
		180	0,1	0,0	0,0	1	
		150	0,1	0,0	0,0	0	
		100	0,0	0,0	0,0	0	
28/10	Напиток из чая с со- ком	200	0,5	0,1	14,8	61	Сок яблочный, са- хар, чай
		180	0,5	0,1	13,3	55	
		150	0,4	0,1	11,1	46	
		100	0,3	0,1	7,4	31	
29/10	Чай с лимоном	200/5	0,1	0,0	9,9	40	Сахар, лимон, чай
		180	0,1	0,0	8,7	35	
		150	0,1	0,0	7,3	29	
		100	0,1	0,0	4,9	19	
30/10	Чай с молоком	200	2,9	3,2	14,4	95	Молоко, сахар, чай
		180	2,6	2,8	13,0	86	
		150	2,2	2,4	10,8	71	
		100	1,5	1,6	7,2	48	
31/10	Чай с молоком (ва- риант 2)	200	1,5	1,6	12,1	66	Молоко, сахар, чай
		180	1,3	1,4	10,9	60	
		150	1,1	1,2	9,1	50	
		100	0,7	0,8	6,0	33	
32/10	Кофейный напиток с молоком	200	3,1	3,2	14,4	96	Молоко, сахар, ко- фейный напиток
		180	2,8	2,9	12,9	87	
		150	2,4	2,4	10,8	72	
		100	1,6	1,6	7,2	48	
33/10	Кофейный напиток с молоком сгущен- ным	200	3,0	3,2	20,7	120	Молоко сгущенное, кофейный напиток
		180	2,7	2,9	18,6	108	
		150	2,2	2,4	15,5	90	
		100	1,5	1,6	10,3	60	
34/10	Напиток из цикория с молоком	200	3,0	3,1	21,2	122	Молоко, сахар, ци- корий натуральный растворимый
		180	2,7	2,8	19,1	109	
		150	2,2	2,4	15,9	91	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
		100	1,5	1,6	10,6	61	
35/10	Напиток из цикория с молоком сгущенным	200	2,8	3,2	22,6	127	Молоко сгущенное, цикорий натуральный растворимый
		180	2,5	2,9	20,3	114	
		150	2,1	2,4	16,9	95	
		100	1,4	1,6	11,3	63	
36/10	Какао с молоком	200	3,6	3,3	22,8	135	Молоко, сахар, какао-порошок
		180	3,3	3,0	20,5	121	
		150	2,7	2,5	17,1	101	
		100	1,8	1,7	11,4	67	
36/10	Какао с молоком сгущенным	200	3,5	3,4	22,3	133	Молоко сгущенное, какао-порошок, сахар
		180	3,1	3,0	20,1	119	
		150	2,6	2,5	16,7	99	
		100	1,7	1,7	11,1	66	
37/10	Напиток из шиповника	200	0,2	0,1	13,1	56	Шиповник, сахар
		180	0,2	0,1	11,8	50	
		150	0,2	0,1	9,8	42	
		100	0,1	0,1	6,5	28	
38/10	Молоко кипяченое	200	5,8	6,4	9,4	117	Молоко
		180	5,2	5,8	8,5	106	
		150	4,4	4,8	7,1	88	
		100	2,9	3,2	4,7	59	
–	Кефир	200	5,8	6,4	8,0	117	Кефир
		180	5,2	5,8	7,2	105	
		150	4,4	4,8	6,0	87	
		100	2,9	3,2	4,0	58	
–	Снежок	200	5,4	2,0	24,4	153	Снежок 1 % жирности
		180	4,9	1,8	22,0	138	
		150	4,1	1,5	18,3	115	
		100	2,7	1,0	12,2	77	
–	Сок	200	1,0	0,2	20,2	86	Сок яблочный
		180	0,9	0,2	18,2	78	
		150	0,8	0,2	15,2	65	
		100	0,5	0,1	10,1	43	
–	Кисломолочные продукты в ассортименте	200	5,8	6,4	8,0	117	Кефир
		180	5,2	5,8	7,2	105	
		150	4,4	4,8	6,0	87	
		100	2,9	3,2	4,0	58	
–	Кисломолочные продукты в	200	5,8	6,4	9,4	117	Молоко
		180	5,2	5,8	8,5	105	
		150	4,4	4,8	7,1	88	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
	ассортименте (вита-минизированные)	100	2,9	3,2	4,7	59	
<b>Соусы</b>							
1/11	Соус молочный (для подачи к блюду)	1000	19,9	53,3	66,2	825	Молоко, масло кре-стьянское, мука пшеничная, сахар, соль
		50	1,0	2,7	3,3	41	
		30	0,6	1,6	2,0	25	
		20	0,4	1,1	1,3	17	
2/11	Соус молочный (для запекания)	1000	38,6	100,5	111,3	151 1	Молоко, мука пше-ничная, масло кре-стьянское, соль
		50	1,9	5,0	5,6	76	
		30	1,2	3,0	3,3	45	
		20	0,8	2,0	2,2	30	
3/11	Соус молочный с овощами	1000	20,2	61,5	71,9	931	Молоко, лук репча-тый, морковь, масло крестьянское, мука пшеничная, сахар, соль
		50	1,0	3,1	3,6	47	
		30	0,6	1,8	2,2	28	
		20	0,4	1,2	1,4	19	
4/11	Соус молочный с овощами (вариант 2)	1000	19,3	46,0	61,8	748	Молоко, морковь, лук репчатый, масло крестьянское, мука пшеничная, соль
		50	1,0	2,3	3,1	37	
		30	0,6	1,4	1,9	22	
		20	0,4	0,9	1,2	15	
5/11	Соус молочный с рубленым яйцом	1000	46,7	37,5	97,2	917	Молоко, яйца кури-ные, мука пшенич-ная, сахар, соль
		50	2,3	1,9	4,9	46	
		30	1,4	1,1	2,9	28	
		20	0,9	0,7	1,9	18	
6/11	Соус молочный с отрубями (для по-дачи к блюду)	1000	21,5	53,7	67,8	850	Молоко, масло кре-стьянское, мука пшеничная, отруби, сахар, соль
		50	1,1	2,7	3,4	42	
		30	0,6	1,6	2,0	25	
		20	0,4	1,1	1,4	17	
7/11	Соус сметанный	1000	11,8	72,9	41,7	881	Сметана, масло кре-стьянское, мука пшеничная, соль
		50	0,6	3,6	2,1	44	
		30	0,4	2,2	1,3	26	
		20	0,2	1,5	0,8	18	
8/11	Соус красный с лу-ком и огурцами	1000	10,1	45,4	63,5	722	Лук репчатый, мор-ковь, огурцы кон-сервированные, масло растительное, мука, томат-паста, сахар, масло кре-стьянское
		50	0,5	2,3	3,2	36	
		30	0,3	1,4	1,9	22	
		20	0,2	0,9	1,3	14	
9/11	Соус фруктовый (из яблок)	1000	0,9	0,9	166,1	664	Яблоки, сахар, крахмал
		50	0,0	0,0	8,3	33	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
		30	0,0	0,0	5,0	20	
		20	0,0	0,0	3,3	13	
10/11	Соус фруктовый (из груши)	1000	4,5	42,7	236,0	1380	Груша, сахар, масло растительное
		50	0,2	2,1	11,8	69	
		30	0,1	1,3	7,1	41	
		20	0,1	0,9	4,7	28	
11/11	Соус фруктовый (из кураги)	1000	5,6	0,3	162,5	686	Сахар, курага
		50	0,3	0,0	8,1	34	
		30	0,2	0,0	4,9	21	
		20	0,1	0,0	3,2	14	
<b>Мучные изделия</b>							
1/12	Тесто дрожжевое сдобное	1000	92,6	91,0	510,9	3310	Мука пшеничная, молоко, масло растительное, яйца куриные, сахар, дрожжи сухие, соль
2/12	Булочка творожная	60	7,8	7,9	28,3	219	Мука пшеничная, творог, молоко, масло растительное, яйца куриные, сахар, дрожжи сухие, соль
		50	6,5	6,6	23,6	183	
		40	5,2	5,3	18,8	146	
		30	3,9	3,9	14,1	110	
3/12	Булочка с творогом и картофелем	60	6,3	6,2	28,6	200	Мука пшеничная, молоко, картофель, творог, масло растительное, яйца куриные, сахар, дрожжи сухие, соль
		50	5,2	5,2	23,8	166	
		40	4,2	4,1	19,1	133	
		30	3,1	3,1	14,3	100	
4/12	Булочка с творогом и морковью	60	10,2	6,8	49,9	309	Мука пшеничная, творог, молоко, морковь, сахар, масло растительное, яйца куриные, дрожжи сухие, соль
		50	8,5	5,6	41,6	258	
		40	6,8	4,5	33,3	206	
		30	5,1	3,4	25,0	155	
5/12	Ватрушка с творогом	65	9,1	8,1	20,4	194	Творог, мука пшеничная, молоко, яйца куриные, масло растительное, сахар, дрожжи сухие, соль
		50	7,0	6,3	15,7	149	
		40	5,6	5,0	12,5	119	
		30	4,2	3,8	9,4	90	
6/12	Ватрушка со сметаной	65	5,9	8,4	31,0	228	Мука пшеничная, сметана, молоко, масло растительное,
		50	4,6	6,4	23,8	175	
		40	3,6	5,2	19,1	140	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
		30	2,7	3,9	14,3	105	яйца куриные, са- хар, дрожжи сухие, соль
7/12	Ватрушка с ябло- ками	65	4,8	5,6	30,6	196	Мука пшеничная, яблоки, молоко, са- хар, масло расти- тельное, яйца кури- ные, дрожжи сухие, соль
		50	3,7	4,3	23,6	151	
		40	2,9	3,4	18,8	120	
		30	2,2	2,6	14,1	90	
8/12	Сдоба обыкновен- ная	60	5,6	3,9	32,7	193	Мука пшеничная, молоко, сахар, масло растительное, яйца куриные, дрожжи сухие, соль
		50	4,6	3,3	27,3	161	
		30	2,8	2,0	16,4	97	
9/12	Сдоба обыкновен- ная с мукой зароды- шей пшеницы	60	6,6	4,2	31,1	194	Мука пшеничная, молоко, мука из за- родышей пшеницы, сахар, масло расти- тельное, яйца кури- ные, дрожжи сухие, соль
		50	5,5	3,5	25,9	162	
		30	3,3	2,1	15,6	97	
10/12	Сдоба обыкновен- ная с куркумой	60	5,3	3,8	33,5	194	Мука пшеничная, сахар, масло расти- тельное, яйца кури- ные, дрожжи сухие, соль, куркума
		50	4,4	3,2	27,9	162	
		30	2,6	1,9	16,8	97	
11/12	Булочка Российская	60	4,5	4,1	33,5	191	Мука пшеничная, сахар, масло кре- стьянское, молоко, яйца куриные, дрожжи сухие, соль
		50	3,8	3,4	27,9	159	
		40	3,0	2,8	22,3	128	
		30	2,3	2,1	16,7	96	
12/12	Булочка Ягодка	50	4,4	5,0	29,4	184	Мука пшеничная, масло крестьянское, сахар, яйца кури- ные, изюм, мак, дрожжи сухие, соль, масло расти- тельное
		40	3,5	4,0	23,5	147	
		30	2,6	3,0	17,6	110	
13/12	Булочка ванильная	50	4,4	3,9	27,3	165	Мука, молоко, са- хар, масло кре- стьянское, яйца ку- риные, дрожжи су- хие, соль, ванилин
		50	4,4	3,9	27,3	165	
		40	3,5	3,1	21,8	132	
		30	2,7	2,3	16,4	99	
14/12	Булочка дорожная	50	4,0	5,6	26,7	176	Мука пшеничная, молоко, масло кре- стьянское, сахар, дрожжи сухие, соль
		30	2,4	3,4	16,0	106	
15/12	Булочка с маком	50	4,2	0,8	26,9	136	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
		35	3,0	0,5	18,8	95	Мука пшеничная, сахар, соль, дрожжи сухие, мак, масло растительное
		70	5,9	1,1	37,7	190	
16/12	Булочка с орехами	50	3,8	4,2	26,8	162	Мука, изюм, сахар, молоко, яйца куриные, масло крестьянское, орехи грецкие, дрожжи сухие, соль, ванилин
		40	3,1	3,3	21,4	129	
		30	2,3	2,5	16,1	97	
17/12	Булочка с повидлом	60	4,6	4,4	36,0	204	Мука пшеничная, повидло, молоко, яйца куриные, масло растительное, сахар, дрожжи сухие, соль
		50	3,9	3,7	30,0	170	
		40	3,1	3,0	24,0	136	
		30	2,3	2,2	18,0	102	
18/12	Булочка школьная	50	4,1	1,7	26,7	143	Мука пшеничная, сахар, масло крестьянское, соль, масло растительное, дрожжи сухие, яйца куриные
		40	3,3	1,3	21,4	114	
		30	2,5	1,0	16,0	86	
19/12	Коржик молочный	100	6,7	9,9	61,9	365	Мука пшеничная, сахар, масло крестьянское, молоко, яйца куриные, натрий двууглекислый, ванилин
		80	5,4	7,9	49,5	292	
		60	4,0	6,0	37,1	219	
		50	3,4	5,0	30,9	183	
20/12	Коржик с орехами	100	12,5	20,8	53,9	458	Мука пшеничная, арахис, сахар, масло крестьянское, яйца куриные, натрий двууглекислый
		80	10,0	16,6	43,1	366	
		60	7,5	12,5	32,3	275	
		50	6,2	10,4	26,9	229	
21/12	Пирожок Лакомка	60	7,3	12,1	31,4	266	Мука пшеничная, творог, масло крестьянское, сахар, яйца куриные, натрий двууглекислый, соль
		50	6,1	10,1	26,2	221	
		40	4,9	8,1	21,0	177	
		30	3,7	6,1	15,7	133	
22/12	Пирог Тигренок	100	5,8	8,0	52,1	304	Крупа манная, сахар, молоко, сметана, яйца куриные, мука пшеничная, изюм, масло крестьянское, масло растительное, какао-порошок, натрий двууглекислый
		80	4,6	6,4	41,7	243	
		60	3,5	4,8	31,3	183	
		50	2,9	4,0	26,1	152	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
23/12	Манник	75	4,9	5,8	41,3	237	Крупа манная, са- хар, молоко, сме- тана, яйца куриные, мука пшеничная, масло для смазки, пудра, натрий дву- углекислый
		60	3,9	4,6	33,1	190	
		50	3,3	3,8	27,6	158	
		40	2,6	3,1	22,0	127	
24/12	Шарлотка	120	4,5	4,3	30,8	183	Яблоки свежие, яйца куриные, мука пшеничная, сахар, масло растительное, натрий двууглекис- лый
		100	3,8	3,6	25,7	153	
		80	3,0	2,9	20,5	122	
		60	2,3	2,1	15,4	92	
25/12	Шаньга наливная	60	5,1	2,1	27,4	151	Мука пшеничная, яйца куриные, са- хар, сметана, дрожжи сухие, соль, масло для смазки
		50	4,2	1,7	22,8	126	
		40	3,4	1,4	18,3	101	
		30	2,5	1,0	13,7	76	
26/12	Шаньга со сметаной	60	5,7	7,0	28,8	205	Мука пшеничная, сметана, молоко, яйца куриные, масло растительное, сахар, дрожжи су- хие, соль
		50	4,7	5,8	24,0	171	
		40	3,8	4,7	19,2	137	
		30	2,8	3,5	14,4	103	
27/12	Оладьи с яблоками	100	7,5	7,4	36,2	248	Молоко, мука, яб- локи, масло кре- стьянское, яйца ку- риные, масло расти- тельное, дрожжи сухие, сахар
		80	6,0	5,9	29,0	198	
		60	4,5	4,5	21,7	149	
		50	3,7	3,7	18,1	124	
28/12	Пирожки печеные из дрожжевого теста с морковью	70	4,7	3,3	23,7	148	Морковь, мука пше- ничная, молоко, яйца куриные, са- хар, масло кре- стьянское, масло растительное, дрожжи сухие, соль
		35	2,4	1,6	11,8	74	
29/12	Пирожки печеные из дрожжевого теста с творогом	70	9,3	6,8	23,5	196	Творог, мука пше- ничная, молоко, масло растительное, яйца куриные, са- хар, дрожжи сухие, соль
		35	4,6	3,4	11,8	98	
30/12		70	4,6	2,6	34,6	182	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
	Пирожки печеные из дрожжевого теста с изюмом	35	2,3	1,3	17,3	91	Мука пшеничная, изюм, молоко, яйца куриные, сахар, дрожжи сухие, масло крестьянское, масло растительное, соль
31/12	Пирожки печеные из дрожжевого теста с курагой	70	5,2	2,7	30,6	177	Мука пшеничная, курага, молоко, яйца куриные, са- хар, дрожжи сухие, масло растительное, масло крестьянское, соль
		35	2,6	1,3	15,3	88	
32/12	Пирожки печеные из дрожжевого теста с морковью и изюмом	70	4,8	3,3	28,2	166	Морковь, мука пше- ничная, изюм, мо- локо, яйца куриные, сахар, масло кре- стьянское, дрожжи сухие, масло расти- тельное, соль
		35	2,4	1,6	14,1	83	
		70	4,8	3,3	28,2	166	
33/12	Пирожки печеные из дрожжевого теста с морковью и кура- гой	70	5,1	3,3	27,1	166	Морковь, мука пше- ничная, курага, мо- локо, яйца куриные, сахар, масло кре- стьянское, масло растительное, дрожжи сухие, соль
		35	2,6	1,7	13,6	83	
34/12	Пирожки печеные из дрожжевого теста с морковью и по- видлом	70	4,7	3,3	27,6	162	Морковь, мука пше- ничная, повидло, молоко, яйца кури- ные, сахар, масло крестьянское, дрожжи сухие, масло растительное, соль
		35	2,3	1,6	13,8	81	
35/12	Пирожки печеные из дрожжевого теста со свеклой	70	4,8	3,3	24,1	149	Свекла, мука пше- ничная, молоко, яйца куриные, са- хар, масло кре- стьянское, масло растительное, дрожжи сухие, соль
		35	2,4	1,6	12,0	75	
36/12		70	4,7	3,2	29,1	168	

