

## 2.4. Гигиена детей и подростков

### Методические рекомендации МР 2.4.0179-20

#### "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций"

(утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)

Введены впервые

ГАРАНТ:

Об особенностях организации питания детей см. также [МР 2.3.6.0233-21](#) "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв. Роспотребнадзором 2 марта 2021 г.)

См. [МР 2.4.0180-20](#) "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях" (утв. Роспотребнадзором 18 мая 2020 г.)

### I. Общие положения и область применения

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

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

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

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

### II. Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Таблица 1**

#### **Режим питания по приемам пищи**

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

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

**Таблица 2**

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

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

|                   |         |         |
|-------------------|---------|---------|
| Фрукты (поштучно) | 100-120 | 100-120 |
|-------------------|---------|---------|

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

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

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

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

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

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

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

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

3.2. Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании общеобразовательной организации, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании. Рекомендуемый набор помещений приведен в [приложении 4](#) к настоящему МР.

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

Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Буфеты-раздаточные оборудуются минимальным набором помещений и оборудования:

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

- раковина для мытья рук;

- два цельнометаллических производственных стола: один - для

термоконтейнеров, второй - для нарезки (хлеба, овощей, сыра, масла и т.п.);

- холодильник (холодильный шкаф);

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

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

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

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

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

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

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

- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;

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

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

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

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

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

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

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

4.8. При подготовке технического задания на проведение конкурса (аукциона и

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

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

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

5.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

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

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

**Приложение 1**  
к МР 2.4.0179-20

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

| N | Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции | Итого за сутки |                 |
|---|-------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|
|   |                                                             | 7-11 лет       | 12 лет и старше |
| 1 | Хлеб ржаной                                                 | 80             | 120             |
| 2 | Хлеб пшеничный                                              | 150            | 200             |
| 3 | Мука пшеничная                                              | 15             | 20              |
| 4 | Крупы, бобовые                                              | 45             | 50              |
| 5 | Макаронные изделия                                          | 15             | 20              |
| 6 | Картофель                                                   | 187            | 187             |

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

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

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

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

## Приложение 2 к МР 2.4.0179-20

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

| Название блюда | 1-4 классы              | 5-11 классы             |
|----------------|-------------------------|-------------------------|
|                | Выход (вес) порции (мл) | Выход (вес) порции (мл) |

|                                                  | или гр.) | или гр.) |
|--------------------------------------------------|----------|----------|
| 1 неделя                                         |          |          |
| Понедельник                                      |          |          |
| Каша гречневая молочная                          | 200      | 220      |
| Чай*                                             | 200      | 200      |
| Хлеб**                                           | 30       | 30       |
| Масло сливочное                                  | 10       | 10       |
| Сыр (Российский и др.)                           | 15       | 15       |
| Итого                                            | 455      | 475      |
| Вторник                                          |          |          |
| Омлет натуральный                                | 140      | 160      |
| Зеленый горошек отварной консервированный        | 25       | 30       |
| Кофейный напиток                                 | 200      | 200      |
| Хлеб**                                           | 30       | 30       |
| Масло сливочное                                  | 10       | 10       |
| Итого                                            | 405      | 430      |
| Среда                                            |          |          |
| Рыба припущенная                                 | 80       | 100      |
| Картофельное пюре                                | 150      | 180      |
| Чай с лимоном*                                   | 200/7    | 200/7    |
| Хлеб**                                           | 30       | 30       |
| Масло сливочное                                  | 10       | 10       |
| Итого                                            | 477      | 527      |
| Четверг                                          |          |          |
| Запеканка творожно-морковная со сметанным соусом | 200/15   | 220/20   |
| Какао с молоком                                  | 200      | 200      |
| Хлеб**                                           | 30       | 30       |
| Масло сливочное                                  | 10       | 10       |
| Итого                                            | 455      | 480      |
| Пятница                                          |          |          |
| Макаронные изделия с тертым сыром                | 180      | 200      |
| Чай*                                             | 200      | 200      |
| Хлеб**                                           | 30       | 30       |
| Масло сливочное                                  | 10       | 10       |
| Итого                                            | 420      | 440      |
| 2 неделя                                         |          |          |
| Понедельник                                      |          |          |
| Каша пшённая молочная                            | 200      | 220      |
| Чай фруктовый*                                   | 200      | 200      |
| Хлеб**                                           | 30       | 30       |
| Масло сливочное                                  | 10       | 10       |
| Сыр (Российский и др.)                           | 15       | 15       |
| Итого                                            | 455      | 475      |
| Вторник                                          |          |          |
| Запеканка рисовая со сметанным                   | 200/15   | 220/20   |

