Документ предоставлен КонсультантПлюс

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ НОРМИРОВАНИЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Утверждаю
Руководитель Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека,
Главный государственный санитарный
врач Российской Федерации
А.Ю.ПОПОВА
18 мая 2020 г.

**2.4. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ**

# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

## МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ МР 2.4.0179-20

Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4.0179-20

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

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

3. Введены впервые.

### I. Общие положения и область применения

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

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

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

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

## II. Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Таблица 1

**Режим питания по приемам пищи**

| 1 смена | | | 2 смена | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Прием | Часы приема | % к суточной | Прием | Часы приема | % к суточной |

| пищи | | калорийности | пищи | | калорийности |
|---|---|---|---|---|---|
| Завтрак | 9.30 - 11.00 | 20 - 25 | Завтрак | 7.30 - 8.30 | 20 - 25 |
| Обед | 13.30 - 14.30 | 35 | Обед | 12.30 - 13.30 | 30 - 35 |
| Полдник | 15.30 - 16.30 | 10 - 15 | Полдник | 15.30 - 16.30 | 10 - 15 |
| Ужин | 18.30 - 19.30 | 20 - 25 | Ужин | 18.30 - 19.30 | 20 - 25 |

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

Таблица 2

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

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

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

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

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

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

В базовых организациях питания, столовых общеобразовательных организаций, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие

осуществлять приготовление безопасной, с максимальным сохранением пищевой ценности, кулинарной продукции и ее реализацию;

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

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

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

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

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

Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков:

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

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

- в составе технологического оборудования необходимо предусмотреть наличие не менее 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 (400 х 150 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 гастроемкостями установленных техническим паспортом объемов и конфигураций. Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

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

Для раздачи основных блюд, приготовленных и (или) подаваемых с соусами, необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (разливочные ложки, соусницы) с мерной меткой установленных объемов (50, 75 мл и т.д.). Для соусов необходимо наличие не менее 3 кастрюль объемом по 10 л. (400 чел. 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 ручки, позволяющей при приготовлении и раздаче перемешивать весь объем блюда в кастрюле, с мерной меткой установленных объемов (200, 250 мл и т.д.).

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

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

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

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

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

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

Буфеты-раздаточные оборудуются минимальным набором помещений и оборудования:

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

- раковина для мытья рук;

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

- холодильник (холодильный шкаф);

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

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

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

## IV. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

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

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

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

- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;

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

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

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

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

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

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

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

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

## V. Организация мониторинга горячего питания

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

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

5.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

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

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

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

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

- количество посадочных мест в обеденном зале;

- соответствие меню положениям настоящих рекомендаций;

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

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

- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

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

- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей.

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

Приложение 1
к МР 2.4.0179-20

**СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ**
**ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ,**
**ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И НАПИТКОВ,**
**ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ**
**(В НЕТТО Г, МЛ, НА 1 РЕБЕНКА В СУТКИ)**

| N | Наименование пищевой продукции или группы пищевой 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 потрошеные - 1 кат) | 35 | 53 |
| 14 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое | 58 | 77 |
| 15 | Молоко 2,5%; 3,5% | 300 | 300 |
| 16 | Кисломолочная пищевая продукция | 150 | 180 |
| 17 | Творог (не более 9% м.д.ж.) | 50 | 60 |
| 18 | Сыр | 10 | 12 |
| 19 | Сметана (не более 15% м.д.ж.) | 10 | 10 |
| 20 | Масло сливочное | 30 | 35 |
| 21 | Масло растительное | 15 | 18 |
| 22 | Яйцо, шт. | 1 | 1 |
| 23 | Сахар <**> | 30 | 35 |
| 24 | Кондитерские изделия | 10 | 15 |
| 25 | Чай | 0,4 | 0,4 |
| 26 | Какао-порошок | 1,2 | 1,2 |
| 27 | Кофейный напиток | 2 | 2 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 1 | 2 |
| 29 | Крахмал | 3 | 4 |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная | 3 | 5 |
| 31 | Специи | 2 | 2 |

