

# О ВНЕДРЕНИИ РЕГИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ



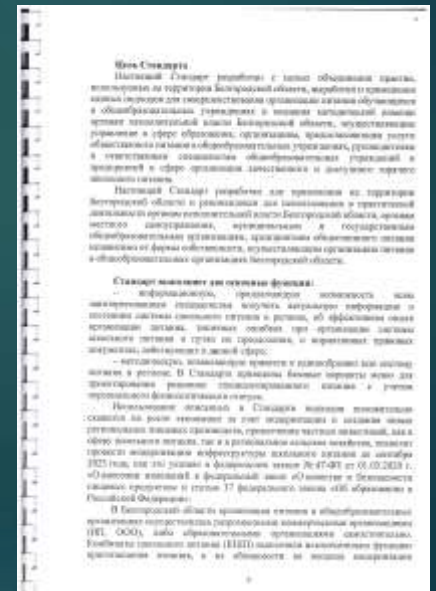
**1. Требования к безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству содержимого «тарелки» и условиям приема пищи в общеобразовательной организации**

**2. Требования к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для общеобразовательных организаций**

**3. Требования к экономическим условиям организации питания в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях**

**4. Требования к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся, воспитанников мотивации к здоровому питанию**

**5. Требования к результатам применения данного стандарта в организации питания в общеобразовательных организациях**



## АУДИТ/АНАЛИЗ/ИССЛЕДОВАНИЯ:

**состояние пищеблоков** ШКОЛЬНЫХ  
СТОЛОВЫХ

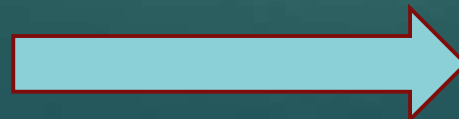
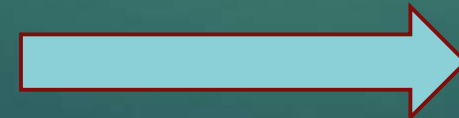
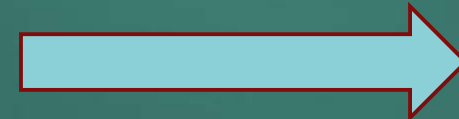
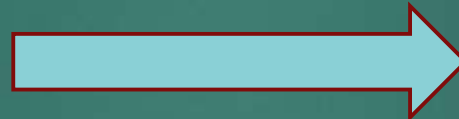
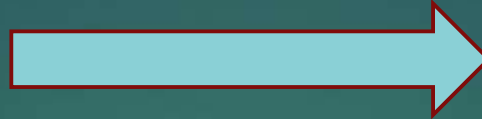
**применяемые меню**  
двухнедельного питания  
обучающихся

**действующее законодательство**  
областного и муниципального уровней  
в сфере организации питания

**эффективность деятельности**  
**исполнителей** государственных и  
муниципальных **контрактов**

**профессиональный уровень**  
**специалистов** школьного питания

**рационы** питания и **состояния**  
**системы** школьного питания



## РАЗРАБОТАНЫ:

**рекомендации** по формированию  
системы развития материально-  
технической базы пищеблоков школьных  
столовых области

**аналитическая справка** по результатам  
анализа рационов школьного питания,  
**вариативное меню**

**типовые порядки** оказания услуги по  
обеспечению горячим питанием  
обучающихся муниципальных  
и государственных школ

**предложения** по улучшению  
деятельности организаторов школьного  
питания и поставщиков пищевых  
продуктов

**программа** повышения квалификации  
технологов общественного питания,  
работников (до 72 часов), разработаны  
образовательные программы

**методические рекомендации**  
по осуществлению производственного  
контроля (ХАССП)



# РЕЗУЛЬТАТЫ ОЦЕНОЧНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ ИСПОЛНИТЕЛЕЙ ГОСУДАРСТВЕННЫХ И МУНИЦИПАЛЬНЫХ КОНТРАКТОВ НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

| Наименование оценочного показателя             | Оператор питания                               |                                 |   |   |  |   |
|--|--|---------------------------------|---|---|--|---|
|  | ООО «Фабрика социально го питания»             | ИП Коваль                       | ИП Шумская О.Н.   | ООО «БизнесЦентр»                         | Алексеевское районное потребительское общество | ИП Бузюнова   |
| <b>Оценка «съедаемости» предложенных блюд</b>  |  |                                 |   |   |  |   |
| Какие блюда из меню едят лучше всего?          | Рагу куриное, плов, макароны, гороховый суп    | Курица, блинчики                | Блюда из картофеля, борщ, вермишель, котлеты, запеканки | Салаты из свежих овощей, мясные блюда     | Курица тушенная, макароны, мясные блюда        | Жаркое по-домашнему, плов, куриные отбивные, блинчики |
| Какие блюда остаются не съеденными чаще всего? | Рыбные блюда, каши молочные                    | Каша молочные и гречка (гарнир) | Супы, каша манная                                       | Рыбные супы, молочные каши                | Рыбные котлеты, печень                         | Рыба жареная, каша пшеничная                          |
| Какие блюда хотелось бы убрать из меню?        | Перловая каша, кабачковая икра в банках        | Таких блюд нет                  | Блюда из печени   | Блюда из печени                           | Рыба крупно кусковая                           | Каша пшеничная  |
| <b>Оценка родительского контроля</b>           |  |                                 |   |   |  |   |
| Как часто проводится родительский контроль     | 1 раз в месяц                                  | 1 раз в четверть                | 1 раз в месяц   | 1 раз в четверть                          | По требованию                                  | 1 раз в день родители в бракеражной комиссии          |
| Были ли жалобы от родителей                    | да   | нет                             | нет   | нет                                       | нет  | нет   |
| Предложения родителей по изменению меню        | Убрать суп с пельменями, холодные блюда, блины | Предложения отсутствуют         | Предложения отсутствуют                                 | Добавить в меню побольше фруктов и овощей | Добавить в меню побольше фруктов и овощей      | Добавить в меню побольше фруктов                      |

