



КонсультантПлюс

Постановление Правительства РБ от 01.08.2023
N 438

(ред. от 22.11.2023)

"Об утверждении Единой системы требований,
предъявляемых к организации социального
питания в Республике Башкортостан"

Документ предоставлен **КонсультантПлюс**

www.consultant.ru

Дата сохранения: 27.02.2024

ПРАВИТЕЛЬСТВО РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

ПОСТАНОВЛЕНИЕ от 1 августа 2023 г. N 438

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ЕДИНОЙ СИСТЕМЫ ТРЕБОВАНИЙ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫХ К ОРГАНИЗАЦИИ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ В РЕСПУБЛИКЕ БАШКОРТОСТАН

Список изменяющих документов
(в ред. Постановления Правительства РБ от 22.11.2023 N 666)

В соответствии с [пунктом 3 статьи 4](#) Закона Республики Башкортостан "Об организации социального питания в Республике Башкортостан", в целях совершенствования организации социального питания в образовательных организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, организациях социального обслуживания Республики Башкортостан Правительство Республики Башкортостан постановляет:

1. Утвердить прилагаемую Единую [систему](#) требований, предъявляемых к организации социального питания в Республике Башкортостан (далее - Единая система требований).
2. Поручить республиканским органам исполнительной власти и рекомендовать органам местного самоуправления Республики Башкортостан при организации социального питания руководствоваться Единой системой требований.
3. Признать утратившим силу [Постановление](#) Правительства Республики Башкортостан от 23 августа 2021 года N 408 "Об утверждении Стандарта организации питания в общеобразовательных организациях Республики Башкортостан".
4. Контроль за исполнением настоящего Постановления возложить на первого заместителя Премьер-министра Правительства Республики Башкортостан - министра экономического развития и инвестиционной политики Республики Башкортостан Муратова Р.Х.

Премьер-министр
Правительства
Республики Башкортостан
А.Г. НАЗАРОВ

Утверждена
Постановлением Правительства
Республики Башкортостан
от 1 августа 2023 г. N 438

ЕДИНАЯ СИСТЕМА ТРЕБОВАНИЙ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫХ К ОРГАНИЗАЦИИ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ В РЕСПУБЛИКЕ БАШКОРТОСТАН

Список изменяющих документов
(в ред. Постановления Правительства РБ от 22.11.2023 N 666)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая Единая система требований, предъявляемых к организации социального питания в Республике Башкортостан (далее - Единая система требований), устанавливает и систематизирует порядок организации социального питания в образовательных организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, организациях социального обслуживания Республики Башкортостан (далее - организации Республики Башкортостан), в том числе определяет требования, касающиеся создания равных условий доступа операторов социального питания к осуществлению деятельности по поставке товаров, выполнению работ, оказанию услуг, необходимых для организации социального питания.

Понятия и термины, применяемые в Единой системе требований, используются в значениях, определенных [Законом](#) Республики Башкортостан "Об организации социального питания в Республике Башкортостан".

Применять понятие "организация питания" с учетом его комплексной характеристики, включая в том числе:
(абзац введен [Постановлением](#) Правительства РБ от 22.11.2023 N 666)

обязательное соблюдение норм санитарно-эпидемиологических и санитарно-гигиенических требований к организации питания обучающихся;
(абзац введен [Постановлением](#) Правительства РБ от 22.11.2023 N 666)

материально-техническое и кадровое обеспечение пищеблоков;
(абзац введен [Постановлением](#) Правительства РБ от 22.11.2023 N 666)

координацию и контроль за исполнением условий контрактов на оказание услуг питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования;
(абзац введен [Постановлением](#) Правительства РБ от 22.11.2023 N 666)

обеспечение качества и безопасности предоставления питания обучающимся, в том числе обучающимся, требующим индивидуального подхода.
(абзац введен [Постановлением](#) Правительства РБ от 22.11.2023 N 666)

1.2. Единая система требований представляет собой совокупность рекомендаций, касающихся:

порядка выбора учредителями организаций Республики Башкортостан формы обеспечения социальным питанием отдельных категорий граждан в организациях Республики Башкортостан;

способов и форм финансирования расходов по обеспечению социальным питанием отдельных категорий граждан в организациях Республики Башкортостан;

порядка проведения процедур определения поставщика продовольственного сырья, пищевой продукции, рационов и услуги по организации социального питания в организациях Республики Башкортостан (далее - поставщик);

технологического процесса приготовления блюд и оснащенности технологическим оборудованием пищеблоков в организациях Республики Башкортостан;

кадрового обеспечения технологического процесса, а также условий труда персонала;

порядка организации профессионального обучения и дополнительного профессионального образования руководителей и работников организаций, обеспечивающих организацию социального питания в организациях Республики Башкортостан;

порядка осуществления контроля за качеством организации социального питания отдельных категорий граждан в организациях Республики Башкортостан;

порядка ведения организацией Республики Башкортостан, заключившей государственный или муниципальный контракт, гражданско-правовой договор в целях поставки продуктов питания или услуги по организации социального питания (далее - заказчик), претензионной работы в рамках выполнения

государственного (муниципального) контракта.

Выполнение рекомендаций Единой системы требований направлено на укрепление здоровья отдельных категорий граждан путем совершенствования организации их питания в организациях Республики Башкортостан.

Задачи Единой системы требований - обеспечение качества, безопасности и доступности социального питания отдельных категорий граждан в организациях Республики Башкортостан, установление соответствующих унифицированных требований.

1.3. Действие Единой системы требований распространяется:

на организации Республики Башкортостан, обеспечивающие собственными силами социальным питанием отдельные категории граждан (штатное подразделение организации Республики Башкортостан);

на организации Республики Башкортостан, обеспечивающие социальным питанием отдельные категории граждан путем передачи соответствующих функций оператору социального питания.

1.4. Состояние организации питания обучающихся в Республике Башкортостан.

В Республике Башкортостан насчитывается 63 муниципальных образования в статусе муниципального района, городского округа (далее - муниципалитеты), в которых:

организация питания осуществляется самостоятельно общеобразовательными организациями в 22 муниципалитетах;

питание организовано сторонними организациями (операторами питания) в 35 муниципалитетах;

смешанная форма организации питания - в 6 муниципалитетах.

В 2022 - 2023 учебном году в республике насчитывается 768 (43,6%) общеобразовательных организаций, где питание организовано самостоятельно, и 994 (56,4%) общеобразовательных организаций, где питание передано на аутсорсинг.

В республике имеется 13 комбинатов питания с производством полуфабрикатов высокой степени готовности и готовых охлажденных блюд.

Кроме того, в республике:

77 базовых школьных столовых;

45 буфетов-раздаточных (раздача готовой пищи);

1640 доготовочных пищеблоков, работающих на полуфабрикатах.

В настоящее время действуют 39 специализированных организаций, осуществляющих качественное и безопасное питание.

На протяжении 3 лет охват горячим питанием обучающихся в общеобразовательных организациях республики составляет 96,2%.

В Республике Башкортостан оказываются меры социальной поддержки в виде стопроцентного обеспечения бесплатным питанием следующим категориям обучающихся:

обучающимся, осваивающим образовательные программы начального общего образования;

обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и детям-инвалидам;

обучающимся 5 - 11 классов из числа детей из многодетных малоимущих семей;

обучающимся 5 - 11 классов - детям участников специальной военной операции, проводимой на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Херсонской и Запорожской областей, Украины.

Ежегодно стоимость горячего питания для льготных категорий индексируется в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

Нормы питания обучающихся, в том числе и в отношении обучающихся начальных классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, приведены в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", учитывающими разные объемы порций по приемам пищи и по возрастам.

Из бюджета Республики Башкортостан выделены субсидии на проведение мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование во вторую смену.

Ежегодно Министерством образования и науки Республики Башкортостан осуществляется мониторинг обучающихся, нуждающихся в специализированном меню, а именно:

- обучающихся с сахарным диабетом;
- обучающихся с различными пищевыми аллергиями;
- обучающихся с ожирением;
- обучающихся с диагнозом "фенилкетонурия".

В целях обеспечения условий для стопроцентного охвата горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций, в том числе и детей, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, Министерством торговли и услуг Республики Башкортостан, Министерством здравоохранения Республики Башкортостан совместно с представителями общественных организаций, родительских комитетов разработаны специализированные базовые республиканские меню (сахарный диабет, фенилкетонурия, пищевые аллергии). Организация питания осуществляется при представлении родителями (законными представителями) справки о наличии заболеваний, связанных с ограничениями в питании.