---

<*> 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 или гр) | Выход (вес) порции (мл или гр) |
| 1 НЕДЕЛЯ | | |
| Понедельник | | |
| Каша гречневая молочная | 200 | 220 |
| Чай <*> | 200 | 200 |
| Хлеб <**> | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Сыр (Российский и др.) | 15 | 15 |
| Итого | 455 | 475 |
| Вторник | | |
| Омлет натуральный | 140 | 160 |
| Зеленый горошек отварной консервированный | 25 | 30 |
| Кофейный напиток | 200 | 200 |
| Хлеб <**> | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |

| | | |
|---|---|---|
| Итого | 405 | 430 |
| Среда | | |
| Рыба припущенная | 80 | 100 |
| Картофельное пюре | 150 | 180 |
| Чай с лимоном <*> | 200/7 | 200/7 |
| Хлеб <**> | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Итого | 477 | 527 |
| Четверг | | |
| Запеканка творожно-морковная со сметанным соусом | 200/15 | 220/20 |
| Какао с молоком | 200 | 200 |
| Хлеб <**> | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Итого | 455 | 480 |
| Пятница | | |
| Макаронные изделия с тертым сыром | 180 | 200 |
| Чай <*> | 200 | 200 |
| Хлеб <**> | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Итого | 420 | 440 |
| 2 НЕДЕЛЯ | | |
| Понедельник | | |
| Каша пшенная 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 соусом | 200/15 | 220/20 |
| Какао с молоком | 200 | 200 |
| Хлеб <**> | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Итого | 455 | 480 |
| Среда | | |
| Каша овсяная молочная | 200 | 220 |
| Чай <*> | 200 | 200 |
| Хлеб <**> | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Сыр (Российский и др.) | 15 | 15 |
| Итого | 455 | 475 |
| Четверг | | |
| Пудинг творожный с изюмом | 200 | 220 |
| Подлива фруктовая | 15 | 20 |
| Кофейный напиток | 200 | 200 |
| Хлеб <**> | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Итого | 455 | 480 |
| Пятница | | |
| Биточки (мясо или птица) | 80 | 100 |
| Макаронные изделия | 150 | 180 |
| Чай с лимоном <*> | 200/7 | 200/7 |
| Хлеб <**> | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Итого | 477 | 527 |

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

| Название блюда | 1 - 4 классы | 5 - 11 классы |
|---|---|---|
| | Выход (вес) порции (мл или гр) | Выход (вес) порции (мл или гр) |
| 1 НЕДЕЛЯ | | |
| Понедельник | | |
| Суп молочный с макаронными изделиями | 200 | 220 |
| Чай <*> | 200 | 200 |
| Сыр (Российский и др.) | 15 | 15 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Хлеб <**> | 30 | 30 |
| Итого | 455 | 475 |
| Вторник | | |
| Омлет натуральный | 140 | 160 |
| Морковь тертая с р/м | 60 | 80 |
| Кофейный напиток | 200 | 200 |
| Хлеб <**> | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Сыр (Российский и др.) | 15 | 15 |
| Итого | 430 | 495 |
| Среда | | |
| Запеканка рисовая | 200 | 220 |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих) | 200 | 200 |
| Йогурт порционный | 125 | 125 |
| Хлеб <**> | 30 | 30 |
| Итого | 555 | 575 |
| Четверг | | |
| Сырники творожно-морковные с соусом молочным | 200/15 | 220/20 |
| Какао с молоком | 200 | 200 |

| | | |
|---|---|---|
| Хлеб <**> | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Итого | 455 | 480 |
| Пятница | | |
| Тефтели рыбные | 80 | 100 |
| Картофельное пюре | 150 | 180 |
| Компот из сухофруктов | 200 | 200 |
| Хлеб <**> | 30 | 30 |
| Итого | 460 | 510 |
| 2 НЕДЕЛЯ | | |
| Понедельник | | |
| Каша манная молочная | 200 | 220 |
| Сыр (Российский и др.) | 15 | 15 |
| Чай с лимоном <*> | 200/7 | 200/7 |
| Хлеб <**> | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Итого | 462 | 482 |
| Вторник | | |
| Биточки (мясо или птица) | 80 | 100 |
| Макаронные изделия отварные | 150 | 180 |
| Какао с молоком | 200 | 200 |
| Хлеб <**> | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Итого | 470 | 520 |
| Среда | | |
| Кукуруза консервированная отварная | 25 | 30 |
| Омлет натуральный | 140 | 160 |
| Кофейный напиток | 200 | 200 |
| Хлеб <**> | 30 | 30 |

| | | |
|---|---|---|
| Сыр (Российский и др.) | 15 | 15 |
| Итого | 410 | 435 |
| Четверг | | |
| Каша вязкая молочная из пшеничной крупы | 200 | 220 |
| Чай <*> | 200 | 200 |
| Хлеб <**> | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Сыр (Российский и др.) | 15 | 15 |
| Итого | 455 | 475 |
| Пятница | | |
| Тефтели (мясо или птица) | 80 | 100 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 180 |
| Овощи свежие в нарезке | 60 | 80 |
| Сок фруктовый | 200 | 200 |
| Хлеб <**> | 30 | 30 |
| Итого | 520 | 590 |

Примечание:

<*> Можно готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный) или в сахарнице.

<**> Отдавать предпочтение хлебу 2 сорта, обогащенным видам, в том числе с пищевыми волокнами.

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

| Название блюда | 1 - 4 классы | 5 - 11 классы |
|---|---|---|
| | Выход (вес) порции (мл или гр) | Выход (вес) порции (мл или гр) |
| 1 НЕДЕЛЯ | | |
| Понедельник | | |
| Салат зеленый с помидорами с р/м | 60 | 60 |
| Суп гороховый | 250 | 250 |

| | | |
|---|---|---|
| Биточки (мясо, птица) | 80 | 100 |
| Овощное рагу | 150 | 180 |
| Компот из сухофруктов | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 20 |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 30 | 30 |
| Итого | 790 | 840 |
| Вторник | | |
| Огурцы свежие (или соленые) в нарезке | 60 | 60 |
| Борщ со сметаной | 250/10 | 250/10 |
| Рыба припущенная | 80 | 100 |
| Картофель отварной (запеченный) | 150 | 180 |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих) | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 20 |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 30 | 30 |
| Итого | 800 | 850 |
| Среда | | |
| Салат из свежих овощей с р/м | 60 | 60 |
| Суп рисовый с картофелем | 250 | 250 |
| Бефстроганов | 80 | 100 |
| Макаронные изделия отварные | 150 | 180 |
| Компот из плодов сухих (шиповник) <*> | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 20 |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 30 | 30 |
| Итого | 790 | 840 |
| Четверг | | |
| Помидор свежий (или соленый) в нарезке | 60 | 60 |
| Щи из свежей капусты | 250 | 250 |

| | | |
|---|---|---|
| Плов из птицы | 200 | 250 |
| Компот из свежих яблок | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 20 |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 30 | 30 |
| Итого | 760 | 810 |
| Пятница | | |
| Салат из моркови с яблоком с р/м | 60 | 60 |
| Суп с макаронными изделиями | 250 | 250 |
| Печень по-строгановски | 80 | 100 |
| Картофельное пюре | 150 | 180 |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих) | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 20 |
| Хлеб ржаной | 30 | 30 |
| Итого | 790 | 840 |
| 2 НЕДЕЛЯ | | |
| Понедельник | | |
| Овощи свежие (или соленые) в нарезке | 60 | 60 |
| Суп овощной со сметаной | 250/10 | 250/10 |
| Тефтели (мясные) | 80 | 100 |
| Рис припущенный | 150 | 180 |
| Компот из свежих яблок | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 20 |
| Хлеб ржаной | 30 | 30 |
| Итого | 800 | 850 |
| Вторник | | |
| Салат зеленый с огурцом с р/м | 60 | 60 |
| Рассольник по-ленинградски | 250 | 250 |
| Рыба, запеченная с картофелем по-русски | 200 | 250 |

| | | |
|---|---|---|
| Сок фруктовый (овощной) | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 20 |
| Хлеб ржаной | 30 | 30 |
| Итого | 760 | 810 |
| Среда | | |
| Салат витаминный с р/м | 60 | 60 |
| Суп картофельный с рисовой крупой | 250 | 250 |
| Котлеты (мясо или птица) | 80 | 100 |
| Макаронные изделия | 150 | 180 |
| Компот из сухофруктов | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 20 |
| Хлеб ржаной | 30 | 30 |
| Итого | 790 | 840 |
| Четверг | | |
| Помидор свежий (или соленый) в нарезке | 60 | 60 |
| Борщ со сметаной | 250/10 | 250/10 |
| Жаркое по-домашнему | 200 | 250 |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих) | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 20 |
| Хлеб ржаной | 30 | 30 |
| Итого | 770 | 820 |
| Пятница | | |
| Салат из моркови с яблоками с р/м | 60 | 60 |
| Суп рыбный | 250 | 250 |
| Котлета рубленая (мясо или птица), запеченная с соусом молочным | 100 | 120 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 180 |
| Компот из плодов сухих (шиповник) <*> | 200 | 200 |

| | | |
|---|---|---|
| Хлеб пшеничный | 20 | 20 |
| Хлеб ржаной | 30 | 30 |
| Итого | 810 | 860 |
| | | |

Примечание:

<*> Рекомендуется готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный).