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
	Пирожки печеные из дрожжевого теста со свеклой и повидлом	35	2,4	1,6	14,5	84	Свекла, мука пшеничная, повидло, молоко, яйца куриные, масло крестьянское, сахар, масло растительное, дрожжи сухие, соль
37/12	Пирожки печеные из дрожжевого теста с повидлом (джемом)	70	4,4	3,5	42,7	220	Повидло, мука пшеничная, молоко, яйца куриные, масло растительное, сахар, дрожжи сухие, масло крестьянское, соль
		35	2,2	1,8	21,3	110	
38/12	Расстегаи с рыбой	60	7,6	6,5	24,8	192	Мука пшеничная, горбуша, молоко, масло растительное, яйца куриные, сахар, лук репчатый, дрожжи сухие, соль, масло крестьянское
		35	4,4	3,8	14,5	112	
		70	8,9	7,6	28,9	224	
39/12	Колбасные, мясные изделия, запеченные в тесте	100	9,2	13,0	27,2	267	Сосиски молочные, мука, яйца куриные, сахар, дрожжи сухие, масло крестьянское, масло растительное, соль
		80	7,4	10,4	21,7	214	
		60	5,5	7,8	16,3	160	
		50	4,6	6,5	13,6	134	
40/12	Фарш из яблок	1000	3,3	3,3	275,1	1138	Яблоки, сахар
41/12	Фарш из свежей капусты с луком	1000	28,2	44,3	92,1	938	Капуста белокочанная, лук репчатый, масло крестьянское, сахар, соль
42/12	Фарш из свежей капусты с яйцом	1000	34,9	62,2	58,7	981	Капуста белокочанная, яйца куриные, масло крестьянское, соль
43/12	Фарш морковный	1000	14,2	36,6	83,9	765	Морковь, масло крестьянское, сахар, соль
44/12	Фарш морковный с рисом	1000	20,3	37,5	146,1	1057	Морковь, крупа рисовая, масло крестьянское, сахар, соль
45/12	Фарш морковный с яйцом	1000	28,9	72,4	75,6	1107	Морковь, яйца куриные, масло крестьянское, сахар, соль

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
46/12	Фарш рыбный	1000	187,9	62,3	14,1	1374	Горбуша, лук репчатый, соль, мука пшеничная, масло крестьянское
47/12	Фарш мясной с луком	1000	213,1	173,0	15,6	2478	Говядина, лук репчатый, масло крестьянское, соль, мука
48/12	Фарш мясной с рисом	1000	176,0	153,6	86,8	2451	Говядина, крупа рисовая, лук репчатый, масло крестьянское, соль, мука пшеничная
49/12	Фарш мясной с рисом и яйцом	1000	164,9	136,0	70,7	2182	Говядина, лук репчатый, яйца куриные, крупа рисовая, масло крестьянское, соль, мука пшеничная
50/12	Фарш творожный	1000	163,9	82,3	99,7	1818	Творог, сахар, мука пшеничная, яйца куриные
51/12	Хлебный продукт с мукой зародышей пшеницы	1000	99,3	24,5	474,7	2619	Мука, мука зародышей пшеницы, сахар, соль, дрожжи сухие хлебопекарные, масло растительное
52/12	Хлебный продукт с отрубями	1000	81,8	19,0	452,1	2430	Мука, отруби, сахар, соль, дрожжи сухие хлебопекарные, масло растительное
53/12	Хлебный продукт с фукусом	1000	83,0	19,8	503,5	2615	Мука, сахар, дрожжи сухие хлебопекарные, масло растительное, соль, фукус
		35	2,9	0,7	17,6	92	
		70	5,8	1,4	35,2	183	
		70	5,8	1,4	35,2	183	
<b>Бутерброды и гастрономия</b>							
1/13	Хлеб с маслом	50/10	3,9	7,7	23,5	181	Хлеб, масло крестьянское
2/13	Хлеб с сыром	30/10	4,9	2,9	14,0	104	Хлеб, сыр
3/13	Хлеб с маслом и сыром	30/5/10	5,0	6,6	14,1	137	Хлеб, сыр, масло крестьянское
4/13	Сыр (порциями)	30	7,9	8,0	0,0	105	Сыр
–	Масло сливочное	20	0,2	14,5	0,3	132	Масло крестьянское
–	Хлеб пшеничный	20	1,3	0,1	9,3	45	Хлеб

№	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав
–	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	39	Хлеб
<b>Дополнительно</b>							
–	Апельсины	200	1,8	0,4	16,2	89	Апельсин
–	Бананы	200	3,0	1,0	42,0	191	Банан
–	Батон	100	7,7	3,0	50,1	270	Батон
–	Джем	10	0,1	0,0	7,2	28	Джем
–	Зелень (лук)	2	0,0	0,0	0,1	0	Лук зеленый
–	Зелень (петрушка)	2	0,1	0,0	0,2	1	Петрушка
–	Зелень (укроп)	2	0,1	0,0	0,1	1	Укроп
–	Зефир	25	0,2	0,0	18,2	71	Зефир
–	Йогурт	125	3,6	4,0	5,9	73	Молоко
–	Конфеты в ассорти- менте	12	0,1	0,0	9,6	38	Зефир
–	Масло сливочное	100	0,8	72,5	1,3	661	Масло крестьянское
–	Минеральная вода	150	0,0	0,0	0,0	0	Минеральная вода "Нарзан"
–	Молоко сгущенное	100	0,7	0,9	5,6	32	Молоко сгущенное
–	Молочно-кислая смесь	200	5,8	6,4	9,4	117	Молоко
–	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	84	Печенье сахарное
–	Повидло яблочное	100	0,4	0,0	65,0	252	Повидло
–	Пряники	20	0,6	0,0	1,6	9	Пряники
–	Сметана	10	0,2	1,3	0,3	14	Сметана
–	Сок или фрукты в ассортименте	100	0,4	0,4	9,8	49	Яблоки
–	Фрукты	100	0,4	0,4	9,8	49	Яблоки
–	Хлеб пшеничный	20	1,3	0,1	9,3	45	Хлеб
–	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	39	Хлеб
–	Яблоки	100	0,4	0,4	9,8	49	Яблоки

**Приложение Л  
(справочное)**

**Нормы взаимозаменяемости продуктов (нетто)**

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 категории	97
		Конина I категории	104
		Мясо лося (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 категории)	14
		Мясо (говядина II категории)	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

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции – заменитель	Масса, г
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

**Приложение М  
(справочное)**

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

Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции, г	День										Среднее в день	Отклонение от нормы, %
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
Хлеб ржаной	80,0	40,0	40,0	40,0	40,0	43,0	45,0	50,0	40,0	30,0	40,0	40,8	-49,0
Хлеб пшеничный	150,0	90,0	70,0	50,0	73,0	53,0	122,0	60,0	90,0	60,0	96,7	76,5	-49,0
Мука пшеничная	15,0	15,0	11,3	22,3	6,4		1,5	5,1			3,5	6,5	-56,6
Крупы, бобовые	45,0	15,0	61,0	40,0	83,2	80,0	9,2	8,8	59,4	52,0	26,0	43,5	-3,4
Макаронные изделия	15,0	51,0					12,0				15,0	7,8	-48,0
Картофель	187,0	91,0	102,4	160,0	105,7	280,0	84,4	175,8	50,0	200,8	122,5	137,3	-26,6
Овощи	280,0	160,0	212,9	159,6	53,1	161,0	196,0	181,0	143,4	111,1	173,0	155,1	-44,6
Фрукты свежие, ягоды	185,0	104,9	115,0	140,0	100,0	100,0		125,0	119,9	100,0	116,5	102,1	-44,8
Сухофрукты	15,0	20,0		16,0	20,0	20,0	20,0			20,0		11,6	-22,7
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в том числе инстантные	200,0							100,0			100,0	20,0	-90,0
Мясо 1-й категории	70,0	58,0					61,0					11,9	-83,0
Субпродукты (печень, язык, сердце)	30,0							62,3				6,2	-79,2
Птица 1-й категории	35,0		40,0		74,0	70,0			78,2	96,6		35,9	2,5
Рыба-филе, в том числе филе слабо- и малосоленое	58,0			109,8	45,0		16,0				60,0	23,1	-60,2
Молоко	300,0	102,0	217,0	227,8	207,9	50,0	161,0		38,5	180,0	259,7	144,4	-51,9
Кисломолочная пищевая продукция	150,0		125,0				100,0					22,5	-85,0
Творог (5–9 % м.д.ж.)	50,0							124,2				12,4	-75,2
Сыр	10,0			20,0	15,0		20,0			15,0		7,0	-30,0
Сметана	10,0	5,0	12,5	5,0	5,3	5,0	12,1	34,0				7,9	-21,1

Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции, г	День										Среднее в день	Отклонение от нормы, %
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
Масло сливочное	30,0	13,8	16,5	17,4	10,8	19,0	7,5	11,4	8,9	12,8	12,5	13,1	-56,5
Масло растительное	15,0	17,0	10,8	8,5	9,8	12,0	18,9	15,4	13,0	10,0	8,5	12,4	-17,4
Яйц	40,0	40,0		1,8	4,3	25,0		5,4	105,0		47,7	22,9	-42,7
Сахар	30,0	17,9	30,3	30,4	24,7	18,0	21,2	21,8	19,9	17,0	27,0	22,8	-23,9
Кондитерские изделия	10,0												
Чай	1,0	0,4				0,4		0,6	0,4		0,2	0,2	-80,0
Какао-порошок	1,0		4,0									0,4	-60,0
Кофейный напиток	2,0			3,0	2,0		3,0			2,0	2,0	1,2	-40,0
Дрожжи хлебопекарные	0,2			0,3								0,0	-85,0
Крахмал	3,0												
Соль пищевая поваренная йодированная	3,0	3,0	3,4	2,8	2,3	2,5	2,1	2,3	1,5	2,6	2,6	2,5	-16,3
Специи	2,0												

**Приложение Н  
(справочное)**

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

Наименование	Норма	День										Среднее в день	Выполнение, % от дневной нормы	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
Пищевая ценность:														
Белки, г	77	41,1	41,5	51,2	52,8	39,8	45,2	49,3	45,7	46,0	45,5	45,8	59	
в том числе животные г		19,1	18,4	31,8	31,7	16,2	27,1	33,6	27,3	25,0	25,2	25,5		
Жиры, г	79	45,7	40,7	42,4	44,7	44,5	48,0	44,6	44,4	46,5	37,4	43,9	56	
в том числе растительные, г		20,9	15,2	12,8	13,7	17,4	21,6	17,3	15,9	15,3	12,4	16,3		
Углеводы, г	335	173,0	172,5	173,4	174,0	182,6	155,7	157,6	146,9	147,6	174,2	165,7	49	
Моно- и дисахара, г	335	55,2	73,0	75,0	58,8	55,6	56,8	80,2	46,9	53,3	70,3	62,5		
Крахмал, г		117,9	99,5	98,3	115,2	127,0	98,9	77,3	100,0	94,3	103,9	103,2		
Пищевые волокна, г		17,6	19,6	15,3	18,3	18,1	13,2	12,8	15,5	17,1	14,4	16,2		
Витамин В1, мг	1,2	0,5	0,7	0,7	0,6	0,7	0,4	0,5	0,5	0,7	0,7	0,6	50	
Витамин В2, мг	1,4	0,7	0,8	0,8	0,8	0,6	0,7	1,7	0,7	0,7	0,9	0,8	60	
Витамин С, мг	60	26,1	69,1	34,5	16,3	64,5	20,6	71,0	58,0	53,2	59,8	47,3	79	
Витамин А, мкг		2274,1	1209,1	471,6	756,3	1031,0	419,2	4771,1	728,0	450,7	1286,7	1339,8		
Витамин Е (ток.экв), мг		12,1	7,8	8,1	9,0	8,5	12,0	9,7	9,1	8,3	7,5	9,2		
Са, мг		290,2	579,9	621,3	516,1	246,8	649,8	364,5	232,4	531,8	460,5	449,3		
Р, мг		594,8	753,6	811,5	791,6	638,3	725,8	717,8	623,0	756,8	729,9	714,3		
Мg, мг		172,3	228,1	204,0	232,4	218,3	162,2	174,8	142,6	213,1	184,6	193,2		
Fe, мг		10,7	11,4	10,4	11,2	11,7	7,1	16,2	11,5	10,7	10,9	11,2		
Калорийность, ккал	2350	1311,8	1269,5	1314,1	1353,1	1337,8	1269,3	1259,6	1208,6	1234,0	1248,6	1280,6	54	



## Приложение II (справочное)

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

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

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

Характеристика	Недостатки и дефекты	Снижение оценки, балл
	Сухая, жесткая в порционных изделиях из мяса мясопродуктов, птицы, дичи, кролика, рыбы	2,0
	Крошливая или мазеобразная в мясном и рыбном фарше; плотная – в творожном и овощном; жидкая – в плодовом	2,0
Запах	Слабо выраженный, недостаточно типичный с заметным преобладанием одного компонента	1,5
	Нетипичный, посторонний	3,0
Вкус	Слабовыраженный, не ощущается вкус специй	1,0
	Слегка пересоленный	2,0
	Нетипичный, посторонний, чрезвычайно острый, соленый, кислый	3,0

## **Приложение Р (справочное)**

### **Примерная форма программы производственного контроля**

#### **1. Паспортные данные предприятия**

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

#### **2. Перечень нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятия**

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями);
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с изменениями);
- Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1 (в ред. 21.12.2004);
- Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» от 26.12.2008 № 294-ФЗ (с изменениями);
- Федеральный закон от «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» 23.02.2013 № 15-ФЗ (ст. 10–12, 16, 19, 20, 21, 23);
- Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 № 195-ФЗ (с изменениями);
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.07.2001;
- Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»;
- Приказ Минздравсоцразвития России от 31.12.2020 № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Инструкция от 17.05.2000 № 11-7/101-09 «О порядке выдачи и ведения личной медицинской книжки и санитарного паспорта на специально предназначенные или специально оборудованные транспортные средства для перевозки пищевых продуктов»;
- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» (с изменениями);
- Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

- Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части маркировки»;
- Технический регламент Таможенного союза 023/2011 «Соковая продукция из фруктов и овощей»
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях общественных зданий и на территории жилой застройки»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 21.05.2003 № 114;
- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»;
- ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»;
- ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания Общие требования к оформлению, построению, содержанию»;
- ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;
- ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания».

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

Ассортимент вырабатываемой продукции с указанием НД (ТТК, ТК, СТО, ТУ). На все блюда, изделия разработаны в соответствии с ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования

к оформлению, построению, содержанию», технико-технологические карты (ТТК) и технологические карты (ТК), в которых указаны все параметры безопасности (требования к сырью, рецептура, технология приготовления, органолептические показатели, температура подачи и сроки годности, физико-химические, микробиологические показатели в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, пищевая и энергетическая ценность (белки, жиры, витамины, минералы, ккал).

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

№	Должность	Ф.И.О.	Тел	Наименование обязанностей по проведению производственного контроля	Примечание
1	Директор			Контроль за своевременностью и полнотой охвата проведения инструментально-лабораторных исследований физических и химических факторов производственной среды, тяжести и напряженности трудового процесса на рабочих местах и зонах в соответствии с программой ПЛК	
2	...			...	

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

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

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

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

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

В соответствии с Приложением № 2 к Приказу Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12.04.2011 № 302н, работники, указанные в списке, проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

- осмотр терапевтом: при поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год;
- осмотр дерматовенерологом: при поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год;
- осмотр оториноларингологом: при поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год;
- осмотр стоматологом: при поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год;
- осмотр психиатром: при поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год;
- осмотр наркологом: при поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год;
- осмотр инфекционистом: по рекомендации врачей специалистов;
- исследование крови на сифилис: при поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год;
- исследование на носительство кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф: при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям;
- рентгенография грудной клетки: 1 раз в год;
- исследование на гельминтозы: при поступлении на работу, в дальнейшем – не реже 1 раз в год, либо по эпидпоказаниям;

- мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка: при поступлении на работу, в дальнейшем по медицинским эпидпоказаниям;
- мазки на гонорею: при поступлении на работу;
- осмотр акушером-гинекологом: не реже 1 раза в год;
- клинический анализ крови: не реже 1 раза в год;
- клинический анализ мочи: не реже 1 раза в год;
- электрокардиография: не реже 1 раза в год;
- биохимический скрининг: не реже 1 раза в год;
- маммографию или УЗИ молочных желез: женщины в возрасте старше 40 лет 1 раз в 2 года;
- исследования на носительство кишечных инфекций: при поступлении на работу, в дальнейшем по медицинским эпидпоказаниям.

