**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 2.4.0179-201. 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 поСтавропольскому 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 зав  исимости от режима (смены) обучения обес печиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда. Продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены.2.3. Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.Завтрак для обучающихся 1 - 4 классов должен содержать 12 - 16 г белка, 12 - 16 г жира и 48 - 60 г углеводов, для обучающихся старших классов - 15 - 20 г белка, 15 - 20 г жира и 60 - 80 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки.2.4. Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом. Не допускается замена обеда завтраком.Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Обед в зависимости от возраста обучающегося, должен содержать 20 - 25 г белка, 20 - 25 г жира и 80 - 100 г углеводов.Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.2.5. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого школьного завтрака. Если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (каша, запеканка, макаронные изделия и пр.), то на обед - мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром (картофель отварной, пюре, капуста тушеная, овощное рагу и пр.).Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:- продукты повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенные продукты (макро-микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человек.При разработке меню рекомендуется руководствоваться следующим: включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.При составлении меню (завтраков, обедов, полдников, ужинов) рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов (приложение 1 к настоящим МР).Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам) обучающихся (приложение 2 к настоящим МР). На основе предлагаемых вариантов меню могут быть разработаны другие варианты в зависимости от региональных, национальных и других особенностей при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии.В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюду) по пищевым и биологически активным веществам (приложение 3 к настоящим МР).2.6. Разрабатываемое для обучающихся 1 - 4 классов меню должно отвечать следующим рекомендациям:2.6.1. Энергетическая ценность школьного завтрака должна составлять 400 - 550 ккал (20 - 25% от суточной калорийности), обеда - 600 - 750 ккал (30 - 35%).2.6.2. Для общеобразовательных организаций, расположенных в Арктической зоне, необходимо повышать суточную калорийность пищевого рациона на 10%.2.6.3. Суточный режим питания по отдельным приемам пищи и в зависимости от сменности занятий обучающихся представлен в таблице 1. На домашние завтраки обучающихся в первую смену от суточного потребления в среднем может приходится до 10% энергетической ценности. |  | | | |

*Таблица 1*

Режим питания по приемам пищи

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

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

*Таблица 2*

Рекомендуемая масса порций блюддля 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 x 250 мл) и 80 литров третьего (400 x 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 x 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. x 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 изпроизводственной 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. x 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: |  |
| Яблоки | 15 |
| Чернослив | 15 |
| Курага | 15 |
| Изюм | 20 |

*Приложение 4**к МР 2.4.0179-20*

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование производственного помещения | Оборудование |
| Склады | Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низко-температурные 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 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](https://www.referent.ru/1/210265) |
| 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](https://www.referent.ru/1/344714) |
| 56. | мед натуральный | ГОСТ 19792-2017 |
| 57. | молоко питьевое | ГОСТ 32252-2013 [ГОСТ 31450-2013](https://www.referent.ru/1/277739) |
| 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 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](https://www.referent.ru/1/210914) |
| 108. | крупа манная | ГОСТ 7022-97 с 01.11.2020 ГОСТ 7022-2019 |

Примечание:<\*> По ГОСТ или по ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ.