

СОГЛАСОВАНО

Министерство образования и науки  
Донецкой Народной Республики



О.П. Колударова

УТВЕРЖДАЮ

Министерство здравоохранения  
Донецкой Народной Республики



Д.А. Гарцев

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ  
ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

## I. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (далее – Методические рекомендации) определяют основные положения по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов; обучающихся льготных категорий 1-11 классов общеобразовательных организаций; обучающихся 1-4 классов и льготных категорий, посещающих группу продленного дня (далее – обучающиеся) с обязательным соблюдением научно-обоснованных физиологических норм питания.

Настоящие Методические рекомендации предназначены для общеобразовательных организаций, управлений (отделов) образования администраций городов (районов), юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательных организациях, юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты Донецкой Народной Республики, органов и учреждений Государственной санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения Донецкой Народной Республики.

1.2. Настоящие Методические рекомендации разработаны в соответствии со статьями 34, 38 Закона Донецкой Народной Республики от 07.07.2015 № 55-ІНС «Об образовании», Законом Донецкой Народной Республики от 25.04. 2016 № 120-ІНС «О безопасности и качестве пищевых продуктов», Законом Донецкой Народной Республики от 18.05.2015 № 40-ІНС «Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения», Приказом Министерством труда и социальной политики Донецкой Народной Республики, Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 17.09.2015 № 69/2/531 «Об утверждении льготных категорий детей и перечня документов», Приказом Министерства промышленности и торговли Донецкой Народной Республики, Министерства здравоохранения Донецкой Народной Республики, Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 16.03.2018 № 42/413/227 «О неотложных мерах по организации питания детей и организацию торговли пищевыми продуктами в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, детских учреждениях оздоровления и отдыха Донецкой Народной Республики», зарегистрированным в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики 04.04.2018, регистрационный № 2538.

1.3. Гигиенические нормативы и санитарно-эпидемиологические требования, изложенные в Методических рекомендациях, определены нормативными правовыми актами Российской Федерации: Методические рекомендации 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», Методические рекомендации 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

1.4. Горячее питание должно отвечать требованиям научно-обоснованных физиологических норм питания и создавать условия для физического и интеллектуального развития и жизнедеятельности обучающихся.

Принципами горячего питания обучающихся является укрепление здоровья человека, снижение риска развития заболеваний и включают в себя:

обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых

продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;

соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;

соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);

наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

обеспечение максимально разнообразного питания и его оптимального режима;

применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;

обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);

исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов.

Горячее питание предусматривает профилактику патологических пищевых привычек (избыточный по калорийности ужин, чрезмерное потребление соли и сахара, легких углеводов, предпочтение продукции с высоким содержанием сахара (кондитерские изделия, сладкие выпечка и напитки), жира (колбасные изделия и сосиски, бутерброды), продолжительные перерывы между основными приемами пищи).

Горячее питание обучающихся направлено на снижение рисков формирования патологии желудочно-кишечного тракта, эндокринной системы, снижение риска развития сердечнососудистых заболеваний и избыточной массы тела.

1.5. Настоящие Методические рекомендации направлены на организацию горячего питания в общеобразовательных организациях, формирование принципов рационального, сбалансированного питания обучающихся при оказании услуг по организации питания, реализацию принципов здорового питания, в том числе включая уменьшение количества потребляемых кондитерских изделий, колбасных изделий, сахара и соли.

## II. Организация горячего питания обучающихся

2.1. Обучающиеся 1-11 классов обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда:

обучающиеся 1-4 классов – завтрак;

обучающихся льготных категорий 1-11 классов – обед;

обучающихся 1-4 классов и обучающихся льготных категорий, посещающих группу продленного дня – обед.

2.2. Продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут. Обучающиеся первой смены обеспечиваются, как правило, завтраком во вторую или третью перемены (исходя из количества посадочных мест в обеденном зале и количества обучающихся).

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

Завтрак для обучающихся 1-4 классов должен содержать 12-16г белка, 12-16г жира и 48-60г углеводов, для обучающихся старших классов 15-20 г белка, 15-20г жира и 60-80г 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 обучающихся должен содержать 20-25г белка, 20-25г жира и 80-100г углеводов.

Целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.

2.5. Обучающиеся, посещающие группу продленного дня, обеспечиваются обедом.

2.6. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для обучающихся белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, калорийности, необходимых для их нормального роста и развития, и утверждается руководителем образовательной организации.

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

Для обеспечения биологической ценности в питании обучающихся рекомендуется использовать:

продукты повышенной пищевой ценности, в том числе 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 пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки) (таблица 1 к приложению 1 настоящих Методических рекомендаций).

Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам) обучающихся.

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

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса пищевых продуктов и т.п.) может проводиться замена пищевых продуктов (блюд). Заменяемые пищевые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому пищевому продукту (блюду) по пищевым и биологически активным веществам. Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности приведена в приложении 2 к настоящим Методическим рекомендациям.

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

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

2.8. Суточный режим питания по приемам пищи и в зависимости от сменности занятий обучающихся представлен в таблице 2 приложения 1 к настоящим Методическим рекомендациям.

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.).

При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд).

Рекомендуемая масса порций блюд для обучающихся различного возраста представлена в таблице 3 приложения 1 к настоящим Методическим рекомендациям.

2.9. В случае отсутствия в общеобразовательных организациях условий, необходимых для организации горячего питания обучающихся в течение учебного дня - бесплатное горячее питание заменяется выдачей обучающимся пищевых продуктов в наборе, исходя из ежедневной суммы, установленной Указом Главы от 27.08.2022 № 484 «Об обеспечении бесплатным горячим питанием обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования». В состав набора входят следующие пищевые продукты: крупы (бобовые) в ассортименте, макаронные изделия, фрукты (соки плодоовощные, напитки витаминизированные), молоко в упаковке предприятия изготовителя (длительного срока хранения), сахар, масло растительное с показателями качества, приведенными в приложении 5 к настоящим Методическим рекомендациям, в приложении 4 к приказу Министерства промышленности и торговли Донецкой Народной Республики, Министерства здравоохранения Донецкой Народной Республики, Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 16.03.2018 № 42/413/227 «О неотложных мерах по

организации питания детей и ограничению торговли пищевыми продуктами в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, детских учреждениях оздоровления и отдыха Донецкой Народной Республики».

2.10. В случае организации обучения в образовательных организациях с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий - бесплатное горячее питание обучающимся заменяется выдачей пищевых продуктов в наборе, исходя из ежедневной суммы, установленной Указом Главы от 27.08.2022 № 484 «Об обеспечении бесплатным горячим питанием обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования» в пределах доведенных лимитов бюджетных обязательств за фактические учебные дни, согласно утвержденному расписанию занятий. Состав набора пищевых продуктов определен пункте 2.9 настоящих Методических рекомендаций. Регулярность выдачи пищевых продуктов в наборе - 1 раз в 20 рабочих дней.

### 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 (предприятия общественного питания), которые осуществляют закупки пищевых продуктов, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных организаций.

В базовых организациях школьного 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-догоготовочные, 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 минимальный перечень оборудования производственных помещений пищеблоков общеобразовательных организаций приведен в приложении 3 к настоящим Методическим рекомендациям.

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 электрочугана (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).

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 гастрономическими установленными техническим паспортом объемами и конфигурациями. 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. Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

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

Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль

исправности технологического оборудования.

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

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

Буфеты-раздаточные оборудуются минимальным набором помещений и оборудования:

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

раковина для мытья рук;

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

холодильник (холодильный шкаф);

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

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

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

3.9. Минимальное количество работников пищеблока в образовательных организациях в таблице 1 приложения 3 к настоящим Методическим рекомендациям.

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

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

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

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

проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 4 к настоящим Методическим рекомендациям).

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 горячего 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 горячему питанию, в том числе о его значении, пищевой и питательной ценности пищевых продуктов, культуры питания.

4.5. Наглядными формами прививания навыков горячего питания могут быть плакаты, иллюстрированные лозунги в столовой, буфете.

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

4.7. При подготовке к проведению конкурентных способов закупки пищевых продуктов и (или) организации питания обучающимся общеобразовательной организацией или лицом, ответственным за проведение данных процедур, определяются виды и количественные объемы необходимых пищевых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования пищевого продукта (приложение 5 к настоящим Методическим рекомендациям). Данные характеристики учитываются и при определении прямых поставок пищевых продуктов (при неконкурентных способах закупки).

4.8. При подготовке технического задания на проведение конкурентных способов закупки (конкурса, аукциона и запроса предложений) пищевых 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 пищевых продуктов (по наименованиям, группам) требованиям технических регламентов.

## V. Организация мониторинга горячего питания.

5.1. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях, повышения доступности горячего питания, формирования у обучающихся навыков горячего питания. Мониторинг проводят: учредитель общеобразовательной организации, управления (отделы) образования администраций городов (районов) Донецкой Народной Республики.