В соответствии с приложением № 2 к приказу Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12.04.2011 № 302н, к медицинским противопоказаниям для работы в организациях пищевой промышленности, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, реализации, в том числе при проведении работ по санитарной обработке и ремонту инвентаря, оборудования, являются следующие заболевания и бактерионосительство:

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

Кроме того, работникам прививок:

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

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

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

6.1. Безопасность продукции гарантируется:

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

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

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

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

Вид исследований	Используемые НД	Периодичность исследований
Микробиологические исследования на условно-патогенную и патогенную флору выпускаемой продукции: холодные закуски, горячие блюда	СанПиН 2.3.2.1078-01	1 раз в квартал (до 5 проб в соответствии с планом, согласованным с ЦЭФ ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»)
Оценка эффективности санитарной обработки:	МУ 2657-82	
- смывы на БГКП		- 1 раз в квартал по 10 смывов
- смывы на сальмонеллу		- 1 раз в квартал по 5 смывов
Исследование воды. Бактериологические, химические исследования	СанПиН 2.1.4.1074-01	1 раз в год 1 проба

**8. Этапы технологического контроля**

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

**9. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции общественного питания**

Процедуры	НД, регламентирующие соответствие процедуры	Параметры, подтверждающие внедрение и поддержание процедуры
<b>Этап 1</b>		
А. Наличие основополагающих документов, подтверждающих разработку процедур, основанных на принципах ХАССП (наличие разработанной Системы менеджмента)	ТР ТС 021, ч. 2 ст. 10	- политика и/или документально оформленные заявления, намерения руководства по обеспечению безопасности пищевой продукции (приказ, политика предприятия) – приложение № 2; - программа производственного контроля; - нормативные документы, регламентирующие безопасность продукции. (СТО,

Процедуры	НД, регламентирующие соответствие процедуры	Параметры, подтверждающие внедрение и поддержание процедуры
		ТУ, ТИ, ТТК, ТК, производственные журналы) – приложение № 3
Б. Оценка безопасности выпускаемой продукции	- ТР ТС 021, ст. 7–9; - ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции; - СанПиН 2.3/2.4.3590-20; - отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента	- протоколы лабораторных исследований; - производственные журналы (журнал входного контроля поступающего сырья, журнал температурного контроля холодильного оборудования, бракераж готовой кулинарной продукции, журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий). При проверке производится оценка на наличие визуальных признаков недоброкачества; оценка маркировки (на сроки годности, условия хранения и т.д.)
<b>Этап 2</b>		
Процедура 1 (ст. 10 ч. 3 п. 1) «выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции и технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции»	- ТР ТС 021, ст. 7–9, ч. 1 ст. 10, ст. 11, п. 1 ч. 1 ст. 14, ч. 1 ст. 20; - ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции; -ГОСТ 30390; - СанПиН 2.3/2.4.3590-20	- ассортиментный перечень выпускаемой продукции с указанием документа, в соответствии с которым она производится; - СТО, ТУ, технологические инструкции, ТТК, ТК с описанием технологических процессов производства продукции. наименование продукции, показатели качества и безопасности, используемое сырье, упаковка, маркировка, условия хранения и сроки годности, ограничение по применению (если имеется), способы использования (п/ф)
Процедура 2 (ст. 10 ч. 3 п. 2) «выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции»	- ТР ТС 021, п. 1 ч. 1 ст. 14, ч. 1 ст. 20; - ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции; - СанПиН 2.3/2.4.3590-20; - отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента	- схема расположения производственных помещений с расположением оборудования и схемы маршрутов движения потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды – приложение № 4; - инструкция по управлению перекрестными загрязнениями и др. документы; (графики обработки сырья, приготовления продукции, санитарной обработке по времени, движения сырья и готовой продукции и т.д.); - программа производственного контроля
Процедура 3 (ст. 10 ч. 3 п. 3) «определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства»	- ТР ТС 021, п. 1 ч. 1 ст. 14, ч. 4 ст. 5, ст. 18; - ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции; - СанПиН 2.3/2.4.3590-20;	- ТК, ТТК, ТИ – контроль технологии приготовления, температурного режима; - производственные журналы (температурного контроля холодильного оборудования);

Процедуры	НД, регламентирующие соответствие процедуры	Параметры, подтверждающие внедрение и поддержание процедуры
(изготовления) в программах производственного контроля»	- отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему ме- неджмента	- программа производственного кон- троля; - план ХАССП (рабочие листы ХАССП) и другие документы
Процедура 4 (ст. 10 ч. 3 п. 4) «проведение контроля за про- довольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, ис- пользуемыми при производ- стве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пище- вой продукцией средствами, обеспечивающими необходи- мые достоверность и полноту контроля»	- ТР ТС 021, ч. 1–3 ст. 13, ст. 19, ч. 2 ст. 20, ст. 30; - ТР ТС 022; - ТР ТС 005; - ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции; - СанПиН 2.3/2.4.3590-20; -отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему ме- неджмента	- журнал входного контроля поступаю- щего сырья; - НД на сырье, ингредиенты, упаковоч- ные материалы; - документы, подтверждающие безопас- ность сырья, упаковочных и вспомога- тельных материалов (декларации; элек- тронные ВСД, накладные от поставщи- ков); - инструкция или документированная процедура по входному контролю сы- рья, ингредиентов, упаковочных мате- риалов, порядок действий при поступле- нии несоответствующей продукции; - договора с поставщиками сырья, про- дукции, технологическими средствами, упаковочными материалами, где в обя- зательном порядке предусматривается возврат при поставке продукции, сырья с нарушением требований НД
Процедура 5 (ст. 10 ч. 3 п. 5) «проведение контроля за функционированием техноло- гического оборудования в по- рядке, обеспечивающем про- изводство (изготовление) пи- щевой продукции, соответ- ствующей требованиям настоящего технического ре- гламента и (или) технических регламентов Таможенного со- юза на отдельные виды пище- вой продукции»	- ТР ТС 021, ст. 15; - ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции; - СанПиН 2.3/2.4.3590-20; - отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему ме- неджмента	- утвержденные перечни испытатель- ного оборудования и средств измерения с графиком поверки и аттестации, пла- ново-предупредительных ремонтов обо- рудования и средств измерения; - инструкция по порядку профилактиче- ского и технического обслуживания оборудования; - инструкция по соблюдению требова- ний к измерительным и контрольным приборам и другие документы; - свидетельства о поверке испытатель- ного оборудования, средств измерения; - договоры на техническое обслужива- ние; - технические паспорта, документы, подтверждающие разрешение использо- вания оборудования для контакта с пи- щевыми продуктами; - журнал осмотра технического состоя- ния оборудования
Процедура 6 (ст. 10 ч. 3 п. 6) «обеспечение документирова- ния информации о контроли- руемых этапах технологиче- ских операций и результатов	- ТР ТС 021, ч. 4 ст. 11; - ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции; - СанПиН 2.3/2.4.3590-20; - отраслевые санитарные правила при условии их	- программа производственного кон- троля; - план ХАССП (рабочие листы ХАССП в журнале производственного кон- троля); - протоколы лабораторных испытаний,

