



**КонсультантПлюс**

"МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020)

Документ предоставлен **КонсультантПлюс**

[www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)

Дата сохранения: 27.01.2021

---

**Источник публикации**

"Официальные документы в образовании", N 21, июль, 2020,

"Официальные документы в образовании", N 22, август, 2020 (Приложения 2 - 6),

"Бюллетень нормативных и методических документов Госсанэпиднадзора", выпуск 3, сентябрь, 2020

**Примечание к документу**

**Название документа**

"МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации"  
(утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020)

## ГОСУДАРСТВЕННОЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ НОРМИРОВАНИЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

### 2.4. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

#### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

#### МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ МР 2.4.0179-20

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

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

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

3. Введены впервые.

### I. Общие положения и область применения

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

1.2. МР предназначены для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательных организациях; для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и

---

продовольственное сырье в общеобразовательные организации; общеобразовательных организаций, органов управления образованием, органов и учреждений Роспотребнадзора.

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

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

## **II. Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

---

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.6.2. Для общеобразовательных организаций, расположенных в Арктической зоне, необходимо

повышать суточную калорийность пищевого рациона на 10%.

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

Таблица 1

### Режим питания по приемам пищи

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

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

Таблица 2

### Рекомендуемая масса порций блюд для обучающихся различного возраста

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

|                   |           |           |
|-------------------|-----------|-----------|
| Мясо, котлета     | 80 - 120  | 100 - 120 |
| Гарнир            | 150 - 200 | 180 - 230 |
| Фрукты (поштучно) | 100 - 120 | 100 - 120 |

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

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

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

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

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

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

- столовые-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 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 электрочелювочника (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 гастроремкостью установленных техническим паспортом объемов и конфигураций. Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

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

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

---

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

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

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

|    |                                      |   |   |
|----|--------------------------------------|---|---|
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная | 3 | 5 |
| 31 | Специи                               | 2 | 2 |

-----  
<\*> Соленые и квашеные овощи - не более 10% от общего количества овощей.

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

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

Приложение 2  
к МР 2.4.0179-20

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

| Название блюда          | 1 - 4 классы                      | 5 - 11 классы                     |
|-------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
|                         | Выход (вес) порции<br>(мл или гр) | Выход (вес) порции<br>(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<br>(мл или гр) | Выход (вес) порции<br>(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<br>(мл или гр) | Выход (вес) порции<br>(мл или гр) |
| 1 НЕДЕЛЯ                            |                                   |                                   |
| Понедельник                         |                                   |                                   |
| Салат зеленый с помидорами с<br>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<br>(ржано-пшеничный)            | 30     | 30     |
| Итого                                       | 790    | 840    |
| Вторник                                     |        |        |
| Огурцы свежие (или соленые) в<br>нарезке    | 60     | 60     |
| Борщ со сметаной                            | 250/10 | 250/10 |
| Рыба припущенная                            | 80     | 100    |
| Картофель отварной<br>(запеченный)          | 150    | 180    |
| Кисель из ягод (замороженных<br>или свежих) | 200    | 200    |
| Хлеб пшеничный                              | 20     | 20     |
| Хлеб ржаной<br>(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<br>(шиповник) <*>    | 200    | 200    |
| Хлеб пшеничный                              | 20     | 20     |
| Хлеб ржаной<br>(ржано-пшеничный)            | 30     | 30     |

|   |        |        |
|---|--------|--------|
| Итого                                       | 790    | 840    |
| Четверг                                     |        |        |
| Помидор свежий (или соленый)<br>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<br>(ржано-пшеничный)            | 30     | 30     |
| Итого                                       | 760    | 810    |
| Пятница                                     |        |        |
| Салат из моркови с яблоком с<br>р/м         | 60     | 60     |
| Суп с макаронными изделиями                 | 250    | 250    |
| Печень по-строгановски                      | 80     | 100    |
| Картофельное пюре                           | 150    | 180    |
| Кисель из ягод (замороженных<br>или свежих) | 200    | 200    |
| Хлеб пшеничный                              | 20     | 20     |
| Хлеб ржаной                                 | 30     | 30     |
| Итого                                       | 790    | 840    |
| 2 НЕДЕЛЯ                                    |        |        |
| Понедельник                                 |        |        |
| Овощи свежие (или соленые) в<br>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    |
| <b>Пятница</b>  |        |        |
| 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<br>(мл или гр) | Выход (вес) порции<br>(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<br>(ржано-пшеничный)                    | 30  | 30  |
| Итого   | 790 | 840 |
| Вторник   |     |     |
| Икра кабачковая                                     | 60  | 60  |
| Щи из свежей (или квашеной)<br>капусты с картофелем | 250 | 250 |
| Рыба припущенная                                    | 80  | 100 |
| Картофельное пюре                                   | 150 | 180 |
| Кисель из ягод (замороженных<br>или свежих)         | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный                                      | 20  | 20  |
| Хлеб ржаной<br>(ржано-пшеничный)                    | 30  | 30  |
| Итого   | 790 | 840 |
| Среда   |     |     |
| Капуста квашеная                                    | 60  | 60  |
| Суп картофельный с<br>макаронными изделиями         | 250 | 250 |
| Тефтели (мясо, птица)                               | 80  | 100 |



|   |        |        |
|---|--------|--------|
| Каша гречневая рассыпчатая                  | 150    | 180    |
| Компот из плодов сухих<br>(шиповник) <*>    | 200    | 200    |
| Хлеб пшеничный                              | 20     | 20     |
| Хлеб ржаной<br>(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<br>(ржано-пшеничный)            | 30     | 30     |
| Итого                                       | 760    | 810    |
| Пятница                                     |        |        |
| Огурец соленый                              | 60     | 60     |
| Суп овощной с мясными<br>фрикадельками      | 250/20 | 250/20 |
| Котлета рыбная                              | 80     | 100    |
| Картофель отварной                          | 150    | 180    |
| Кисель из ягод (замороженных<br>или свежих) | 200    | 200    |
| Хлеб пшеничный                              | 20     | 20     |
| Хлеб ржаной<br>(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)<br><*>          | 200    | 200    |
| Хлеб пшеничный                                | 20     | 20     |
| Хлеб ржаной<br>(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<br>(ржано-пшеничный)            | 30     | 30     |
| Итого                                       | 760    | 810    |
| Четверг                                     |        |        |
| Винегрет с р/м                              | 60     | 60     |
| Рассольник по-ленинградски                  | 250    | 250    |
| Рыба тушеная в томате с<br>овощами          | 200    | 250    |
| Кисель из ягод (замороженных<br>или свежих) | 200    | 200    |
| Хлеб пшеничный                              | 20     | 20     |
| Хлеб ржаной<br>(ржано-пшеничный)            | 30     | 30     |
| Итого                                       | 760    | 810    |
| Пятница                                     |        |        |
| Овощи в нарезке - огурец<br>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<br>(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 лосося (промышленного производства) | 95       |
|                                |          | Оленина (промышленного производства)     | 104      |
|                                |          | Консервы мясные                          | 120      |
| Молоко питьевое<br>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  |   |     |

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, электроркотел, 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   |

**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**

| № п/п | Наименование пищевой продукции         | Характеристики пищевой продукции<br>(соответствие требованиям <*>)           |
|-------|--|--|
| 1.    | абрикосы свежие                        | <a href="#">ГОСТ 32787/2014</a>  |
| 2.    | абрикосы сушеные без косточки (курага) | <a href="#">ГОСТ 32896-2014</a>  |
| 3.    | апельсины свежие                       | <a href="#">ГОСТ 34307/2017</a>  |
| 4.    | баклажаны свежие                       | <a href="#">ГОСТ 31821-2012</a>  |
| 5.    | бананы свежие                          | <a href="#">ГОСТ Р 51603-2000</a>  |
| 6.    | брусника быстрозамороженная            | <a href="#">ГОСТ 33823-2016</a>  |
| 7.    | варенье                                | <a href="#">ГОСТ 34113-2017</a>  |
| 8.    | виноград сушеный                       | <a href="#">ГОСТ 6882-88.</a>  |
| 9.    | вишня быстрозамороженная               | <a href="#">ГОСТ 33823-2016</a>  |
| 10.   | горох шлифованный: целый или колотый   | <a href="#">ГОСТ 6201-68</a><br>с 01.11.2020 <a href="#">ГОСТ 28674-2019</a> |
| 11.   | горошек зеленый быстрозамороженный     | <a href="#">ГОСТ Р 54683-2011</a>  |
| 12.   | горошек зеленый консервированный       | <a href="#">ГОСТ 34112-2017</a>  |
| 13.   | груши свежие                           | <a href="#">ГОСТ 33499/2015</a>  |
| 14.   | джем                                   | <a href="#">ГОСТ 31712-2012</a>  |
| 15.   | зелень свежая (лук, укроп)             | <a href="#">ГОСТ 34214-2017</a> , <a href="#">ГОСТ 32856-2014</a>            |
| 16.   | йогурт или биоюгурт                    | <a href="#">ГОСТ 31981/2013</a>  |
| 17.   | кабачки (цукини) быстрозамороженные    | <a href="#">ГОСТ Р 54683-2011</a>  |

|     |  |                                    |
|-----|--|------------------------------------|
| 18. | кабачки свежие   | ГОСТ 31822-2012                    |
| 19. | какао-напиток витаминизированный<br>быстрорастворимый                                  | ГОСТ 108-2014                      |
| 20. | капуста белокочанная свежая раннеспелая,<br>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<br>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<br>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<br>32156-2013 |
| 37. | крахмал картофельный   | ГОСТ Р 53876-2010                  |
| 38. | крупа гречневая ядрица   | ГОСТ Р 55290-2012                  |
| 39. | крупа кукурузная шлифованная   | ГОСТ 6002-69                       |
| 40. | крупа овсяная  | ГОСТ 3034-75                       |

|     |   |                                    |
|-----|---|------------------------------------|
| 41. | крупа пшеничная   | ГОСТ 276-60                        |
| 42. | крупа пшено шлифованное   | ГОСТ 572-2016                      |
| 43. | крупа рис шлифованный)  | ГОСТ 6292-93                       |
| 44. | крупа ячменная перловая   | ГОСТ 5784-60                       |
| 45. | кукуруза сахарная в зернах,<br>консервированная                 | ГОСТ 34114-2017                    |
| 46. | лавровый лист   | ГОСТ 17594-81                      |
| 47. | лимоны свежие   | ГОСТ 34307/2017                    |
| 48. | лук репчатый свежий   | ГОСТ 34306-2017                    |
| 49. | лук репчатый свежий очищенный в<br>вакуумной упаковке           | ТУ изготовителя                    |
| 50. | мак пищевой   | ГОСТ Р 52533-2006                  |
| 51. | макаронные изделия группы А (вермишель,<br>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<br>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<br>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        | <a href="#">ГОСТ 33801/2016</a>   |
| 105. | яблоки свежие         | <a href="#">ГОСТ 34314/2017</a>   |
| 106. | ядро ореха грецкого   | <a href="#">ГОСТ 16833-2014</a>   |
| 107. | яйца куриные столовые | <a href="#">ГОСТ 31654-2012</a>   |
| 108. | крупа манная          | <a href="#">ГОСТ 7022-97</a><br>с 01.11.2020 <a href="#">ГОСТ 7022-2019</a> |

Примечание:

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

---