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

| Название блюда | 1 - 4 классы | 5 - 11 классы |
|---|---|---|
| | Выход (вес) порции (мл или гр) | Выход (вес) порции (мл или гр) |
| 1 НЕДЕЛЯ | | |
| Понедельник <**> | | |
| Салат из свеклы с р/м | 60 | 60 |
| Суп крестьянский с крупой | 250 | 250 |
| Бефстроганов | 80 | 100 |
| Капуста тушеная | 150 | 180 |
| Компот из сухофруктов | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 20 |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 30 | 30 |
| Итого | 790 | 840 |
| Вторник | | |
| Икра кабачковая | 60 | 60 |
| Щи из свежей (или квашеной) капусты с картофелем | 250 | 250 |
| Рыба припущенная | 80 | 100 |
| Картофельное пюре | 150 | 180 |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих) | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 20 |

| | | |
|---|---|---|
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 30 | 30 |
| Итого | 790 | 840 |
| Среда | | |
| Капуста квашеная | 60 | 60 |
| Суп картофельный с макаронными изделиями | 250 | 250 |
| Тефтели (мясо, птица) | 80 | 100 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 180 |
| Компот из плодов сухих (шиповник) <*> | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 20 |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 30 | 30 |
| Итого | 790 | 840 |
| Четверг | | |
| Салат из моркови с р/м | 60 | 60 |
| Борщ с картофелем и фасолью | 250 | 250 |
| Плов из мяса (птицы) | 200 | 250 |
| Напиток клюквенный | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 20 |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 30 | 30 |
| Итого | 760 | 810 |
| Пятница | | |
| Огурец соленый | 60 | 60 |
| Суп овощной с мясными фрикадельками | 250/20 | 250/20 |
| Котлета рыбная | 80 | 100 |
| Картофель отварной | 150 | 180 |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих) | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 20 |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 30 | 30 |

| | | |
|---|---|---|
| Итого | 810 | 860 |
| 2 НЕДЕЛЯ | | |
| Понедельник | | |
| Овощи свежие (или соленые) в нарезке (огурцы) | 60 | 60 |
| Борщ со сметаной | 250/10 | 250/10 |
| Тефтели (мясные) | 80 | 100 |
| Вермишель отварная | 150 | 180 |
| Компот из ягод (замороженных или свежих) | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 20 |
| Хлеб ржаной | 30 | 30 |
| Итого | 800 | 850 |
| Вторник | | |
| Салат из свеклы с р/м | 60 | 60 |
| Суп рыбный | 250 | 250 |
| Куры тушеные | 80 | 100 |
| Рис припущенный | 150 | 180 |
| Компот из плодов сухих (изюм) <*> | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 20 |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 30 | 30 |
| Итого | 790 | 840 |
| Среда | | |
| Салат картофельный с зеленым горошком с р/м | 60 | 60 |
| Суп овощной | 250 | 250 |
| Жаркое по-домашнему | 200 | 250 |
| Компот из сухофруктов | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 20 |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 30 | 30 |
| Итого | 760 | 810 |

| | | |
|---|---|---|
| Четверг | | |
| Винегрет с р/м | 60 | 60 |
| Рассольник по-ленинградски | 250 | 250 |
| Рыба тушеная в томате с овощами | 200 | 250 |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих) | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 20 |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 30 | 30 |
| Итого | 760 | 810 |
| Пятница | | |
| Овощи в нарезке - огурец свежий | 60 | 60 |
| Борщ со сметаной | 250/10 | 250/10 |
| Биточки (мясо или птица) | 80 | 100 |
| Каша рисовая | 150 | 180 |
| Напиток клюквенный | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 20 |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 30 | 30 |
| Итого | 800 | 850 |

Примечание:

<*> Рекомендуется готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный).