Кроме того, Приказом Министерства здравоохранения Республики Башкортостан от 17 ноября 2022 года N 1923-А "О выдаче справок о состоянии здоровья учащихся общеобразовательных организаций с целью организации индивидуального питания" утверждены [алгоритм](#) оформления медицинской справки для представления в общеобразовательную организацию с целью организации индивидуального питания и единая форма [справки](#) о состоянии здоровья ребенка.

В 8 общеобразовательных организациях городского округа город Стерлитамак Республики Башкортостан для обучающихся среднего и старшего звена предоставляется альтернативная форма питания по типу "шведский стол". Для приема пищи под столовую выделено отдельное помещение.

В 2023 - 2024 учебном году в Республике Башкортостан планируется в каждом муниципальном образовании внедрить новые формы организации школьного питания, включая возможность выбора блюд обучающимися, для обеспечения разнообразия и удовлетворения потребностей каждого школьника.

В целях осуществления общественного контроля за качеством питания в автоматизированную систему мониторинга питания загружена 1381 рабочая ссылка общеобразовательных организаций республики.
(п. 1.4 введен [Постановлением](#) Правительства РБ от 22.11.2023 N 666)

2. ПОРЯДОК ВЫБОРА ФОРМЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ СОЦИАЛЬНЫМ ПИТАНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ КАТЕГОРИЙ ГРАЖДАН В ОРГАНИЗАЦИЯХ

РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

2.1. Учредителями организаций Республики Башкортостан осуществляется выбор формы обеспечения социальным питанием отдельных категорий граждан (собственными силами организаций Республики Башкортостан либо путем передачи соответствующих функций оператору социального питания).

2.2. На территории муниципального образования Республики Башкортостан в целях организации качественного питания отдельных категорий граждан в организациях Республики Башкортостан разрабатывается единый вариант основного (организованного) меню, дифференцированного по возрастам, в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации (в случае организации социального питания отдельных категорий граждан в общеобразовательных организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления) (приложения N 1, N 2 к Единой системе требований).
(в ред. Постановления Правительства РБ от 22.11.2023 N 666)

2.2.1. Единые (базовые) меню для использования в общеобразовательных организациях включают в себя специализированную продукцию для детского питания: хлебобулочные изделия, молочные и кисломолочные продукты для детского питания, инстантные напитки, обогащенные витаминами В, А, С, Е и минеральными веществами I, Са, Fe; для приготовления горячих блюд предусматривается поставка полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, творога для детского питания.
(п. 2.2.1 введен Постановлением Правительства РБ от 22.11.2023 N 666)

2.3. В случае, если социальное питание отдельных категорий граждан в организациях Республики Башкортостан обеспечивается их собственными силами:

осуществляется калькуляция ежедневных рационов в рамках выделяемого финансирования;

основное (организованное) меню на период не менее двух недель для каждой возрастной категории питающихся в организациях Республики Башкортостан утверждается руководителем организации Республики Башкортостан или уполномоченным им лицом;

закупка продовольственного сырья и пищевой продукции осуществляется в соответствии с законодательством о контрактной системе Российской Федерации в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд;

ассортимент закупаемой пищевой продукции и продовольственного сырья организациями Республики Башкортостан должен соответствовать перечню продовольственного сырья и пищевой продукции, возможных к приобретению учреждениями социальной сферы (с учетом контингента питающихся и типа пищеблока), утвержденному протоколом заочного заседания Межведомственной комиссии по защите прав потребителей Республики Башкортостан и Комиссии по вопросам обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в Республике Башкортостан от 6 июля 2020 года.

2.4. В случае, если питание отдельных категорий граждан в организациях Республики Башкортостан обеспечивается путем передачи соответствующих функций оператору социального питания:

при размещении заказа на закупку услуги по организации социального питания в организации Республики Башкортостан государственным (муниципальным) заказчиком необходимо использовать единый вариант основного (организованного) меню, дифференцированного по возрастам, в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации, а также типовую документацию, разработанную федеральными органами исполнительной власти и региональными органами исполнительной власти (в случае организации социального питания в общеобразовательной организации, организации отдыха детей и их оздоровления);

основное (организованное) меню на период не менее двух недель для каждой возрастной категории питающихся в организации Республики Башкортостан согласовывается ее руководителем (уполномоченным им лицом) и утверждается руководителем (уполномоченным им лицом) предприятия общественного питания, прошедшего конкурсный отбор на право заключения контракта (договора) (в случае организации социального питания в общеобразовательной организации, организации отдыха детей

и их оздоровления);

ассортимент продовольственного сырья и пищевой продукции, используемый для оказания услуги по организации социального питания отдельных категорий граждан в организациях Республики Башкортостан, должен соответствовать перечню продовольственного сырья и пищевой продукции, возможных к приобретению учреждениями социальной сферы (с учетом контингента питающихся и типа пищеблока), утвержденному протоколом заочного заседания Межведомственной комиссии по защите прав потребителей Республики Башкортостан и Комиссии по вопросам обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в Республике Башкортостан от 6 июля 2020 года;

образовательные организации заключают контракты (договоры) сроком не менее 3 лет на основании доведенного до заказчика объема прав в денежном выражении на очередной финансовый год и плановый период в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации;

при формировании стоимости рационов социального питания применяются устанавливаемые Правительством Республики Башкортостан размеры предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при образовательных организациях.

2.5. Основное (организованное) меню на период не менее двух недель для каждой возрастной категории питающихся в организации Республики Башкортостан при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе основных пищевых веществ.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий с учетом их пищевой ценности в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, официально изданными сборниками рецептур блюд, нормами отходов при первичной обработке или с подтверждаемыми расчетами пищевой ценности и стоимости применяемых продуктов в сравнении с заменяемыми продуктами.

2.6. В организациях Республики Башкортостан социальное питание осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для отдельных категорий граждан, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации ([приложения N 3, N 4](#) к Единой системе требований).

(в ред. [Постановления](#) Правительства РБ от 22.11.2023 N 666)

При разработке основного (организованного) меню рекомендуется:

соблюдать сбалансированность потребности в макронутриентах (белки, жиры, углеводы), микронутриентах (витамины, микроэлементы) и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по категориям и возрастам питающихся, имеющих право на получение социального питания;

не использовать пищевые продукты, полученные с использованием генно-модифицированных организмов (ГМО);

использовать части продуктов растительного происхождения.

2.7. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, образовательные организации, организации отдыха детей и их оздоровления организуют лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

2.8. Для детей и подростков от 7 до 18 лет с постоянным пребыванием в общеобразовательной организации, организации отдыха детей и их оздоровления более 4 часов, помимо реализации основного (организованного) меню (завтраки, обеды, полдники), индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, рекомендуется организовать дополнительное питание (достаточный

ассортимент пищевых продуктов в свободной продаже с учетом ограничений, установленных санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами).

3. ТРЕБОВАНИЯ К СПОСОБАМ И ФОРМАМ ФИНАНСИРОВАНИЯ РАСХОДОВ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ СОЦИАЛЬНЫМ ПИТАНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ КАТЕГОРИЙ ГРАЖДАН В ОРГАНИЗАЦИЯХ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

3.1. Финансирование расходов по обеспечению социальным питанием отдельных категорий граждан в организациях Республики Башкортостан осуществляется за счет средств бюджетов различных уровней и внебюджетных источников.

Стоимость социального питания в организациях Республики Башкортостан (за исключением стоимости питания в образовательных организациях) складывается из основных видов затрат, представленных в [приложении N 5](#) к Единой системе требований.
(в ред. [Постановления](#) Правительства РБ от 22.11.2023 N 666)

Нормативы основных видов затрат и общая потребность в финансировании расходов по обеспечению социальным питанием отдельных категорий граждан в организациях Республики Башкортостан определяются в сроки, обеспечивающие своевременность размещения заказов на закупку продовольственного сырья и пищевой продукции и на предоставление услуги по организации питания.

3.2. В случае, если услуга по организации социального питания обучающихся общеобразовательной организации предоставляется за счет средств их родителей (законных представителей) или с участием таких средств, данная услуга предоставляется на основании договоров, заключенных между родителями (законными представителями) обучающихся и образовательной организацией, оператором социального питания (при наличии).

3.3. Учет расходов на организацию социального питания отдельных категорий граждан в организациях Республики Башкортостан осуществляется в порядке, определяемом:

законодательством Российской Федерации о бюджетном учете, - применительно к учету расходов, осуществляемых бюджетами разных уровней и организациями Республики Башкортостан;

законодательством Российской Федерации о бухгалтерском учете, - применительно к учету расходов, производимых юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими поставку продовольственного сырья и пищевой продукции и (или) оказание услуги по организации социального питания отдельных категорий граждан в организациях Республики Башкортостан.

3.4. В целях исключения рисков при использовании наличных денег, увеличения скорости обслуживания и соблюдения санитарно-гигиенических норм при организации социального питания отдельных категорий граждан в организациях Республики Башкортостан (в том числе при организации дополнительного питания (буфета)) осуществляется переход оплаты на безналичный расчет.

Оплата питания в столовых и буфетах организаций Республики Башкортостан по безналичному расчету осуществляется:

через специализированные системы оплаты, учета и контроля (мониторинга) денежных средств (бюджетных и родительских), идущих на оплату питания в организациях Республики Башкортостан;

через каналы оплаты, разрешенные законодательством Российской Федерации: коммерческие и государственные банки и их сети терминалов и банкоматов.

4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ПРОЦЕДУР ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПОСТАВЩИКА ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ И УСЛУГИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

4.1. Приоритетным способом осуществления закупки продовольственного сырья и пищевой продукции

и определения исполнителя услуги по организации социального питания отдельных категорий граждан в организациях Республики Башкортостан является открытый аукцион в электронной форме.

Данная процедура предусматривает возможность определить необходимую квалификацию поставщика продовольственного сырья и пищевой продукции и услуги по организации социального питания отдельных категорий граждан в организациях Республики Башкортостан путем установления к этому поставщику дополнительных требований в соответствии с [Постановлением](#) Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2021 года N 2571 "О требованиях к участникам закупки товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд и признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений актов Правительства Российской Федерации".

5. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ПРОЦЕССУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И ОСНАЩЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ОБОРУДОВАНИЕМ ПИЩЕБЛОКОВ ПРИ ОБЕСПЕЧЕНИИ СОЦИАЛЬНЫМ ПИТАНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ КАТЕГОРИЙ ГРАЖДАН В ОРГАНИЗАЦИЯХ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

5.1. Способы обеспечения социальным питанием отдельных категорий граждан в организациях Республики Башкортостан определяются применяемыми технологиями приготовления блюд и подразделяются на две группы технологий общественного питания: индустриальные и традиционные.

Индустриальные способы производства питания для организаций Республики Башкортостан - способы, предусматривающие промышленное производство полуфабрикатов и готовых блюд с пролонгированными (увеличенными) сроками годности на пищевых производственных комплексах с использованием современных технологий.

Традиционные способы производства питания для организаций Республики Башкортостан - способы, обеспечивающие производство готовых блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания для непосредственной реализации потребителям.

5.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации Республики Башкортостан или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным указанным руководителем или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах. Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с их рецептурой и технологией приготовления, указанными в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

Производство (изготовление) пищевых продуктов для питания детей должно соответствовать требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания детей.

5.3. На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается. Необходимо отдавать предпочтение централизации и оптимизации технологических процессов в целях снижения удельного веса ручного труда и себестоимости производимой пищевой продукции.

5.4. Выдача готовой пищевой продукции в организациях Республики Башкортостан должна осуществляться только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией (при наличии) независимо от способа организации питания (собственными силами организации Республики Башкортостан или оператором социального питания по контракту (договору)).

В целях контроля качества и безопасности готовой пищевой продукции в организациях Республики Башкортостан ответственным лицом должна отбираться суточная проба от каждой партии готовой пищевой продукции.

В бракеражные комиссии при общеобразовательных организациях необходимо включать представителей родительских комитетов, родителей обучающихся.

В целях минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры. Температура горячих блюд, супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

5.5. Организациями Республики Башкортостан обеспечивается соответствие набора и устройства производственных, складских, служебных, бытовых помещений, залов приема пищи, предусмотренных в организациях Республики Башкортостан для обеспечения социального питания, а также используемых при обеспечении социального питания отдельных категорий граждан в организациях Республики Башкортостан оборудования и инвентаря требованиям законодательства (включая нормативно-технические и санитарно-гигиенические требования), предъявляемым к соответствующему типу (виду) организаций Республики Башкортостан.

Обязательный минимальный перечень оборудования производственных помещений столовой организации Республики Башкортостан и базовых предприятий изложен в [СанПиН 1.2.3685-21](#) "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

Обязательный минимальный [перечень](#) производственных помещений и оборудования столовой общеобразовательной организации и базовых предприятий приведены в приложении N 6 к Единой системе требований.
(абзац введен [Постановлением](#) Правительства РБ от 22.11.2023 N 666)

5.6. При переоснащении пищеблоков в ходе укрепления материально-технической базы организации Республики Башкортостан предпочтение необходимо отдавать современному профессиональному высокотехнологичному энергосберегающему оборудованию.

5.7. Организовать проведение ежегодной паспортизации пищеблоков общеобразовательных организаций на начало учебного года согласно [приложению N 7](#) к Единой системе требований.
(п. 5.7 введен [Постановлением](#) Правительства РБ от 22.11.2023 N 666)

5.8. Оценка состояния материально-технической базы пищеблоков общеобразовательных организаций проводится ежегодно в конце учебного года.
(п. 5.8 введен [Постановлением](#) Правительства РБ от 22.11.2023 N 666)

6. ТРЕБОВАНИЯ К КАДРОВОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА, УСЛОВИЯМ ТРУДА ПЕРСОНАЛА ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

6.1. Все сотрудники столовой (буфета) организации Республики Башкортостан обеспечиваются форменной одеждой (специальной санитарной одеждой с логотипом организации, оказывающей услугу по питанию), что повышает их организованность и ответственность, престижность профессии, позволяет сформировать фирменный имидж.

Форменная одежда должна быть выдержана в едином стиле и цветовой гамме, подходить сотруднику столовой (буфета) организации Республики Башкортостан по размеру, содержаться в чистоте, быть аккуратно выглаженной, постоянно носиться в рабочее время.

У каждого сотрудника столовой (буфета) организации Республики Башкортостан в наличии должна быть форменная одежда в количестве не менее двух комплектов.

6.2. К работе допускаются сотрудники столовой (буфета) организации Республики Башкортостан, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Каждый сотрудник столовой (буфета) организации Республики Башкортостан должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

Допуск сотрудников столовой (буфета) организации Республики Башкортостан к работе производится в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации, ежедневно проводится осмотр сотрудников столовой (буфета) организации Республики Башкортостан, занятых изготовлением продукции общественного питания, и сотрудников столовой (буфета) организации Республики Башкортостан, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра вносят в гигиенический журнал.

6.2.1. Работники пищеблока должны проходить обучение раз в 3 года по вопросам организации безопасного питания в образовательных организациях, в том числе по программе производственного контроля на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points).

(п. 6.2.1 введен [Постановлением](#) Правительства РБ от 22.11.2023 N 666)

6.3. Требования к минимальному количеству сотрудников столовой (буфета) организации Республики Башкортостан изложены в [СанПиН 1.2.3685-21](#) "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

6.4. Формирование кадрового резерва поваров пищеблоков школ (пункт 2 протокола заседания Рабочей группы (штаба) по организации бесплатного здорового горячего питания для обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования, под председательством Заместителя Председателя Правительства Российской Федерации Т.А.Голиковой от 2 февраля 2022 года) на данный момент не предусмотрено в связи с тем, что в республике достаточный кадровый потенциал по направлению общественного питания.

(п. 6.4 введен [Постановлением](#) Правительства РБ от 22.11.2023 N 666)

6.5. В целях привлечения молодых специалистов к работе на пищеблоках общеобразовательных организаций организовывается на постоянной основе прохождение практики студентов профильных колледжей в целях дальнейшего их трудоустройства.

(п. 6.5 введен [Постановлением](#) Правительства РБ от 22.11.2023 N 666)

7. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РУКОВОДИТЕЛЕЙ И РАБОТНИКОВ ОРГАНИЗАЦИЙ, ОКАЗЫВАЮЩИХ УСЛУГУ ПО ОРГАНИЗАЦИИ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

7.1. В целях обеспечения качественным социальным питанием отдельных категорий граждан в организациях Республики Башкортостан независимо от формы такого обеспечения к нему должны привлекаться лица, имеющие соответствующее профессиональное образование (технологи, бухгалтеры-калькуляторы, шеф-повара, повара).

7.2. Руководитель организации Республики Башкортостан (в случае, если основное (организованное) меню обеспечивается ее собственными силами), руководитель предприятия общественного питания (в случае, если основное (организованное) меню обеспечивается путем передачи соответствующих функций оператору социального питания) не реже одного раза в три года направляют работников, обеспечивающих социальное питание отдельных категорий граждан в организации Республики Башкортостан, на обучение в целях поддержания их профессиональной компетенции и повышения квалификации в областях организации социального питания, обеспечения качества и безопасности пищевой продукции.

7.3. Обучение, указанное в [пункте 7.2](#) Единой системы требований, осуществляется в профессиональных образовательных организациях с обязательным внесением данных в федеральную информационную систему "Федеральный реестр сведений о документах об образовании и (или) о квалификации, документах об обучении".

8. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ ОРГАНИЗАЦИИ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

8.1. В зависимости от формы организации социального питания в организациях Республики Башкортостан ответственность возлагается:

при организации социального питания в организациях Республики Башкортостан ее штатным подразделением - на руководителя организации Республики Башкортостан за выполнение всего комплекса мероприятий;

при передаче соответствующих функций оператору социального питания - на исполнителя контракта (договора) (на руководителя организации Республики Башкортостан при этом возлагается ответственность за организацию контроля за выполнением исполнителем контракта (договора) договорных обязательств).

8.2. Для непосредственного управления и контроля за организацией социального питания руководитель организации Республики Башкортостан может назначать ответственных должностных лиц из числа преподавательского (для образовательных организаций) и (или) административно-управленческого персонала.

При обеспечении социального питания в организации Республики Башкортостан оператором социального питания соответствующие функции выполняют организации общественного питания, обладающие опытом организации социального питания и обладающие необходимой материально-технической базой, имеющие в штате высококвалифицированных специалистов индустрии общественного питания (технологов, бухгалтеров-калькуляторов, шеф-поваров, поваров).

8.3. Предприятия общественного питания в соответствии с требованиями [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" должны осуществлять производственный контроль, основанный на принципах ХАССП.
(в ред. [Постановления](#) Правительства РБ от 22.11.2023 N 666)

8.4. Контроль за качеством организации социального питания в организациях Республики Башкортостан осуществляют ее учредитель и руководитель.

Государственное казенное учреждение Республики Башкортостан "Управление социального питания" осуществляет оценку исполнения контрактов (договоров).

8.5. В целях обеспечения стопроцентной доступности информации о питании для родителей (законных представителей) обучающихся общеобразовательные организации в ежедневном режиме размещают:

информацию о качестве питания в модуле "Контроль горячего питания" Электронного дневника "ELSCHOOL" в подсистеме "Образование" государственной информационной системы "Единая электронная образовательная среда Республики Башкортостан";

ежедневное меню с фотографиями завтраков, обедов, полдников на официальных сайтах общеобразовательных организаций;

файлы ежедневного меню для обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования, в каталоге "food" в Федеральной системе мониторинга питания обучающихся.
(п. 8.5 в ред. [Постановления](#) Правительства РБ от 22.11.2023 N 666)

8.6. Размещенные в Электронном дневнике "ELSCHOOL" данные отражаются в информационно-аналитической системе "Центр управления регионом" Республики Башкортостан. В аналитическом блоке "Образование" создана аналитическая панель "Результаты проверок организации питания школьников в Республике Башкортостан".

На основе собранных данных разработана методика рейтингования общеобразовательных организаций для последующего их отражения на дашборде системы "Центр управления регионом" Республики Башкортостан.
(п. 8.6 введен [Постановлением](#) Правительства РБ от 22.11.2023 N 666)

8.7. Ежегодно (в начале и в конце учебного года) совместно с Институтом стратегических исследований государственного бюджетного научного учреждения "Академия наук Республики Башкортостан" проводится социологический опрос среди родителей и обучающихся по вопросам организации и качества питания в общеобразовательных организациях Республики Башкортостан.
(п. 8.7 введен [Постановлением](#) Правительства РБ от 22.11.2023 N 666)

9. ПОРЯДОК ВЕДЕНИЯ ЗАКАЗЧИКОМ ПРЕТЕНЗИОННОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ Контракта (договора) на поставку продовольственного сырья, пищевой продукции и оказание услуги по организации социального питания в организациях Республики Башкортостан

9.1. Претензионная работа является самостоятельным этапом правовой работы заказчика в рамках контракта (договора) на поставку продовольственного сырья, пищевой продукции и оказание услуги по организации социального питания в организациях Республики Башкортостан, состоящим из упорядоченной последовательности действий, важнейшим из которых является сбор материалов, подтверждающих наличие факта претензии к поставщику продукции или услуги.

9.2. При организации поставок продовольственного сырья, пищевой продукции, рационов и при оказании услуги по организации социального питания в организациях Республики Башкортостан ведение претензионной работы является обязательным условием контрактной документации.

9.3. При приемке продовольственного сырья и пищевой продукции должен осуществляться входной контроль показателей их качества и безопасности.

Для участия в приемке продовольственного сырья и пищевой продукции приказом руководителя организации Республики Башкортостан назначаются лица, компетентные в вопросах определения качества и комплектности продукции, подлежащей приемке. Данный приказ должен предусматривать замещение назначенных лиц на период их отпуска или болезни.

9.4. Критерии контроля продовольственного сырья и пищевой продукции:

соответствие поставки продовольственного сырья, пищевой продукции, рационов и услуги по организации социального питания в организациях Республики Башкортостан заказанной номенклатуре, количеству, фасовке (в тех случаях, когда номенклатура предусматривает указание марки, сорта и др.);

соответствие графику поставки по времени;

наличие сопроводительной документации: бухгалтерской товаросопроводительной (накладной, счета-фактуры и других документов, предусмотренных контрактом (договором)); документов о происхождении продукта; документов, подтверждающих соответствие пищевой продукции техническим регламентам Таможенного союза (в формах: подтверждения (декларирования) соответствия пищевой продукции, документов о государственной регистрации специализированной пищевой продукции, заключения о соответствии пищевой продукции требованиям ветеринарных правил и норм);

соблюдение правил перевозки, обеспечение предохранения груза от повреждения и порчи (укладка, товарное соседство, температурный режим и другие условия транспортировки);

сохранность груза, целостность тары и упаковки (визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продовольственного сырья и пищевой продукции);

контроль соответствия видов и наименований поступившего продовольственного сырья и пищевой продукции маркировке на упаковке и в товаросопроводительной документации;

контроль принадлежности продовольственного сырья и пищевой продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации;

контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов.

9.5. Изготовитель (продавец, лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя) в случае получения информации о несоответствии продовольственного сырья и пищевой продукции требованиям технических регламентов обязан принять меры согласно [статьям 36 - 38](#) Федерального закона "О техническом регулировании".

При обнаружении несоответствия качества и (или) комплектности поступившего продовольственного сырья и пищевой продукции требованиям стандартов, технических условий и другим условиям контракта (договора) представитель заказчика имеет право приостановить дальнейшую приемку и обязан составить претензионный акт приемки продовольственного сырья и пищевой продукции (далее - претензионный акт) с требованием к поставщику заменить и (или) допоставить доброкачественную продукцию, указав количество осмотренной продукции и характер выявленных при приемке дефектов.

Претензионный акт подписывается представителем заказчика и экспедитором поставщика. Экспедитор поставщика не имеет права отказаться от подписания претензионного акта и вправе указать в нем свои доводы, на основании которых экспедитор поставщика не согласен с претензионным актом.

9.6. Поставщик обязан произвести замену и (или) допоставку продукции в течение времени, указанного в контракте (договоре). В случае, если контракт (договор) не содержит конкретного указания времени замены, замена должна быть произведена в срок, достаточный для организации социального питания в организациях Республики Башкортостан в тот прием пищи, для которого предназначены доставляемые продукты в соответствии с распорядком пищеблока заказчика.

9.7. В случае поставки некомплектных продовольственного сырья и пищевой продукции представитель заказчика обязан принять меры к обеспечению хранения этой продукции в условиях, предотвращающих ухудшение ее качества и смешение с другой однородной продукцией.

9.8. При поставке продовольственного сырья и пищевой продукции ненадлежащего качества груз возвращается обратно поставщику в полном объеме.

9.9. В случае невыполнения требований претензионного акта в указанный срок заказчик возвращает взятые на ответственное хранение некомплектные продовольственное сырье и пищевую продукцию поставщику с последующим наложением штрафа в размере, предусмотренном контрактом (договором).

9.10. Факт поставки продовольственного сырья и пищевой продукции (оказания услуги), не соответствующих требованиям контракта (договора), подтверждается актом о фактическом качестве и комплектности полученных продовольственного сырья и пищевой продукции, к которому прикладывается претензионный акт.

Акт о фактическом качестве и комплектности продовольственного сырья и пищевой продукции, полученный по контракту (договору), должен содержать следующие обязательные реквизиты: наименование пищеблока заказчика, дату поставки, дату питания, дату заказа, заказанные номенклатуру и количество, должность и фамилию подписывающего акт представителя заказчика, суть претензии (например: плохое качество, нарушение упаковки, нарушение условий транспортировки, недостаток количества, незаказанные фасовка и номенклатура, замена номенклатуры, отсутствие документов или другие формулировки).

В претензионный акт могут быть включены (приложены к нему) иные сведения.

В претензионном акте рекомендуется приводить ссылку на пункты контракта (договора), санитарных правил, стандартов или других нормативных документов, которые были нарушены.

9.11. Скрытыми недостатками признаются такие недостатки, которые не могли быть обнаружены при обычной для данного вида продукции проверке и были выявлены лишь в процессе ее обработки, использования и хранения. При обнаружении скрытых недостатков заказчик производит отбор образцов (проб) и направляет их в лабораторию для проведения исследования, по результатам которого получает протоколы испытаний. Перечень аккредитованных лабораторий, а также требование, касающееся независимости этих лабораторий, могут быть включены в контракт (договор) либо утверждены двусторонним соглашением заказчика и поставщика до процедуры исследования и заявления претензии.

Если контракт (договор) или соглашение сторон не определяют требования к лаборатории, заказчик вправе выбрать лабораторию по своему усмотрению.

9.12. В случае подтверждения недоброкачества продовольственного сырья и пищевой продукции все расходы на проведение исследования, получение протоколов испытаний, транспортные и другие связанные с исследованием документированные расходы несет поставщик.

9.13. Акт о скрытых недостатках продовольственного сырья и пищевой продукции с требованием заменить некачественную продукцию должен быть составлен в течение одного рабочего дня при обнаружении недостатков. Если поставщик не согласен заменить продукцию, она должна быть представлена для лабораторного исследования в трехдневный или более краткий срок во избежание порчи или изменения качества товара.

9.14. При подтверждении лабораторными исследованиями недоброкачества продукции она возвращается поставщику с приложением протоколов испытания пищевой продукции и продовольственного сырья с последующим наложением штрафа в соответствии с условиями контракта (договора).

9.15. При ведении организациями Республики Башкортостан претензионной работы рекомендуется использовать заключения о результатах проведения оценки уровня организации социального питания в организациях Республики Башкортостан, акты систематического наблюдения за соблюдением требований технических регламентов и нормативных документов, составленные государственным казенным учреждением Республики Башкортостан "Управление социального питания".

10. МЕРЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ПОДДЕРЖКИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ОКАЗЫВАЮЩИХ УСЛУГУ ПО ОРГАНИЗАЦИИ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ, ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

10.1. В целях оказания государственной поддержки предприятиям общественного питания, оказывающим услугу по организации социального питания обучающихся дошкольных образовательных организаций, общеобразовательных организаций, администрациям муниципальных районов и городских округов Республики Башкортостан, общеобразовательным организациям рекомендовано использовать следующие меры:

заключение муниципальных контрактов (договоров) на оказание указанной услуги сроком не менее чем на 3 года с передачей имущества в безвозмездное пользование поставщику этой услуги в соответствии с федеральными законами ["Об образовании в Российской Федерации"](#) и ["Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации"](#);

при заключении муниципальных контрактов (договоров) на оказание указанной услуги освобождать предприятия общественного питания, оказывающие услугу по организации социального питания обучающихся дошкольных образовательных организаций, общеобразовательных организаций, от коммунальных платежей за переданное имущество;

при определении начальной максимальной цены муниципального контракта (договора) на оказание указанной услуги учитывать затраты в соответствии с [приложением N 5](#) к Единой системе требований. (в ред. [Постановления](#) Правительства РБ от 22.11.2023 N 666)

10.2. Предприятиям общественного питания, оказывающим услугу по организации социального питания обучающихся дошкольных образовательных организаций, общеобразовательных организаций, рекомендуется использовать меры государственной поддержки, реализуемые в рамках программ Министерства сельского хозяйства Республики Башкортостан путем создания сельскохозяйственных потребительских кооперативов с участием переработчиков, производителей и логистических центров, а также иные меры поддержки для малых и средних предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности.

Приложение N 1
к Единой системе требований,
предъявляемых к организации
социального питания
в Республике Башкортостан

**ПРИМЕРНОЕ ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗОВАННОЕ) МЕНЮ
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ
В ВОЗРАСТЕ 7 - 11 ЛЕТ
(ВАРИАНТ 1)**

Список изменяющих документов
(введено [Постановлением](#) Правительства РБ от 22.11.2023 N 666)

Рацион: школьное меню			День: понедельник			
Неделя: 1						
N рецептуры	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
445,30	Биточки мясные с томатным соусом	90	10,07	13,00	10,37	199,33
222,00	Каша пшенная рассыпчатая	180	7,80	7,70	46,90	289,30
282,11	Чай витаминизированный	200	-	-	8,7	34
420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания	30	2	0,3	16,5	78
Итого за завтрак		500	19,87	21,00	82,47	600,63
Обед						
63,00	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	250	2,09	6,33	10,64	107,83
80,62	Рыба, тушеная с овощами (филе минтая)	100	10,37	5,74	5,36	114,49
227,00	Макаронные изделия	200	7,36	7,06	47,10	281,5

	отварные с маслом					
284	Компот из яблок с лимоном	200	0,25	0,25	25,35	104,1
420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания	20	1,3	0,2	11,0	52
421,11	Хлеб ржаной	30	2,4	0,3	13,8	66
Итого за обед		800	23,77	19,88	113,25	725,92
Рацион: школьное меню			День: вторник			
Неделя: 1						
N рецептуры	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
401,08	Масло сливочное	8	0,08	5,76	0,08	52,80
133,00	Омлет с зеленым горошком	150/5	10,60	12,90	5,10	179,20
285	Чай с лимоном и сахаром	200/7	0,07	0,01	15,31	61,62
420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания	30	2	0,3	16,5	78
	Йогурт для детского питания с белком йодированным молочным "Биойод" для школьного и дошкольного возраста с клубникой 3,2% жирности	100	3,2	3,0	9,2	80
Итого за завтрак		500	15,95	21,97	46,19	451,62
Обед						
1,00	Винегрет овощной	100	1,26	10,14	8,32	129,26
450,13	Суп картофельный с клецками	250	3,34	2,94	15,04	99,95

131,80	Плов из мяса птицы	180	17,10	21,40	28,40	377,0
305,11	Кисель витаминизированный	200	0,2	-	3,9	16
420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания	20	1,3	0,2	11,0	52
421,11	Хлеб ржаной	30	2,4	0,3	13,8	66
Итого за обед		780	25,60	34,98	80,46	740,21
Рацион: школьное меню			День: среда			
Неделя: 1						
N рецептуры	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
209,0	Котлеты припущенные из мяса птицы с томатным соусом	100	11,12	13,6	9,00	202,89
211,05	Макаронные изделия отварные с маслом	150/5	5,70	5,47	36,50	218,1
287	Кофейный напиток с молоком	200	1,4	1,6	17,35	89,3
27,01	Сыр (порциями)	15	3,48	4,40	0	54,6
420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания	30	2	0,3	16,5	78
Итого за завтрак		500	23,70	25,37	79,35	642,89
Обед						
63,00	Суп картофельный с горохом и гречками	250/20	7,90	4,30	31,50	199,00
191,00	Мясо тушеное (говядина)	100	17,50	6,10	2,99	136,51
239,00	Картофель отварной	180/4	3,70	8,40	32,60	219,00
283	Чай с сахаром	200	0,1	-	9,10	35,0

420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания	20	1,3	0,2	11,0	52
421,11	Хлеб ржаной	30	2,4	0,3	13,8	66
Итого за обед		804	32,90	19,30	100,99	707,51
Рацион: школьное меню			День: четверг			
Неделя: 1						
N рецептуры	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
141,0	Запеканка из творога с вареньем	150/40	29,22	12,11	29,10	342,23
283	Чай с молоком	200	1,4	1,6	17,34	89,32
420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания	30	2	0,3	16,5	78
38	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47
Итого за завтрак		520	33,02	14,41	72,74	556,55
Обед						
56,13	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	240/10	1,90	6,66	10,81	111,11
188,00	Котлеты из говядины с овощами	90	14,00	18,00	4,10	237,00
219	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	150/5	8,70	5,40	45,00	263,80
283	Компот из смеси сухофруктов	200	0,12	-	19,40	79,6
420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания	20	1,3	0,2	11,0	52

421,11	Хлеб ржаной	30	2,4	0,3	13,8	66
Итого за обед		745	28,42	30,56	104,11	809,51
Рацион: школьное меню			День: пятница			
Неделя: 1						
N рецептуры	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
114,00	Каша рисовая молочная вязкая с маслом	200/5	5,1	6,62	32,61	210,13
282,11	Чай витаминизированный	200	-	-	8,7	34
420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания	30	2	0,3	16,5	78
27,01	Сыр (порциями)	15	3,48	4,40	0	54,6
	Йогурт для детского питания с белком йодированным молочным "Биойод" для школьного и дошкольного возраста с клубникой 3,2% жирности	100	3,2	3,0	9,2	80
Итого за завтрак		550	13,78	14,32	67,01	456,73
Обед						
56,00	Суп-лапша домашняя	250	2,45	4,89	13,9	109,38
502,53	Биточки из мяса птицы с томатным соусом (филе)	90	9,92	11,21	6,77	167,48
241,00	Картофельное пюре	200	4,20	8,08	31,1	213,90
279	Компот из смородины черной	200	0,31	0,07	18,09	74,2
420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный	20	1,3	0,2	11,0	52

	витаминами для детского питания					
421,11	Хлеб ржаной	30	2,4	0,3	13,8	66
Итого за обед		790	20,58	24,75	94,66	682,96
Рацион: школьное меню			День: понедельник			
Неделя: 2						
N рецептуры	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
211,56	Макаронные изделия с тертым сыром	160	9,87	11,38	28,62	260,44
269,00	Какао с молоком	200	3,7	3,9	25,9	153
420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания	30	2	0,3	16,5	78
	Масло сливочное	10	0,10	7,2	0,1	66,00
38	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47
Итого за завтрак		500	16,07	23,18	80,92	604,44
Обед						
48,00	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250/35	9,76	6,82	19,01	175,10
214,00	Рагу из птицы	175	15,38	19,59	18,20	308,58
278	Компот из апельсинов с яблоками	200	0,48	0,25	26,81	111,0
420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания	20	1,3	0,2	11,0	52
421,11	Хлеб ржаной	30	2,4	0,3	13,8	66
Итого за обед		710	29,32	27,16	88,82	712,68
Рацион: школьное меню			День: вторник			

Неделя: 2						
N рецептуры	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
506,25	Тефтели из говядины с томатным соусом	90	8,40	13,28	10,07	193,38
221,00	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом сливочным	130/5	8,03	4,60	32,00	200,80
282	Чай витаминизированный	200	-	-	8,70	34,0
420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания	30	2	0,3	16,5	78
	Йогурт для детского питания с белком йодированным молочным "Биойод" для школьного и дошкольного возраста с клубникой 3,2% жирности	100	3,2	3,0	9,2	80
Итого за завтрак		555	21,63	21,18	76,47	586,18
Обед						
23,00	Салат из свеклы с растительным маслом	100	1,43	5,09	9,50	75,35
42,00	Рассольник "Ленинградский" со сметаной	250/10	5,03	11,30	32,38	149,60
181,00	Жаркое по-домашнему	180	18,40	14,10	18,10	273,30
284	Компот из яблок с лимоном	200	0,25	0,25	25,35	104,1
420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания	20	1,3	0,2	11,0	52
421,11	Хлеб ржаной	30	2,4	0,3	13,8	66

Итого за обед		790	28,81	31,23	110,13	720,35
Рацион: школьное меню			День: среда			
Неделя: 2						
N рецептуры	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
179,00	Каша "Артек" молочная вязкая	180/5	7,50	7,10	68,90	365,00
283	Чай с сахаром	200	-	-	9,98	39,9
420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания	30	2	0,3	16,5	78
401,08	Масло сливочное	8	0,06	5,8	0,1	52,88
38	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47
Итого за завтрак		523	9,96	13,60	105,28	582,78
Обед						
51,00	Суп крестьянский с крупой	250	2,10	5,60	12,40	113,00
96,19	Гуляш	90	14,19	14,75	2,63	200,08
194,00	Макаронные изделия отварные с овощами	150	5,30	5,90	34,23	211,6
283	Чай с сахаром	200	0,1	-	9,10	35,0
420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания	20	1,3	0,2	11,0	52
421,11	Хлеб ржаной	30	2,4	0,3	13,8	66
Итого за обед		740	25,39	26,75	83,16	677,68
Рацион: школьное меню			День: четверг			
Неделя: 2						
N	Наименование блюда	Масса	Пищевые вещества (г)			Энергетич

рецептуры		порции (г)	белки	жиры	углеводы	еская ценность (ккал)
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
469,02	Фрикадельки мясные с томатным соусом	100	10,68	9,97	5,33	153,79
218,00	Каша гречневая рассыпчатая с луком	160	8,7	9,20	37,3	268,50
285	Чай с лимоном и сахаром	200	0,06	0,01	10,19	42,28
420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания	30	2	0,3	16,5	78
27,01	Сыр (порциями)	10	2,60	2,65	0,35	35,56
Итого за завтрак		500	24,04	22,13	69,67	578,13
Обед						
4,00	Салат из белокочанной капусты с морковью	100	0,84	5,06	5,32	70,02
43,00	Свекольник со сметаной	250	1,93	6,34	10,05	104,16
423,18	Тефтели рыбные (филе минтая) с томатным соусом	100	8,95	5,48	9,16	121,07
242,00	Картофельное пюре с морковью	200	4,10	4,62	29,46	175,78
281,00	Компот из плодов консервированных	200	0,63	-	40,2	157
420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания	20	1,3	0,2	11,0	52
421,11	Хлеб ржаной	30	2,4	0,3	13,8	66
Итого за обед		900	20,15	22,00	118,99	746,03
Рацион: школьное меню			День: пятница			
Неделя: 2						

N рецептуры	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
493,02	Каша молочная "Дружба" с маслом	150/5	4,95	6,30	26,53	182,30
283	Чай с сахаром	200	-	-	9,98	39,9
420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания	30	2	0,3	16,5	78
401	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1
27,01	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66	-	35
	Йогурт для детского питания с белком йодированным молочным "Биойод" для школьного и дошкольного возраста с клубникой 3,2% жирности	100	3,2	3,0	9,2	80
Итого за завтрак		505	12,86	19,51	62,34	481,30
Обед						
129,2	Суп картофельный с бобовыми и гречками	250/20	7,90	4,30	31,50	199,00
502,53	Биточки из мяса птицы с томатным соусом (филе)	90	9,92	11,21	6,77	167,48
611,02	Рис припущенный	180	4,46	6,53	45,32	258,07
294,01	Компот из свежих плодов и ягод	200	0,16		14,99	60,64
420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания	20	1,3	0,2	11,0	52
421,11	Хлеб ржаной	30	2,4	0,3	13,8	66
Итого за обед		790	26,14	22,54	123,38	803,19

Приложение N 2
к Единой системе требований,
предъявляемых к организации
социального питания
в Республике Башкортостан

**ПРИМЕРНОЕ ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗОВАННОЕ) МЕНЮ
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ
В ВОЗРАСТЕ 7 - 11 ЛЕТ
(ВАРИАНТ 2)**

Список изменяющих документов
(введено [Постановлением](#) Правительства РБ от 22.11.2023 N 666)

Рацион: школьное меню			День: понедельник			
Неделя: 1						
N рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая (ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
549 Онищенко	Фрикадельки "Наполи"	90	15,00	12,00	11,00	212,00
222,00	Каша пшенная рассыпчатая	180	7,80	7,70	46,90	289,30
282,11	Чай витаминизированный	200	-	-	8,7	34
420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания	30	2	0,3	16,5	78
Итого за завтрак		500	24,80	20,00	83,10	613,30
Обед						
287 Онищенко	Щи "Новгородские"	250	2,03	6,00	8,49	89,00
80,62	Рыба, тушеная с овощами (филе минтая)	100	10,37	5,74	5,36	114,49

227,00	Макаронные изделия отварные с маслом	200	7,36	7,06	47,10	281,5
284	Компот из яблок с лимоном	200	0,25	0,25	25,35	104,1
420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания	20	1,3	0,2	11,0	52
421,11	Хлеб ржаной	30	2,4	0,3	13,8	66
Итого за обед		800	23,71	19,55	111,10	707,09
Рацион: школьное меню			День: вторник			
Неделя: 1						
N рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
401,08	Масло сливочное	8	0,08	5,76	0,08	52,80
416 Онищенко	Омлет с перцем болгарским	150/5	13,00	15,23	3,30	210,00
285	Чай с лимоном и сахаром	200/7	0,07	0,01	15,31	61,62
420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания	30	2	0,3	16,5	78
	Йогурт для детского питания с белком йодированным молочным "Биойод" для школьного и дошкольного возраста с клубникой 3,2% жирности	100	3,2	3,0	9,2	80
Итого за завтрак		500	18,35	24,30	44,39	482,42
Обед						
1,00	Винегрет овощной	100	1,26	10,14	8,32	129,26
251	Суп "Салоники"	200	9,00	5,00	14,00	139,00

Онищенко						
509 Онищенко	Плов мясной	150	16,20	15,90	29,64	325,8
305,11	Кисель витаминизированный	200	0,2	-	3,9	16
420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания	20	1,3	0,2	11,0	52
421,11	Хлеб ржаной	30	2,4	0,3	13,8	66
Итого за обед		700	30,36	31,54	80,66	728,06
Рацион: школьное меню			День: среда			
Неделя: 1						
N рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, грамм	Пищевые вещества (г)			Энергетич еская ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
607 Онищенко	Котлеты из мяса птицы "Де-воляй"	80	14,00	5,6	15,20	177,60
211,05	Макаронные изделия отварные с маслом	170/5	6,20	6,00	40,00	239,0
299 Пермь	Чай с вареньем	200	0,12	0	12,04	48,6
27,01	Сыр (порциями)	15	3,48	4,40	0	54,6
420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания	30	2	0,3	16,5	78
Итого за завтрак		500	25,8	16,30	83,74	597,80
Обед						
258 Онищенко	Суп картофельный с фасолью	250	2,11	5,20	12,00	103,00
491 Онищенко	Азу по-татарски	120	16,00	11,00	7,12	190,00
646 Онищенко	Картофель по- деревенски	180	5,22	6,30	42,00	247,00

300	Пермь	Чай с вареньем	200	0,12	0	12,04	48,6
420,06		Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания	20	1,3	0,2	11,0	52
421,11		Хлеб ржаной	30	2,4	0,3	13,8	66
Итого за обед			800	27,15	23,00	97,96	706,60
Рацион: школьное меню				День: четверг			
Неделя: 1							
N рецептуры	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	
			белки	жиры	углеводы		
1	2	3	4	5	6	7	
Завтрак							
435 Онищенко	Суфле творожное запеченное	170	24,25	16,25	22,50	338	
282,11	Чай витаминизированный	200	-	-	8,7	34	
420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания	30	2	0,3	16,5	78	
401,08	Масло сливочное	8	0,06	5,8	0,1	52,88	
38	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	
Итого за завтрак		508	26,71	22,75	57,60	549,88	
Обед							
211 Онищенко	Борщ "Краснодарский"	250	2,00	3,50	13,00	91,50	
555 Онищенко	Чиполлетти из говядины	100	14,60	9,60	11,00	189,20	
219	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	150/5	8,70	5,40	45,00	263,80	
283	Компот из смеси сухофруктов	200	0,56	-	27,89	113,8	
420,06	Хлеб пшеничный,	20	1,3	0,2	11,0	52	

	обогащенный витаминами для детского питания					
421,11	Хлеб ржаной	30	2,4	0,3	13,8	66
Итого за обед		755	29,56	19,00	121,69	776,3
Рацион: школьное меню			День: пятница			
Неделя: 1						
N рецептуры	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетич еская ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
379 Онищенко	Плов с изюмом	200	4,7	15,10	47,50	347,00
282,11	Чай витаминизированный	200	-	-	8,7	34
420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания	30	2	0,3	16,5	78
27,01	Сыр (порциями)	15	3,48	4,40	0	54,6
	Йогурт для детского питания с белком йодированным молочным "Биойод" для школьного и дошкольного возраста с клубникой 3,2% жирности	100	3,2	3,0	9,2	80
Итого за завтрак		545	13,38	22,80	81,90	593,60
Обед						
56,00	Суп-лапша домашняя	250	2,45	5,00	13,9	109,38
595 Онищенко	Наггетсы куриные	100	19,00	6,00	15,55	201,00
241,00	Картофельное пюре	200	4,20	8,08	31,1	213,90
279 Пермь	Компот из смородины черной	200	0,31	0,07	18,09	74,2

420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания	20	1,3	0,2	11,0	52
421,11	Хлеб ржаной	30	2,4	0,3	13,8	66
Итого за обед		800	29,66	19,65	103,44	716,48
Рацион: Школьное меню			День: понедельник			
Неделя: 2						
N рецептуры	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
399 Онищенко	Макаронные изделия, запеченные с сыром	160	8,20	6,15	38,70	251,00
269,00	Какао на молоке	200	3,7	3,9	26,0	153
420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания	30	2	0,3	16,5	78
	Масло сливочное	10	0,10	7,2	0,1	66,00
38	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47
Итого за завтрак		500	14,40	17,95	91,10	595,00
Обед						
252 Онищенко	Суп харчо	250	8,00	13,00	16,00	207,00
598 Онищенко	Рагу из мяса птицы (курица)	200	17,70	5,50	26,20	226,60
278 Пермь	Компот их апельсинов с яблоками	200	0,48	0,25	26,81	122,0
420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания	20	1,3	0,2	11,0	52
421,11	Хлеб ржаной	30	2,4	0,3	13,8	66
Итого за обед		700	29,88	19,25	93,81	673,00

Рацион: школьное меню			День: вторник			
Неделя: 2						
N рецептуры	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
527 Онищенко	"Ежики" мясные	80	11,36	12,41	10,76	201,00
221,00	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом сливочным	130/5	8,03	4,60	32,00	200,80
282	Чай витаминизированный	200	-	-	8,70	34,0
420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания	30	2	0,3	16,5	78
	Йогурт для детского питания с белком йодированным молочным "Биойод" для школьного и дошкольного возраста с клубникой 3,2% жирности	100	3,2	3,0	9,2	80
Итого за завтрак		545	24,59	20,3	77,16	593,80
Обед						
23,00	Салат из свеклы с растительным маслом	100	1,43	5,09	9,50	75,35
42,00	Рассольник "Ленинградский" со сметаной	250/10	5,03	11,30	32,38	149,60
501 Онищенко	Говядина, тушеная с картофелем	180	11,00	12,09	17,51	223,00
284	Компот из яблок с лимоном	200	0,25	0,25	25,35	104,1
420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для	20	1,3	0,2	11,0	52

	детского питания					
421,11	Хлеб ржаной	30	2,4	0,3	13,8	66
Итого за обед		790	21,4	29,2	109,5	670,0
Рацион: школьное меню			День: среда			
Неделя: 2						
N рецептуры	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
179,00	Каша "Артек" молочная вязкая	180/5	7,50	7,10	68,90	365,00
283	Чай с сахаром	200	-	-	9,98	39,9
420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания	30	2	0,3	16,5	78
401,08	Масло сливочное	8	0,06	5,8	0,1	52,88
737 Онищенко	Яблочные чипсы	100	0,4	0,4	9,8	79
Итого за завтрак		523	9,96	13,60	105,28	614,78
Обед						
259 Онищенко	Суп с рисом и говядиной	250	5,46	8,00	14,36	149,00
96,19	Гуляш	90	14,19	14,75	2,63	200,08
194,00	Макаронные изделия отварные с овощами	150	5,30	5,90	34,23	211,6
283	Чай с сахаром	200	0,1	-	9,10	35,0
420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания	20	1,3	0,2	11,0	52
421,11	Хлеб ржаной	30	2,4	0,3	13,8	66
Итого за обед		740	28,75	29,15	85,12	713,68

Рацион: школьное меню			День: четверг			
Неделя: 2						
N рецептуры	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
543 Онищенко	Митбол с томатным соусом	80	8,00	8,00	9,00	145,00
218,00	Каша гречневая рассыпчатая с луком	180	9,8	10,44	42,0	302,00
285	Чай с лимоном и сахаром	200	0,06	0,01	10,19	42,28
420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания	30	2	0,3	16,5	78
27,01	Сыр (порциями)	10	2,60	2,65	0,35	35,56
Итого за завтрак		500	22,46	21,40	78,04	602,84
Обед						
53 Онищенко	Салат из капусты б/к с зеленым горошком	100	2,00	9,00	5,29	93,00
43,00	Свекольник со сметаной	250	1,93	6,34	10,05	104,16
471 Онищенко	Фишболы рыбные	100	16,00	3,50	20,00	172
242,00	Картофельное пюре с морковью	200	4,10	4,62	29,46	175,78
281 Пермь	Компот из плодов консервированных	200	0,63	-	40,2	157
420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания	20	1,3	0,2	11,0	52
421,11	Хлеб ржаной	30	2,4	0,3	13,8	66
Итого за обед		900	28,36	23,96	129,80	819,94