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

Процедуры	НД, регламентирующие соответствие процедуры	Параметры, подтверждающие внедрение и поддержание процедуры
		- инструкция по доступу на предприятие сторонних посетителей
Процедура 10 (ст. 10 ч. 3 п.10) «выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции»	- ТР ТС 021, п. 3 ч. 1 ст. 14, п. 6 ч. 1 ст. 14; - ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции; - СанПиН 2.3/2.4.3590-20; - отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента	- документы, подтверждающие установление способов, соответствия и поддержания санитарного содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря (инструкции, договора, акты сдачи-приемки, журналы, графики) и др.
Процедура 11 (ст. 10 ч. 3 п.11) «ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции»	- ТР ТС 021, ч. 4 ст. 11, п. 6 и 7 ст. 39, ч. 2 и 3 ст. 5; - ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции; - СанПиН 2.3/2.4.3590-20; - отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента	- декларации о соответствии; - свидетельства о государственной регистрации; - программа производственного контроля; - протоколы лабораторных испытаний; - нормативная и техническая документация на продукцию; - журналы производственные (журнал входного контроля поступающего сырья, журнал температурного контроля холодильного оборудования, бракераж готовой кулинарной продукции, журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий и др.)
Процедура 12 (ст. 10 ч. 3 п. 12) «прослеживаемость пищевой продукции»	- ТР ТС 021, ч. 1 ст. 13, ч. 3 ст. 5; - ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции; - СанПиН 2.3/2.4.3590-20; - отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента	- наличие товарно-сопроводительной документации, позволяющей установить изготовителя и последующих собственников пищевой продукции и место ее происхождения, наличие маркировки (ярлыки), обозначение партии сырья и готовой продукции, документы, регламентирующие отзыв, изъятие и утилизация несоответствующей нормативной документации продукции и др.
Принципы ХАССП: 1. Перечень опасных факторов. 2. Перечень критических контрольных точек (ККТ) процесса производства (изготовления).	ТР ТС 021, ч. 3 и 4 ст. 11	- факторы безопасности продукции общественного питания; - анализ рисков в производстве питания, проявление опасных факторов; - сводная таблица анализа рисков в процессе производства питания; - программа предварительных требований специального назначения; - ТТК, ТК;

Процедуры	НД, регламентирующие соответствие процедуры	Параметры, подтверждающие внедрение и поддержание процедуры
<p>3. Предельные значения параметров, контролируемых в ККТ.</p> <p>4. Порядок мониторинга ККТ процесса производства (изготовления).</p> <p>5. Порядок действий в случае отклонения предельных значений параметров, контролируемых в ККТ.</p> <p>6. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемого обращения пищевой продукции требованиям ТР ТС.</p> <p>7. Ведение и хранение документации о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности пищевой продукции</p>		<p>- программа производственного контроля;</p> <p>- инструкции по обращению с аллергенами, ГМО, применению пищевых добавок;</p> <p>- протоколы лабораторных испытаний;</p> <p>- производственные журналы</p>
<p>Поддержка и улучшение процедур, основанных на принципах ХАССП (Системы менеджмента)</p>	<p>ТР ТС 021, ч. 2 ст. 10, ч. 4 ст. 5, ч. 4 и 8 ст. 18</p>	<p>- результаты внутренних проверок и выполнения плана корректирующих мероприятий;</p> <p>- документы по работе с жалобами и претензиями потребителей;</p> <p>- документы по обмену информацией с заинтересованными сторонами в организации и за ее пределами</p>

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

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

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

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

## 12. Перечень возможных аварийных ситуаций и мероприятий по их устранению

Перечень возможных аварийных ситуаций	Мероприятия по устранению последствий	Ответственный за проведение мероприятий
Отключение электроэнергии	Приостановление эксплуатации	Руководитель или ответственный из числа сотрудников при его отсутствии
Затопление при прорывах водопровода, канализации, отопления в помещениях	Отключение электричества при угрозе замыкания проводов, вызов аварийной службы, приостановка эксплуатации, уборка и дезинфекция помещений	Руководитель или ответственный из числа сотрудников при его отсутствии
Отключение холодного или горячего водоснабжения	Приостановка эксплуатации	Руководитель или ответственный из числа сотрудников при его отсутствии
Нарушение герметичности газоразрядных ртутных ламп	Приостановка эксплуатации предприятия, вызов специализированного предприятия для проведения замеров на наличие ртути и демеркуризации с проведением контрольных замеров содержания паров ртути органами Роспотребнадзора	Руководитель
Выход из строя холодильного и технологического оборудования	Приостановление эксплуатации	Заведующий производством
Возникновение у персонала двух и более инфекционных или неинфекционных заболеваний, могущих привести к возникновению вспышек, либо к возникновению невозможности качественного оказания услуги	Изоляция заболевших. Проведение дезинфекции помещений. Проведение обследования контактных лиц	

## 13. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

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

#### 14. Программа производственного контроля

№ п/п	Критические контрольные точки	Показатели	НД	Периодичность	Ответственное лицо
1	Приемка сырья: Входной контроль качества и безопасности сырья (ККТ 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- условия транспортировки (соблюдение санитарных правил на транспорт, личная медицинская книжка экспедитора);</li> <li>- проверка документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов и упаковочных материалов; количество и целостность упаковки, принадлежность поставляемой продукции к партии, указанной в сопроводительной документации (сертификаты, декларации, накладные, ветеринарные справки и т.д.);</li> <li>- выборочная проверка качества и безопасности продукции поставщика (органолептическая оценка) продукты</li> </ul>	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции; ст. 13 ТР ТС 021/2011 гл. IV № 29-ФЗ Разд. 7,8 СП 2.3.6.1079 График загрузки сырья и отпуска готовой продукции	<p>При поступлении – каждая партия.</p> <p>Ежесменно</p>	Руководитель отдела закупа, руководитель службы логистики, зав. производством цехов
2	Хранение сырья, контроль за соблюдением условий хранения и сроков годности (ККТ 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- температура, влажность помещения;</li> <li>- санитарное состояние холодильных камер, кладовых сухих продуктов;</li> <li>- световой и воздушный режимы;</li> <li>- товарное соседство и тара;</li> <li>- сроки годности продуктов;</li> <li>- выборочная проверка качества и безопасности продукции (органолептические, гигиенические)</li> </ul>	Термометр, психрометр гигрометр; СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3.2.1078-01, ст. 13 ТР ТС 021/2011*, журнал температурно-влажностного режима	Ежедневно. Партия каждого поставщика	Руководитель службы логистики; зав. производством цехов
			Протоколы испытаний		
3	Подготовка сырья к производству, контроль за соблюдением санитарных правил (ККТ 2, 3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- расстановка технологического процесса, отсутствие встречных и пересекающихся потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря;</li> <li>- просеивание и улавливание примесей (наличие металлопримесей (ст. 3.10 СанПиН 2.3.4.545-96);</li> <li>- санитарная обработка яиц</li> <li>- процеживание жидких продуктов</li> <li>- дефростация и мытье мяса, птицы, рыбы</li> </ul>	Инструкции по санитарной обработке яиц	Ежедневно	Зав. производством, специалист по контролю качества