Приложение 3
к МР 2.4.0179-20

**ТАБЛИЦА**
**ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО)**
**С УЧЕТОМ ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ**

| Вид пищевой продукции | Масса, г | Вид пищевой продукции-заменитель | Масса, г |
|---|---|---|---|
| Мясо говядины | 100 | Мясо кролика | 96 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Печень говяжья | 116 |
| | | Мясо птицы | 97 |
| | | Рыба (филе) | 120 |
| | | Творог 9% | 120 |
| | | Баранина II кат. | 97 |
| | | Конина I кат. | 104 |
| | | Мясо лося (промышленного производства) | 95 |
| | | Оленина (промышленного производства) | 104 |
| | | Консервы мясные | 120 |
| Молоко питьевое 3,2% м.д.ж. | 100 | Творог 9% | 20 |
| | | Мясо (говядина I кат.) | 15 |
| | | Мясо (говядина II кат.) | 15 |
| | | Рыба (филе) | 20 |
| | | Сыр | 10 |
| | | Яйцо куриное | 20 |
| Творог 9% | 100 | Мясо говядина | 90 |
| | | Рыба (филе) | 100 |
| Яйцо куриное (1 шт.) | 40 | Творог 9% | 30 |
| | | Мясо (говядина) | 30 |
| | | Рыба (филе) | 35 |
| | | Молоко цельное | 200 |
| | | Сыр | 20 |
| Рыба (филе) | 100 | Мясо (говядина) | 85 |
| | | Творог 9% | 100 |
| Картофель | 100 | Капуста белокочанная | 370 |
| | | Капуста цветная | 80 |
| | | Морковь | 240 |
| | | Свекла | 190 |
| | | Бобы (фасоль), в том числе консервированные | 33 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Горошек зеленый | 40 |
| | | Горошек зеленый консервированный | 64 |
| | | Кабачки | 300 |
| Фрукты свежие | 100 | Фрукты консервированные | 200 |
| | | Соки фруктовые | 200 |
| | | Соки фруктово-ягодные | 200 |
| | | Сухофрукты:<br>Яблоки<br>Чернослив<br>Курага<br>Изюм | <br>15<br>15<br>15<br>20 |

Приложение 4
к МР 2.4.0179-20

**РЕКОМЕНДУЕМЫЙ МИНИМАЛЬНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ**
**ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКОВ**
**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ**

| Наименование производственного помещения | Оборудование |
|---|---|
| Склады | Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости), психрометр |
| Овощной цех (первичной обработки овощей) | Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук |
| Овощной цех (вторичной обработки овощей) | Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук |
| Холодный цех | Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для |

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

| | |
|---|---|
| | рук |
| Посудомоечная буфета-раздаточной | Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук |
| Комната приема пищи | Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук |

Приложение 5
к МР 2.4.0179-20

**РЕКОМЕНДУЕМАЯ НОМЕНКЛАТУРА,
ОБЪЕМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ
И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ**

| Вид исследований | Объект исследования (обследования) | Количество, не менее | Кратность, не реже |
|---|---|---|---|
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | 2 - 3 блюда исследуемого приема пищи | 2 раза в год |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Рацион питания | 1 | 1 раз в год |
| Контроль проводимой витаминизации блюд | Третьи блюда | 1 блюдо | 2 раза в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 5 - 10 смывов | 1 раз в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей | 5 - 10 смывов | 1 раз в год |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 5 смывов | 1 раз в год |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) | 2 пробы | 1 раз в год |

Приложение 6
к МР 2.4.0179-20

**СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ**
**О ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ КОНКУРСНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ**

| N п/п | Наименование пищевой продукции | Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям <*>) |
|---|---|---|
| 1. | абрикосы свежие | ГОСТ 32787/2014 |
| 2. | абрикосы сушеные без косточки (курага) | ГОСТ 32896-2014 |
| 3. | апельсины свежие | ГОСТ 34307/2017 |
| 4. | баклажаны свежие | ГОСТ 31821-2012 |
| 5. | бананы свежие | ГОСТ Р 51603-2000 |
| 6. | брусника быстрозамороженная | ГОСТ 33823-2016 |
| 7. | варенье | ГОСТ 34113-2017 |
| 8. | виноград сушеный | ГОСТ 6882-88. |
| 9. | вишня быстрозамороженная | ГОСТ 33823-2016 |
| 10. | горох шлифованный: целый или колотый | ГОСТ 6201-68<br>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 биойогурт | ГОСТ 31981/2013 |
| 17. | кабачки (цукини) быстрозамороженные | ГОСТ Р 54683-2011 |