|                           |       |       |
|---------------------------|-------|-------|
| соусом                    |       |       |
| Какао с молоком           | 200   | 200   |
| Хлеб**                    | 30    | 30    |
| Масло сливочное           | 10    | 10    |
| Итого                     | 455   | 480   |
| Среда                     |       |       |
| Каша овсяная молочная     | 200   | 220   |
| Чай*                      | 200   | 200   |
| Хлеб**                    | 30    | 30    |
| Масло сливочное           | 10    | 10    |
| Сыр (Российский и др.)    | 15    | 15    |
| Итого                     | 455   | 475   |
| Четверг                   |       |       |
| Пудинг творожный с изюмом | 200   | 220   |
| Подлива фруктовая         | 15    | 20    |
| Кофейный напиток          | 200   | 200   |
| Хлеб**                    | 30    | 30    |
| Масло сливочное           | 10    | 10    |
| Итого                     | 455   | 480   |
| Пятница                   |       |       |
| Биточки (мясо или птица)  | 80    | 100   |
| Макаронные изделия        | 150   | 180   |
| Чай с лимоном*            | 200/7 | 200/7 |
| Хлеб**                    | 30    | 30    |
| Масло сливочное           | 10    | 10    |
| Итого                     | 477   | 527   |

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

| Название блюда                       | 1-4 классы                      | 5-11 классы                     |
|--------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
|                                      | Выход (вес) порции (мл или гр.) | Выход (вес) порции (мл или гр.) |
| 1 Неделя                             |                                 |                                 |
| Понедельник                          |                                 |                                 |
| Суп молочный с макаронными изделиями | 200                             | 220                             |
| Чай*                                 | 200                             | 200                             |
| Сыр (Российский и др.)               | 15                              | 15                              |
| Масло сливочное                      | 10                              | 10                              |
| Хлеб**                               | 30                              | 30                              |
| Итого                                | 455                             | 475                             |
| Вторник                              |                                 |                                 |
| Омлет натуральный                    | 140                             | 160                             |
| Морковь тертая с р/м                 | 60                              | 80                              |
| Кофейный напиток                     | 200                             | 200                             |
| Хлеб**                               | 30                              | 30                              |
| Масло сливочное                      | 10                              | 10                              |
| Сыр (Российский и др.)               | 15                              | 15                              |

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

|                            |     |     |
|----------------------------|-----|-----|
| Хлеб**                     | 30  | 30  |
| Масло сливочное            | 10  | 10  |
| Сыр (Российский и др.)     | 15  | 15  |
| Итого                      | 455 | 475 |
| Пятница                    |     |     |
| Тефтели (мясо или птица)   | 80  | 100 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 180 |
| Овощи свежие в нарезке     | 60  | 80  |
| Сок фруктовый              | 200 | 200 |
| Хлеб**                     | 30  | 30  |
| Итого                      | 520 | 590 |

**Примечание:**

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

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

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

| Название блюда                           | 1-4 классы                      | 5-11 классы                     |
|------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
|                                          | Выход (вес) порции (мл или гр.) | Выход (вес) порции (мл или гр.) |
| 1 неделя                                 |                                 |                                 |
| Понедельник                              |                                 |                                 |
| Салат зеленый с помидорами с р/м         | 60                              | 60                              |
| Суп гороховый                            | 250                             | 250                             |
| Биточки (мясо, птица)                    | 80                              | 100                             |
| Овощное рагу                             | 150                             | 180                             |
| Компот из сухофруктов                    | 200                             | 200                             |
| Хлеб пшеничный                           | 20                              | 20                              |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)            | 30                              | 30                              |
| Итого                                    | 790                             | 840                             |
| Вторник                                  |                                 |                                 |
| Огурцы свежие (или соленые) в нарезке    | 60                              | 60                              |
| Борщ со сметаной                         | 250/10                          | 250/10                          |
| Рыба припущенная                         | 80                              | 100                             |
| Картофель отварной (запеченный)          | 150                             | 180                             |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих) | 200                             | 200                             |
| Хлеб пшеничный                           | 20                              | 20                              |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)            | 30                              | 30                              |
| Итого                                    | 800                             | 850                             |
| Среда                                    |                                 |                                 |
| Салат из свежих овощей с р/м             | 60                              | 60                              |
| Суп рисовый с картофелем                 | 250                             | 250                             |