№ п/п	Критические контрольные точки	Показатели	НД	Периодичность	Ответственное лицо
4	Холодная обработка сырья (ККТ 2, 3)	- сухая, влажная обработка мяса (дефостация; мокрый туалет туш, снятие клейма, сохранение клейма, разделка, обвалка, жиловка, измельчение, охлаждение, хранение) - приготовление и хранение мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов, фарша, котлетной массы	ст. 11 ТР ТС 021/2011, ТК, ТТК, ТИ, журнал температурного контроля холодильного оборудования	Ежемесячно	Зав. производством, специалист по контролю качества
5	Тепловая обработка сырья (ККТ 3)	- порядок тепловой обработки; - термическая обработка (время, температура)	ТК, ТТК, СТО, ТУ, ТИ; ст. 11 ТР ТС 021/2011	Ежемесячно	Зав. производством, специалист по контролю качества
6	Жаренье изделий во фритюре (ККТ 3)	- использование специального оборудования и жиров; - режимы жаренья (температура и время)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Зав. производством, специалист по контролю качества
7	Реализация кулинарной продукции и полуфабрикатов (ККТ 6)	- качество готовой продукции; - качество упаковки, наличие маркировки, характеризующей продукцию; - соблюдение условий хранения и сроков реализации через магазин; - товарное соседство; - исправность холодильного оборудования; - наличие и исправность термометров в холодильных камерах; - оформление сопроводительной документации на продукцию вне предприятия	СанПиН 2.3.2.1324-03; ТР ТС 034/2013; ст. 10, 12 ТР ТС 21/2011, Бракеражный журнал Журнал температурного контроля холодильного оборудования	Постоянно	Зав. производством, специалист по контролю качества
8	Контроль качества и безопасности выпускаемой продукции (ККТ 3, 4)	- соответствие производственной мощности, устройству, планировке и набору оборудования; - органолептические показатели - лабораторные исследования качества и безопасности (протоколы испытаний): - физико-химические показатели; - микробиологические показатели; - показатели безопасности; - контроль качества воды питьевой: микробиологические, физико-химические показатели	ст. 10, 12 ТР ТС 021/2011, бракеражный журнал; Прил. 1 ТР ТС 034/2013; Прил. 1; Прил. 2 р. 1.1 ТР ТС 021/2011 Прил. 3 р. 1, Прил. 4 ТР ТС 021/2011* СанПиН 2.1.4.1074-01	Каждая партия 1 раз в квартал 1 раз в квартал 1 раз в 6 месяцев 2 раза в год 1 раз в год	Зав. производством, специалист по контролю качества АИЛ (ИЦ) аккредитованные АИЦ специалист по контролю качества

№ п/п	Критические контрольные точки	Показатели	НД	Периодичность	Ответственное лицо
9	Хранение продукции в экспедиции <b>(ККТ 6)</b>	- температура, влажность помещения; - исправность холодильного оборудования; - наличие и исправность термометров в холодильных камерах	Термометр, психрометр, журнал температурно-влажностного режима, журнал температурного контроля холодильного оборудования	Ежедневно утром и вечером	Специалист по контролю качества
10	Соблюдение правил личной гигиены персоналом организация, прохождение медицинских обследований, обучение и аттестация	- соблюдение требований по обеспечению персонала спецодеждой; - наличие раздевалок, индивидуальных шкафов для раздельного хранения уличной и спецодежды, душевых, санитарных узлов, раковин для мытья рук, холодной и горячей воды; - своевременность прохождения медицинских осмотров, обследований; - организация гигиенического обучения и аттестации, профессионального усовершенствования; - ведение медицинской документации	гигиенический журнал, ст. 10 ТР ТС 021/2011, Р 13, 15 СП 2.3.6.1079	Постоянно – в соответствии с требованиями нормативных документов; 1 раз в год	Руководитель
11	Санитарно-техническое содержание помещений, оборудования, инвентаря, тары	Порядок проведения санитарных дней	Журнал проведения санитарных дней	Не реже 1раза в месяц	Руководитель, зав. производством, специалист по контролю качества
		Санитарная обработка оборудования, инвентаря, оборотной тары	ст. 10, 14, 15 ТР ТС 021/2011, журнал учета получения и расходования дезинфицирующих средств	Ежедневно в конце рабочего дня	
		Режимы санитарной обработки, моющие и дезинфицирующие средства	Регламент санитарной обработки оборудования и инвентаря (инструкции)	Ежедневно в конце рабочего дня	
		Условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря с маркировкой по назначению			
		Смывы с оборудования, производственного инвентаря, спецодежды, рук персонала	СанПиН 2.4.5.2409-08	Один раз в год	

№ п/п	Критические контрольные точки	Показатели	НД	Периодичность	Ответственное лицо
12	Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на рабочем месте	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспеченность предприятия моющими и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем;</li> <li>- обеспечение лекарственными и перевязочными средствами для оказания первой доврачебной помощи (аптечка первой помощи);</li> <li>- проведение санитарных дней</li> <li>- уборка территории и помещений</li> <li>- утилизация отходов и тары</li> <li>- проведение дератизационных и дезинсекционных работ</li> </ul>	ст. 10, 14, 16 ТР ТС 021/2011	Ежедневно согласно графику (1 раз в неделю) Ежедневно 1 раз в 2 дня Летом – 1 раз в мес. Зимой – 1 раз в 3 месяца	Руководитель, зав. производством, специалист по контролю качества
13	Температурный режим	Температура холодильного/морозильного оборудования	СанПиН 2.3.2.1324 Журнал температурного контроля холодильного оборудования	Ежедневно утром и вечером	Специалист по контролю качества
14	Факторы производственной среды	<ul style="list-style-type: none"> <li>- микроклимат на рабочих местах</li> <li>- освещенность</li> <li>- шум и вибрация</li> <li>- CO<sup>2</sup> в котельной</li> </ul>	ст. 10 ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.2.4.548, СН 2.2.1\2.1.1.1278	Не реже 1 раза в год	Руководитель, специалист по контролю качества
15	Инженерно-техническое обеспечение	<ul style="list-style-type: none"> <li>- исправность инженерных сетей;</li> <li>- проведение текущих косметических ремонтов;</li> <li>- контроль исправности технологического оборудования;</li> <li>- поверка КИП;</li> <li>- эффективность работы вентиляционной системы</li> </ul>	СанПиН 2.3.4.050-96, журнал ремонта оборудования и учета аварийных ситуаций	Не реже 1 раза в год	Руководитель, специалист службы эксплуатации здания и внутренних сетей (по договору аренды)

## Приложение С (справочное)

### Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

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

1. Удовлетворяет ли вас система организации питания в школе?

- да
- нет
- затрудняюсь ответить

2. Удовлетворяет ли вас санитарное состояние школьной столовой?

- да
- нет
- затрудняюсь ответить

3. Питаетесь ли вы в школьной столовой?

- да
- нет

3.1. Если нет, то по какой причине?

- не нравится
- не успеваете
- питаетесь дома

4. В школе вы получаете:

- горячий завтрак
- горячий обед (с первым блюдом)
- 2-разовое горячее питание (завтрак + обед)

5. Наедаетесь ли вы в школе?

- да
- иногда
- нет

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

- да
- нет

7. Нравится питание в школьной столовой?

- да
- нет
- не всегда

7.1. Если не нравится, то почему?

- невкусно готовят
- однообразное питание
- готовят нелюбимую пищу
- остывшая еда
- маленькие порции
- иное \_\_\_\_\_

8. Посещаете ли группу продленного дня?

- да
- нет

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

- получает полдник в школе
- приносит из дома

9. Устраивает меню школьной столовой?

- да
- нет
- иногда

10. Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным?

- да
- нет

11. Ваши предложения по изменению меню:

---

---

---

---

---

12. Ваши предложения по улучшению питания в школе

---

---

---

---

---

## Приложение Т (справочное)

### Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	

	Вопрос	Да/нет
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	