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;

классов;

количество обучающихся, посещающих группу продленного дня;

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

количество посадочных мест в обеденном зале;  
соответствие примерного двух недельного меню, утвержденному и согласованному;

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

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 Методическим рекомендациям по  
организации питания  
обучающихся (пункт 2.6, 2.8)

Таблица 1

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)

№	Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	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, витаминизированные, в т.ч. инстантные напитки	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	15	20
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 категории)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	77
15	Молоко 2,5%; 3,5%	300	300
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (не более 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	12
19	Сметана (не более 15% м.д.ж.)	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар**	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	0,4	0,4
26	Какао-порошок	1,2	1,2
27	Кофейный напиток	2	2

28	Дрожжи хлебопекарные	1	2
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

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

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

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

Таблица 2

## 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

Таблица 3

## 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

## Приложение 2

к Методическим рекомендациям по  
организации питания  
обучающихся (пункт 2.6)

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

Вид пищевого продукта	Масса, г	Вид пищевого продукта-заменителя	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

Вид пищевого продукта	Масса, г	Вид пищевого продукта-заменителя	Масса, г
		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 3

к Методическим рекомендациям по  
организации питания  
обучающихся (пункт 3.2)

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования  
производственных помещений пищеблоков  
общеобразовательных организаций

Наименование производственного помещения	Оборудование *
СКЛАДЫ	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы, 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, среднетемпературный холодильный шкаф, 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, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) — не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, моечные ванны (не менее двух), колода для разуба мяса, 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 (с объемом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, среднетемпературные холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами; раковина для мытья рук
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов (посудомоечная машина), стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук



## Минимальное количество работников пищеблока в образовательных организациях

Принцип работы пищеблока	Численность питающихся детей	Количество работников пищеблоков *
На сырье и полуфабрикатах	до 200 чел.	1 на 50 чел. (но не менее 1)
	от 200 до 400	1 на 60 чел.
	от 400 до 700	1 на 70 чел.
	более 700 чел.	не менее 10 чел.
На привозной продукции		1 на 100 детей (но не менее 1)

\* В количество работников пищеблока входят повар, подсобный работник, кладовщик.

## Приложение 4

к Методическим рекомендациям по  
организации питания  
обучающихся (пункт 4.2)

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	2 раза 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 рабочая одежда работников	не менее 10 -15 смывов	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	не менее 5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, рабочая одежда работников, 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 санитарно-химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехов: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	3 раза в год
--	--	---------	--------------

## Приложение 5

к Методическим рекомендациям по  
организации питания  
обучающихся (пункт 4.7)

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 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	Крупа манная	ГОСТ 7022-97 с 01.11.2020 ГОСТ 7022-2019
77	Редис свежий	ГОСТ 34216-2017
78	Рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 32366-2013
79	Салат свежий (листовой, кочанный)	ГОСТ 33985-2016
80	Сахар-песок или сахар белый кристаллический	ГОСТ 33222-2015
81	Сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный	ГОСТ 33222-2015
82	Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
83	Свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013
84	Сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014
85	Слива свежая	ГОСТ 32286-2013
86	Сметана	ГОСТ 31452-2012
87	Смородина черная быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
88	Соль поваренная пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
89	Субпродукты - печень	ГОСТ 31799-2012
90	Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89
91	Сыры полутвердые	ГОСТ 32260-2013
92	Творог (не выше 9% жирности)	ГОСТ 31453-2013
93	Томатная паста или томатное пюре без	ГОСТ 3343-2017

	соли	
94	Томаты свежие	ГОСТ 34298-2017
95	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные	ГОСТ Р 52306-2005
96	Фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75
97	Фруктовая смесь быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
98	Фрукты косточковые сушеные (чернослив)	ГОСТ 32896-2014
99	Хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ 26987-86 ГОСТ 31752-2012
100	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	ГОСТ 31752-2012 ГОСТ 31807-2018 ГОСТ 26983-2015
101	Хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89
102	Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	ТУ изготовителя
103	Хлопья овсяные (вид геркулес, экстра)	ГОСТ 21149-93
104	Чай черный байховый в ассортименте	ГОСТ Р 32573-2013
105	Черешня свежая	ГОСТ 33801-2016
106	Яблоки свежие	ГОСТ 34314-2017
107	Ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014
108	Яйца куриные столовые	ГОСТ 31654-2012

Примечание:

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

\* \* Приложение 4 к приказу Министерства промышленности и торговли Донецкой Народной Республики, Министерства здравоохранения Донецкой Народной Республики, Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 16.03.2018 № 42/413/227 «О неотложных мерах по организации питания детей и ограничению торговли пищевыми продуктами в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, детских учреждениях оздоровления и отдыха Донецкой Народной Республики».