|                                          |        |        |
|------------------------------------------|--------|--------|
| Бефстроганов                             | 80     | 100    |
| Макаронные изделия отварные              | 150    | 180    |
| Компот из плодов сухих (шиповник)*       | 200    | 200    |
| Хлеб пшеничный                           | 20     | 20     |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)            | 30     | 30     |
| Итого                                    | 790    | 840    |
| Четверг                                  |        |        |
| Помидор свежий (или соленый) в нарезке   | 60     | 60     |
| Щи из свежей капусты                     | 250    | 250    |
| Плов из птицы                            | 200    | 250    |
| Компот из свежих яблок                   | 200    | 200    |
| Хлеб пшеничный                           | 20     | 20     |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)            | 30     | 30     |
| Итого                                    | 760    | 810    |
| Пятница                                  |        |        |
| Салат из моркови с яблоком с р/м         | 60     | 60     |
| Суп с макаронными изделиями              | 250    | 250    |
| Печень по-строгановски                   | 80     | 100    |
| Картофельное пюре                        | 150    | 180    |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих) | 200    | 200    |
| Хлеб пшеничный                           | 20     | 20     |
| Хлеб ржаной                              | 30     | 30     |
| Итого                                    | 790    | 840    |
| 2 неделя                                 |        |        |
| Понедельник                              |        |        |
| Овощи свежие (или соленые) в нарезке     | 60     | 60     |
| Суп овощной со сметаной                  | 250/10 | 250/10 |
| Тефтели (мясные)                         | 80     | 100    |
| Рис припущенный                          | 150    | 180    |
| Компот из свежих яблок                   | 200    | 200    |
| Хлеб пшеничный                           | 20     | 20     |
| Хлеб ржаной                              | 30     | 30     |
| Итого                                    | 800    | 850    |
| Вторник                                  |        |        |
| Салат зеленый с огурцом с р/м            | 60     | 60     |
| Рассольник по-ленинградски               | 250    | 250    |
| Рыба, запеченная с картофелем по-русски  | 200    | 250    |
| Сок фруктовый (овощной)                  | 200    | 200    |
| Хлеб пшеничный                           | 20     | 20     |
| Хлеб ржаной                              | 30     | 30     |
| Итого                                    | 760    | 810    |
| Среда                                    |        |        |
| Салат витаминный с р/м                   | 60     | 60     |

|                                                                 |        |        |
|-----------------------------------------------------------------|--------|--------|
| Суп картофельный с рисовой крупой                               | 250    | 250    |
| Котлеты (мясо или птица)                                        | 80     | 100    |
| Макаронные изделия                                              | 150    | 180    |
| Компот из сухофруктов                                           | 200    | 200    |
| Хлеб пшеничный                                                  | 20     | 20     |
| Хлеб ржаной                                                     | 30     | 30     |
| Итого                                                           | 790    | 840    |
| Четверг                                                         |        |        |
| Помидор свежий (или соленый) в нарезке                          | 60     | 60     |
| Борщ со сметаной                                                | 250/10 | 250/10 |
| Жаркое по-домашнему                                             | 200    | 250    |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих)                        | 200    | 200    |
| Хлеб пшеничный                                                  | 20     | 20     |
| Хлеб ржаной                                                     | 30     | 30     |
| Итого                                                           | 770    | 820    |
| Пятница                                                         |        |        |
| Салат из моркови с яблоками с р/м                               | 60     | 60     |
| Суп рыбный                                                      | 250    | 250    |
| Котлета рубленая (мясо или птица), запеченная с соусом молочным | 100    | 120    |
| Каша гречневая рассыпчатая                                      | 150    | 180    |
| Компот из плодов сухих (шиповник)*                              | 200    | 200    |
| Хлеб пшеничный                                                  | 20     | 20     |
| Хлеб ржаной                                                     | 30     | 30     |
| Итого                                                           | 810    | 860    |
|                                                                 |        |        |