| | | |
|---|---|---|
| 18. | кабачки свежие | ГОСТ 31822-2012 |
| 19. | какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый | ГОСТ 108-2014 |
| 20. | капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая | ГОСТ Р 51809-2001 |
| 21. | капуста брокколи быстрозамороженная | ГОСТ Р 54683-2011 |
| 22. | капуста брюссельская быстрозамороженная | ГОСТ Р 54683-2011 |
| 23. | капуста квашеная | ГОСТ 34220-2017 |
| 24. | капуста китайская (пекинская) свежая | ГОСТ 34323-2017 |
| 25. | капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная) | ТУ изготовителя |
| 26. | капуста цветная быстрозамороженная | ГОСТ Р 54683-2011 |
| 27. | капуста цветная свежая | ГОСТ 33952-2016. |
| 28. | картофель продовольственный свежий | ГОСТ 7176-2017 |
| 29. | картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке | ТУ изготовителя |
| 30. | киви свежие | ГОСТ 31823/2012 |
| 31. | кисель | ГОСТ 18488-2000 |
| 32. | кислота лимонная | ГОСТ 908-2004 |
| 33. | клубника быстрозамороженная | ГОСТ 33823-2016 |
| 34. | клюква быстрозамороженная | ГОСТ 33823-2016 |
| 35. | икра овощная из кабачков | ГОСТ 2654-2017 |
| 36. | консервы рыбные | ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013 |
| 37. | крахмал картофельный | ГОСТ Р 53876-2010 |
| 38. | крупа гречневая ядрица | ГОСТ Р 55290-2012 |
| 39. | крупа кукурузная шлифованная | ГОСТ 6002-69 |
| 40. | крупа овсяная | ГОСТ 3034-75 |
| 41. | крупа пшеничная | ГОСТ 276-60 |
| 42. | крупа пшено шлифованное | ГОСТ 572-2016 |
| 43. | крупа рис шлифованный) | ГОСТ 6292-93 |
| 44. | крупа ячменная перловая | ГОСТ 5784-60 |

| | | |
|---|---|---|
| 45. | кукуруза сахарная в зернах, консервированная | ГОСТ 34114-2017 |
| 46. | лавровый лист | ГОСТ 17594-81 |
| 47. | лимоны свежие | ГОСТ 34307/2017 |
| 48. | лук репчатый свежий | ГОСТ 34306-2017 |
| 49. | лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке | ТУ изготовителя |
| 50. | мак пищевой | ГОСТ Р 52533-2006 |
| 51. | макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные | ГОСТ 31743-2017 |
| 52. | малина быстрозамороженная | ГОСТ 33823-2016 |
| 53. | мандарины свежие (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 34307/2017 |
| 54. | масло подсолнечное | ГОСТ 1129-2013 |
| 55. | масло сладко-сливочное несоленое | ГОСТ 32261-2013 |
| 56. | мед натуральный | ГОСТ 19792-2017 |
| 57. | молоко питьевое | ГОСТ 32252-2013 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 мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель) | ГОСТ 32366-2013 |
| 78. | салат свежий (листовой, кочанный) | ГОСТ 33985-2016 |
| 79. | сахар-песок или сахар белый кристаллический | ГОСТ 33222-2015 |
| 80. | сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный | ГОСТ 33222-2015 |
| 81. | свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке | ТУ изготовителя |
| 82. | свекла столовая свежая | ГОСТ 32285-2013 |
| 83. | сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте | ГОСТ 28499-2014 |
| 84. | слива свежая | ГОСТ 32286/2013 |
| 85. | сметана | ГОСТ 31452-2012 |
| 86. | смородина черная быстрозамороженная | ГОСТ 33823-2016 |
| 87. | соль поваренная пищевая выварочная йодированная | ГОСТ Р 51574-2018 |
| 88. | субпродукты - печень | ГОСТ 31799-2012 |
| 89. | сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта | ГОСТ 28402-89 |
| 90. | сыры полутвердые | ГОСТ 32260-2013 |
| 91. | творог (не выше 9% жирности) | ГОСТ 31453-2013 |
| 92. | томатная паста или томатное пюре без соли | ГОСТ 3343-2017 |
| 93. | томаты свежие | ГОСТ 34298-2017 |
| 94. | тушки цыплят-бройлеров потрошенные | ГОСТ Р 52306-2005 |

| | | |
|---|---|---|
| | охлажденные, замороженные | |
| 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.