| Наименование оценочного показателя                                      | Оператор питания                  |           |                 |                   |  |                        |
|---|-----------------------------------|-----------|-----------------|-------------------|--|------------------------|
|   | ООО «Фабрика социального питания» | ИП Коваль | ИП Шумская О.Н. | ООО «БизнесЦентр» | Алексеевское районное потребительское общество | ИП Бузюнова            |
| <b>Оценка потребительской приемлемости предложенных услуг</b>           |                                   |           |                 |                   |  |                        |
| Довольны ли оператором питания?   | да                                | да        | да              | да                | да   | да                     |
| Выполняет ли оператор свои обязательства в полном размере?              | да                                | да        | да              | да                | да   | да                     |
| Какие есть замечания к оператору питания?                               | нет                               | нет       | нет             | нет               | Нужен еще один повар                           | Нужен еще один повар   |
| Квалифицированные ли работники?   | да                                | да        | да              | да                | да   | да                     |
| Необходимость в организации курсов по повышению квалификации работников | да                                | да        | да              | да                | нет  | нет                    |
| <b>Оценка фактического соблюдения условий контракта</b>                 |                                   |           |                 |                   |  |                        |
| По стоимости  | да                                | да        | да              | да                | да   | да                     |
| По норме потребления (соответствуют)                                    | да                                | да        | да              | да                | да   | да                     |
| Соблюдение типового меню  | да                                | да        | да              | да                | да   | Замена блюд по приказу |
| Выполнение требований к качеству  | да                                | да        | да              | да                | да   | да                     |

## Региональное типовое двухнедельное меню завтраков и обедов обучающихся (7-11 лет, 11 лет и старше)

| Название блюда  | Масса      | Белки       | Жиры        | Углевод<br>ы | Калор<br>ийнос<br>ть |
|---|------------|-------------|-------------|--------------|----------------------|
|   | г.         | г.          | г.          | г.           | Ккал.                |
| <b>Завтрак 1 день</b>   |            |             |             |              |                      |
| Фрукт порционно / Груша 1шт                                       | 100        | 0,4         | 0,3         | 10,3         | 45,5                 |
| Крокеты «Детские» запечённые (в соответствии с ГОСТ Р 55366-2012) | 90         | 12,11       | 9,77        | 4,81         | 155,6                |
| Макаронный изделия с маслом сливочным                             | 150        | 5,52        | 4,52        | 26,45        | 168,6                |
| Чай с лимоном   | 200//4     | 0,26        | 0,06        | 15,22        | 62,5                 |
| Хлеб пшеничный  | 40         | 3,04        | 0,32        | 19,68        | 93,8                 |
| <b>Итого за завтрак</b>   | <b>544</b> | <b>21,3</b> | <b>15,0</b> | <b>76,5</b>  | <b>525,9</b>         |
| <b>Завтрак 2 день</b>   |            |             |             |              |                      |
| Салат из моркови с яблоком  | 60         | 0,64        | 0,10        | 5,11         | 23,9                 |
| Джем фруктовый с кусочками фруктов                                | 20         | 0,1         | 0           | 14,3         | 57,7                 |
| Пудинг творожно-пшеничный с сахарной пудрой                       | 170        | 14,92       | 14,38       | 31,51        | 315,1                |
| Чай с сахаром   | 200        | 0,2         | 0,05        | 15,01        | 61                   |
| Батон пшеничный йодированный                                      | 40         | 2,67        | 0,53        | 13,73        | 70,4                 |
| <b>Итого за завтрак</b>   | <b>490</b> | <b>18,5</b> | <b>15,1</b> | <b>80,0</b>  | <b>528,4</b>         |
| <b>Завтрак 3 день</b>   |            |             |             |              |                      |
| Фрукт порционно / Яблоко 1шт                                      | 100        | 0,40        | 0,40        | 9,80         | 42,0                 |
| Сыр твердо-мягкий порционно с м.д.ж. 45%                          | 20         | 4,64        | 6,80        | 0,02         | 79,8                 |
| Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным                     | 200        | 7,23        | 9,81        | 28,80        | 225,2                |
| Какао с молоком йодированным                                      | 200        | 3,50        | 3,70        | 25,50        | 142,93               |
| Хлеб пшеничный  | 40         | 3,04        | 0,32        | 19,68        | 88,8                 |
| <b>Итого за завтрак</b>   | <b>560</b> | <b>18,8</b> | <b>21,0</b> | <b>83,8</b>  | <b>578,8</b>         |