**Примечание:**

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

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

| Название блюда            | 1-4 классы                      | 5-11 классы                     |
|---------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
|                           | Выход (вес) порции (мл или гр.) | Выход (вес) порции (мл или гр.) |
| 1 неделя                  |                                 |                                 |
| Понедельник**             |                                 |                                 |
| Салат из свеклы с р/м     | 60                              | 60                              |
| Суп крестьянский с крупой | 250                             | 250                             |
| Бефстроганов              | 80                              | 100                             |
| Капуста тушеная           | 150                             | 180                             |
| Компот из сухофруктов     | 200                             | 200                             |

|                                                  |        |        |
|--------------------------------------------------|--------|--------|
| Хлеб пшеничный                                   | 20     | 20     |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)                    | 30     | 30     |
| Итого                                            | 790    | 840    |
| Вторник                                          |        |        |
| Икра кабачковая                                  | 60     | 60     |
| Щи из свежей (или квашеной) капусты с картофелем | 250    | 250    |
| Рыба припущенная                                 | 80     | 100    |
| Картофельное пюре                                | 150    | 180    |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих)         | 200    | 200    |
| Хлеб пшеничный                                   | 20     | 20     |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)                    | 30     | 30     |
| Итого                                            | 790    | 840    |
| Среда                                            |        |        |
| Капуста квашеная                                 | 60     | 60     |
| Суп картофельный с макаронными изделиями         | 250    | 250    |
| Тефтели (мясо, птица)                            | 80     | 100    |
| Каша гречневая рассыпчатая                       | 150    | 180    |
| Компот из плодов сухих (шиповник)*               | 200    | 200    |
| Хлеб пшеничный                                   | 20     | 20     |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)                    | 30     | 30     |
| Итого                                            | 790    | 840    |
| Четверг                                          |        |        |
| Салат из моркови с р/м                           | 60     | 60     |
| Борщ с картофелем и фасолью                      | 250    | 250    |
| Плов из мяса (птицы)                             | 200    | 250    |
| Напиток клюквенный                               | 200    | 200    |
| Хлеб пшеничный                                   | 20     | 20     |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)                    | 30     | 30     |
| Итого                                            | 760    | 810    |
| Пятница                                          |        |        |
| Огурец соленый                                   | 60     | 60     |
| Суп овощной с мясными фрикадельками              | 250/20 | 250/20 |
| Котлета рыбная                                   | 80     | 100    |
| Картофель отварной                               | 150    | 180    |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих)         | 200    | 200    |
| Хлеб пшеничный                                   | 20     | 20     |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)                    | 30     | 30     |
| Итого                                            | 810    | 860    |
| 2 неделя                                         |        |        |
| Понедельник                                      |        |        |
| Овощи свежие (или соленые) в нарезке (огурцы)    | 60     | 60     |

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

**Примечание:**

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

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

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

|  |             |    |
|--|-------------|----|
|  | Сухофрукты: |    |
|  | Яблоки      | 15 |
|  | Чернослив   | 15 |
|  | Курага      | 15 |
|  | Изюм        | 20 |

**Приложение 4**  
к МР 2.4.0179-20

**Рекомендуемый минимальный перечень  
оборудования производственных помещений пищеблоков общеобразовательных  
организаций**

| Наименование<br>производственного<br>помещения | Оборудование                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Склады                                         | Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости), психрометр                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Овощной цех<br>(первичной<br>обработки овощей) | Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Овощной цех<br>(вторичной<br>обработки овощей) | Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Холодный цех                                   | Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук |
| Мясо-рыбный цех                                | Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук. В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата              |
| Помещение для<br>обработки яиц                 | Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Мучной цех                                     | Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                               | производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Доготовочный цех                              | Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук, настенные часы |
| Помещение для нарезки хлеба                   | Производственный стол, хлеботорезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук                                                                                                                                                                                                                                 |
| Горячий цех                                   | Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф или пароконвектомат, электропривод для готовой продукции, электрочайник, контрольные весы, раковина для мытья рук, настенные часы                                                    |
| Раздаточная зона                              | Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)                                                                                                                                                                                                                                             |
| Моечная для мытья столовой посуды             | Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук                                                                                                                             |
| Моечная кухонной посуды                       | Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Моечная тары                                  | Двухсекционная моечная ванна                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Производственное помещение буфета-раздаточной | Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами; посудомоечную, раковина для мытья рук                                                                                                                                                              |
| Посудомоечная буфета-раздаточной              | Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук                                                                                                                                                                          |
| Комната приема пищи                           | Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук                                                                                                                                                                                                                                     |

**Приложение 5**  
к **МР 2.4.0179-20**

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

| Вид исследований                                                                                           | Объект исследования (обследования)                                                             | Количество, не менее               | Кратность, не реже |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--------------------|
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | 2-3 блюда исследуемого приема пищи | 2 раза в год       |
| Калорийность, выход блюд и                                                                                 | Рацион питания                                                                                 | 1                                  | 1 раз в год        |

|                                                                                                                                                          |                                                                                                                                             |             |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------|
| соответствие химического состава блюд рецептуре                                                                                                          |                                                                                                                                             |             |              |
| Контроль проводимой витаминизации блюд                                                                                                                   | Третьи блюда                                                                                                                                | 1 блюдо     | 2 раза в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)                                                              | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала                                                                            | 5-10 смывов | 1 раз в год  |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов                                                                               | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей                                                  | 5-10 смывов | 1 раз в год  |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов                                                                                                            | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)                                      | 5 смывов    | 1 раз в год  |
| Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) | 2 пробы     | 1 раз в год  |

**Приложение 6**  
к МР 2.4.0179-20

### Справочная информация о пищевых продуктах для формирования конкурсной документации

| № п/п | Наименование пищевой продукции         | Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям*) |
|-------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 1.    | абрикосы свежие                        | ГОСТ 32787/2014                                              |
| 2.    | абрикосы сушеные без косточки (курага) | ГОСТ 32896-2014                                              |
| 3.    | апельсины свежие                       | ГОСТ 34307/2017                                              |
| 4.    | баклажаны свежие                       | ГОСТ 31821-2012                                              |
| 5.    | бананы свежие                          | ГОСТ Р 51603-2000                                            |
| 6.    | брусника быстрозамороженная            | ГОСТ 33823-2016                                              |
| 7.    | варенье                                | ГОСТ 34113-2017                                              |
| 8.    | виноград сушеный                       | ГОСТ 6882-88                                                 |
| 9.    | вишня быстрозамороженная               | ГОСТ 33823-2016                                              |
| 10.   | горох шлифованный: целый или колотый   | ГОСТ 6201-68                                                 |

|     |                                                                                           |                                  |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
|     |                                                                                           | с 01.11.2020 ГОСТ 28674-2019     |
| 11. | горошек зеленый быстрозамороженный                                                        | ГОСТ Р 54683-2011                |
| 12. | горошек зеленый консервированный                                                          | ГОСТ 34112-2017                  |
| 13. | груши свежие                                                                              | ГОСТ 33499/2015                  |
| 14. | джем                                                                                      | ГОСТ 31712-2012                  |
| 15. | зелень свежая (лук, укроп)                                                                | ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014 |
| 16. | йогурт или биоюгурт                                                                       | ГОСТ 31981/2013                  |
| 17. | кабачки (цукини) быстрозамороженные                                                       | ГОСТ Р 54683-2011                |
| 18. | кабачки свежие                                                                            | ГОСТ 31822-2012                  |
| 19. | какао-напиток витаминизированный<br>быстрорастворимый                                     | ГОСТ 108-2014                    |
| 20. | капуста белокочанная свежая<br>раннеспелая, среднеспелая,<br>среднепоздняя и позднеспелая | ГОСТ Р 51809-2001                |
| 21. | капуста брокколи быстрозамороженная                                                       | ГОСТ Р 54683-2011                |
| 22. | капуста брюссельская<br>быстрозамороженная                                                | ГОСТ Р 54683-2011                |
| 23. | капуста квашеная                                                                          | ГОСТ 34220-2017                  |
| 24. | капуста китайская (пекинская) свежая                                                      | ГОСТ 34323-2017                  |
| 25. | капуста свежая очищенная в вакуумной<br>упаковке (белокочанная или<br>краснокочанная)     | ТУ изготовителя                  |
| 26. | капуста цветная быстрозамороженная                                                        | ГОСТ Р 54683-2011                |
| 27. | капуста цветная свежая                                                                    | ГОСТ 33952-2016                  |
| 28. | картофель продовольственный свежий                                                        | ГОСТ 7176-2017                   |
| 29. | картофель свежий очищенный в<br>вакуумной упаковке                                        | ТУ изготовителя                  |
| 30. | киви свежие                                                                               | ГОСТ 31823/2012                  |
| 31. | кисель                                                                                    | ГОСТ 18488-2000                  |
| 32. | кислота лимонная                                                                          | ГОСТ 908-2004                    |
| 33. | клубника быстрозамороженная                                                               | ГОСТ 33823-2016                  |
| 34. | клюква быстрозамороженная                                                                 | ГОСТ 33823-2016                  |
| 35. | икра овощная из кабачков                                                                  | ГОСТ 2654-2017                   |
| 36. | консервы рыбные                                                                           | ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013  |
| 37. | крахмал картофельный                                                                      | ГОСТ Р 53876-2010                |
| 38. | крупа гречневая ядрица                                                                    | ГОСТ Р 55290-2012                |
| 39. | крупа кукурузная шлифованная                                                              | ГОСТ 6002-69                     |
| 40. | крупа овсяная                                                                             | ГОСТ 3034-75                     |
| 41. | крупа пшеничная                                                                           | ГОСТ 276-60                      |
| 42. | крупа пшено шлифованное                                                                   | ГОСТ 572-2016                    |
| 43. | крупа рис шлифованный)                                                                    | ГОСТ 6292-93                     |
| 44. | крупа ячменная перловая                                                                   | ГОСТ 5784-60                     |
| 45. | кукуруза сахарная в зернах,<br>консервированная                                           | ГОСТ 34114-2017                  |
| 46. | лавровый лист                                                                             | ГОСТ 17594-81                    |
| 47. | лимоны свежие                                                                             | ГОСТ 34307/2017                  |
| 48. | лук репчатый свежий                                                                       | ГОСТ 34306-2017                  |
| 49. | лук репчатый свежий очищенный в                                                           | ТУ изготовителя                  |

|     |                                                                                                                        |                                    |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
|     | вакуумной упаковке                                                                                                     |                                    |
| 50. | мак пищевой                                                                                                            | ГОСТ Р 52533-2006                  |
| 51. | макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные                                                                  | ГОСТ 31743-2017                    |
| 52. | малина быстрозамороженная                                                                                              | ГОСТ 33823-2016                    |
| 53. | мандарины свежие (не ниже 1 сорта)                                                                                     | ГОСТ 34307/2017                    |
| 54. | масло подсолнечное                                                                                                     | ГОСТ 1129-2013                     |
| 55. | масло сладко-сливочное несоленое                                                                                       | ГОСТ 32261-2013                    |
| 56. | мед натуральный                                                                                                        | ГОСТ 19792-2017                    |
| 57. | молоко питьевое                                                                                                        | ГОСТ 32252-2013<br>ГОСТ 31450-2013 |
| 58. | молоко цельное сгущенное с сахаром                                                                                     | ГОСТ 31688-2012                    |
| 59. | молоко стерилизованное концентрированное                                                                               | ГОСТ 3254/2017                     |
| 60. | морковь столовая свежая                                                                                                | ГОСТ 32284-2013                    |
| 61. | мука пшеничная хлебопекарная                                                                                           | ГОСТ 26574-2017                    |
| 62. | мясо, замороженное в блоках - говядина, для детского питания                                                           | ГОСТ 31799-2012                    |
| 63. | мясо индейки охлажденное, замороженное                                                                                 | ГОСТ Р 52820-2007                  |
| 64. | натрий двууглекислый (сода пищевая)                                                                                    | ГОСТ 2156-76                       |
| 65. | нектарины свежие                                                                                                       | ГОСТ 34340/2017                    |
| 66. | нектары фруктовые и фруктово-овощные                                                                                   | ГОСТ 32104-2013                    |
| 67. | огурцы консервированные без добавления уксуса                                                                          | ТУ производителя                   |
| 68. | огурцы свежие                                                                                                          | ГОСТ 33932-2016                    |
| 69. | огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)                                                | ГОСТ 34220-2017                    |
| 70. | перец сладкий свежий                                                                                                   | ГОСТ 34325-2017                    |
| 71. | плоды шиповника сушеные                                                                                                | ГОСТ 1994-93                       |
| 72. | повидло                                                                                                                | ГОСТ 32099-2013                    |
| 73. | полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные                                                                         | ГОСТ Р 54754-2011                  |
| 74. | полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные                | ГОСТ 31465-2012                    |
| 75. | полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные          | ГОСТ 31465-2012                    |
| 76. | редис свежий                                                                                                           | ГОСТ 34216-2017                    |
| 77. | рыба мороженная (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель) | ГОСТ 32366-2013                    |
| 78. | салат свежий (листовой, кочанный)                                                                                      | ГОСТ 33985-2016                    |
| 79. | сахар-песок или сахар белый кристаллический                                                                            | ГОСТ 33222-2015                    |
| 80. | сахар-песок или сахар белый                                                                                            | ГОСТ 33222-2015                    |

|      |                                                                                         |                                                   |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|      | кристаллический порционный                                                              |                                                   |
| 81.  | свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке                                            | ТУ изготовителя                                   |
| 82.  | свекла столовая свежая                                                                  | ГОСТ 32285-2013                                   |
| 83.  | сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте | ГОСТ 28499-2014                                   |
| 84.  | слива свежая                                                                            | ГОСТ 32286/2013                                   |
| 85.  | сметана                                                                                 | ГОСТ 31452-2012                                   |
| 86.  | смородина черная быстрозамороженная                                                     | ГОСТ 33823-2016                                   |
| 87.  | соль поваренная пищевая выварочная йодированная                                         | ГОСТ Р 51574-2018                                 |
| 88.  | субпродукты - печень                                                                    | ГОСТ 31799-2012                                   |
| 89.  | сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта                                    | ГОСТ 28402-89                                     |
| 90.  | сыры полутвердые                                                                        | ГОСТ 32260-2013                                   |
| 91.  | творог (не выше 9% жирности)                                                            | ГОСТ 31453-2013                                   |
| 92.  | томатная паста или томатное пюре без соли                                               | ГОСТ 3343-2017                                    |
| 93.  | томаты свежие                                                                           | ГОСТ 34298-2017                                   |
| 94.  | тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные                            | ГОСТ Р 52306-2005                                 |
| 95.  | фасоль продовольственная белая или красная                                              | ГОСТ 7758-75                                      |
| 96.  | фруктовая смесь быстрозамороженная                                                      | ГОСТ 33823-2016                                   |
| 97.  | фрукты косточковые сушеные (чернослив)                                                  | ГОСТ 32896-2014                                   |
| 98.  | хлеб белый из пшеничной муки                                                            | ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012                    |
| 99.  | хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной              | ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015 |
| 100. | хлеб зерновой                                                                           | ГОСТ 25832-89                                     |
| 101. | хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами               | ТУ изготовителя                                   |
| 102. | хлопья овсяные (вид геркулес, экстра.)                                                  | ГОСТ 21149-93                                     |
| 103. | чай черный байховый в ассортименте                                                      | ГОСТ Р 32573-2013                                 |
| 104. | черешня свежая                                                                          | ГОСТ 33801/2016                                   |
| 105. | яблоки свежие                                                                           | ГОСТ 34314/2017                                   |
| 106. | ядро ореха грецкого                                                                     | ГОСТ 16833-2014                                   |
| 107. | яйца куриные столовые                                                                   | ГОСТ 31654-2012                                   |
| 108. | крупа манная                                                                            | ГОСТ 7022-97<br>с 01.11.2020 ГОСТ 7022-2019       |

**Примечание:**

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

Руководитель Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека,  
Главный государственный санитарный

А.Ю. Попова

врач Российской Федерации