| № рецепту<br>ры      | Название блюда  | Масса      | Белки       | Жиры        | Углево<br>ды | Калорий<br>ность |
|----------------------|---|------------|-------------|-------------|--------------|------------------|
|                      |   | г.         | г.          | г.          | г.           | Ккал.            |
| <b>Обед 1 день</b>   |   |            |             |             |              |                  |
| 52                   | Салат из свёклы с сыром и маслом растительным                         | 60         | 2,70        | 4,70        | 4,30         | 70,30            |
| 88                   | Щи из свежей капусты с фрикаделькой из птицы "Детская"                | 200//10    | 1,97        | 5,18        | 8,97         | 90,38            |
| 232                  | Рыба, запеченная под соусом   | 90         | 19,99       | 10,49       | 2,69         | 185,1            |
| 312                  | Картофельное пюре с маслом сливочным                                  | 150        | 3,29        | 7,06        | 22,21        | 165,54           |
| 345                  | Компот из быстрозамороженных ягод (компотная смесь)                   | 200        | 0,06        | 0,02        | 20,73        | 83,3             |
| ПР                   | Хлеб ржано-пшеничный  | 40         | 2,64        | 0,48        | 13,68        | 69,6             |
| ПР                   | Хлеб пшеничный  | 30         | 1,52        | 0,16        | 9,84         | 46,9             |
| <b>Итого за обед</b> |   | <b>760</b> | <b>32,2</b> | <b>28,1</b> | <b>82,4</b>  | <b>711,1</b>     |
| <b>Обед 2 день</b>   |   |            |             |             |              |                  |
| 56                   | Салат из свежей капусты с зеленью "Молодость"                         | 100        | 1,5         | 5,2         | 9,3          | 87,5             |
| 96                   | Рассольник "Ленинградский" на бульоне                                 | 250        | 2,6         | 6,1         | 17,0         | 133,7            |
| 266                  | Бифштекс рубленый "Детский" (рецептура в соответствии с ГОСТ Р 55366) | 100        | 18,5        | 25,9        | 4,8          | 326,0            |
| 312                  | Овощи запеченные  | 180        | 3,95        | 8,47        | 26,65        | 198,65           |
| 349                  | Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный                      | 200        | 0,22        | 0,01        | 24,42        | 98,56            |
| ПР                   | Хлеб ржано - пшеничный  | 40         | 2,64        | 0,48        | 13,68        | 69,6             |
| ПР                   | Хлеб пшеничный  | 30         | 1,52        | 0,16        | 9,84         | 46,9             |
| <b>Итого за обед</b> |   | <b>900</b> | <b>31,0</b> | <b>46,3</b> | <b>106</b>   | <b>960,8</b>     |
| <b>Обед 3 день</b>   |   |            |             |             |              |                  |
| 24                   | Салат из свежих помидоров и огурцов с растительным маслом             | 100        | 0,50        | 3,33        | 2,67         | 42,67            |
| 84                   | Борщ с фасолью и картофелем   | 250        | 2,21        | 3,31        | 15,93        | 102,36           |
| 261                  | Печень тушеная в соусе  | 100        | 14,4        | 14,7        | 6,4          | 215,5            |
| 203                  | Макаронные изделия отварные с маслом сливочным                        | 180        | 6,62        | 5,42        | 31,74        | 202,3            |
| 345                  | Чай с лимоном   | 200//4     | 0,26        | 0,06        | 15,22        | 62               |
| ПР                   | Хлеб ржано-пшеничный  | 40         | 2,64        | 0,48        | 13,68        | 69,6             |
| ПР                   | Хлеб пшеничный  | 30         | 1,52        | 0,16        | 9,84         | 46,9             |
| <b>Итого за обед</b> |   | <b>894</b> | <b>28,2</b> | <b>27,5</b> | <b>95,4</b>  | <b>741,8</b>     |

# Принятие стандарта обеспечит:

- **единый** региональный подход к организации питания школьников;
- **качество и сбалансированность рационов** здорового питания школьников, максимальное их разнообразие, учитывая социально-экономические и аграрные особенности региона;
- **санитарно-эпидемиологическую безопасность** питания, заключающуюся в соблюдении всех санитарных требований к состоянию и использованию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- **системный подход к индивидуальным рационам** питания обучающихся, в том числе детей с хроническими заболеваниями (диабет, целиакия, муковисцидоз, фенилкетонурия, заболевания ЖКТ);
- **модернизацию инфраструктуры** школьного питания;
- **100 % охват** обучающихся общеобразовательных организаций **здоровым горячим школьным питанием**