Рацион: школьное меню			День: пятница			
Неделя: 2						
N рецептуры	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
355 Онищенко	Каша "Дружба" с курагой	180/5	4,20	7,90	24,60	186,00
283	Чай с сахаром	200	-	-	9,98	39,9
420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания	30	2	0,3	16,5	78
401	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1
27,01	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66	-	35
	Йогурт для детского питания с белком йодированным молочным "Биойод" для школьного и дошкольного возраста с клубникой 3,2% жирности	100	3,2	3,0	9,2	80
Итого за завтрак		535	12,11	21,11	60,41	485,00
Обед						
62 Пермь	Щи из свежей капусты	250	3,23	10,00	11,40	142,94
613 Онищенко	Котлеты пожарские	90	18,00	4,64	10,43	163,00
381 Онищенко	Ризотто	180	1,00	14,50	42,76	319,80
294,01	Компот из свежих плодов и ягод	200	0,16	-	14,99	60,64
420,06	Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания	20	1,3	0,2	11,0	52
421,11	Хлеб ржаной	30	2,4	0,3	13,8	66

Итого за обед	770	26,09	29,64	104,38	804,38
---------------	-----	-------	-------	--------	--------

Приложение N 3
к Единой системе требований,
предъявляемых к организации
социального питания
в Республике Башкортостан

**ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ
ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД**

Список изменяющих документов
(введено [Постановлением](#) Правительства РБ от 22.11.2023 N 666)

Рацион: сахарный диабет			День: понедельник			
Возраст: 7 - 11 лет Неделя: 1						
N рецептуры	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
80,51	Рыба тушеная с овощами (филе минтая)	35/35	7,12	3,91	1,52	70,11
175,11	Каша гречневая вязкая с маслом	130/4	4,13	3,97	18,61	126,54
282,06	Чай	200	-	-	-	-
1,2	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	30	2,4	0,3	13,8	66
38	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47
Итого за завтрак		534	14,05	8,58	43,73	309,65
Обед						
53,23	Щи из свежей капусты (без картофеля)	250/5	1,75	4,87	6,02	76,06
233,23	Мясо птицы, припущенное в	45/45	19,83	17,99	2,93	251,97

	томатном соусе					
429,22	Каша "Артек" вязкая с маслом	150/5	4,17	4,08	25,75	156,43
294,17	Напиток лимонный (без сахара)	200	0,06	0,01	0,21	2,38
1,2	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	30	2,4	0,3	13,8	66
Итого за обед		730	28,21	27,25	48,71	552,84
Итого за день		1264	42,26	35,83	92,44	862,49
Рацион: сахарный диабет			День: вторник			
Неделя: 1						
N рецептуры	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
649,09	Морковь отварная с растительным маслом	30	0,42	1,83	2,25	27,59
218,07	Омлет натуральный	130	13,65	17,37	2,44	220,84
282,06	Чай	200	-	-	-	-
421,07	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	50	4	0,5	23	110
476	Бифилайф	100	3,2	3,2	5	60
Итого за завтрак		510	21,27	22,9	32,69	418,43
Обед						
425,07	Горошек зеленый консервированный	60	1,86	0,12	3,90	24
66	Суп-лапша домашняя	250	2,92	5,84	14,62	122,86
118,1	Рагу овощное с отварным мясом	200	16,21	19,13	15,14	298,56
282,06	Чай	200	-	-	-	-
421,01	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	20	1,6	0,2	9,2	44

Итого за обед		730	22,59	25,29	42,86	489,42
Итого за день		1240	43,86	48,19	75,6	907,85
Рацион: сахарный диабет			День: среда			
Неделя: 1						
N рецептуры	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
445,14	Биточки мясные паровые	60	9,51	10,03	6,56	154,37
211	Макаронные изделия отварные с маслом	130/4	5,04	3,49	32,13	180,23
282,06	Чай	200	-	-	-	-
421,01	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	20	1,6	0,2	9,2	44
38	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47
Итого за завтрак		514	16,55	14,12	57,69	425,6
Обед						
65,36	Суп с гречневой крупой (без картофеля)	250	2,21	6,43	11	111,34
80,17	Рыба тушеная с овощами (филе минтая)	45/45	9,15	5,03	1,96	90,15
136,21	Картофель отварной с маслом	150/5	3,24	4,27	26,15	156,25
282,06	Чай	200	-	-	-	-
1,2	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	30	2,4	0,3	13,8	66
Итого за обед		725	17	16,03	52,91	423,74
Итого за день		1239	33,55	30,15	110,6	849,34
Рацион: сахарный диабет			День: четверг			
Неделя: 1						

N рецептуры	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
227,17	Запеканка творожная	130	27,02	11,97	11,14	265,13
282,06	Чай	200	-	-	-	-
3,67	Хлеб ржано-пшеничный с маслом и сыром	30/10/10	5,11	10,21	13,93	167,1
38,01	Яблоко	120	0,48	0,48	11,76	56,4
Итого за завтрак		500	32,61	22,66	36,83	488,63
Обед						
56,41	Борщ с капустой (без картофеля) со сметаной	250/5	1,8	4,86	8,15	84,42
445,35	Котлеты мясные с томатным соусом	60/30	9,87	11,79	8,34	178,98
302	Каша гречневая вязкая с маслом	150/5	4,77	4,86	21,48	148,55
282,06	Чай	200	-	-	-	-
1,2	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	30	2,4	0,3	13,8	66
Итого за обед		730	18,84	21,81	51,77	477,95
Итого за день		1230	51,45	44,47	88,6	966,58
Рацион: сахарный диабет			День: пятница			
Неделя: 1						
N рецептуры	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
96,42	Мясо тушеное с овощами	30/30	9,03	10,6	1,12	135,98

470,09	Каша пшенная вязкая с маслом	130/4	3,77	3,97	21,66	137,59
282,06	Чай	200	-	-	-	-
421,01	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	20	1,6	0,2	9,2	44
476	Бифилайф	100	3,2	3,2	5	60
Итого за завтрак		514	17,60	17,97	36,98	377,57
Обед						
54,4	Рассольник домашний (без картофеля) со сметаной	250/5	2,01	6,91	7,84	103,19
502,53	Биточки из мяса птицы с томатным соусом (филе)	60/30	9,95	9,48	8,57	159,02
167,15	Пюре гороховое (растительное масло)	150/5	17,25	6,2	36,08	269,2
282,06	Чай	200	-	-	-	-
421,01	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	20	1,6	0,2	9,2	44
Итого за обед		720	30,81	22,79	61,69	575,41
Итого за день		1234	48,41	40,76	98,67	952,98
Рацион: сахарный диабет			День: понедельник			
Неделя: 2						
N рецептуры	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
513,09	Салат из белокочанной капусты с яблоками	60	1,17	3,12	4,51	51,95
600	Филе грудки, припущенное в молочном соусе	40/40	11,19	13,02	4,3	178,55
136,07	Картофель отварной с маслом	130/4	2,81	3,45	22,66	133,24

282,06	Чай	200	-	-	-	-
1,2	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	30	2,4	0,3	13,8	66
Итого за завтрак		504	17,57	19,89	45,27	429,74
Обед						
56,36	Суп с мелкошинкованными овощами (без картофеля) со сметаной	250/5	1,76	5,88	6,46	86,82
445,35	Котлеты мясные с томатным соусом	60/30	9,87	11,79	8,34	178,98
594,03	Каша перловая вязкая с маслом	150/5	3,14	3,99	22,34	137,95
284,04	Чай с лимоном	200	0,06	0,01	0,21	2,38
421,01	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	20	1,6	0,2	9,2	44
Итого за обед		720	16,43	21,87	46,55	450,13
Итого за день		1224	34	41,76	91,82	879,87
Рацион: сахарный диабет			День: вторник			
Неделя: 2						
N рецептуры	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
96,42	Мясо тушеное с овощами	30/30	9,03	10,6	1,12	135,98
175,11	Каша гречневая вязкая с маслом	130/4	4,13	3,97	18,61	126,54
282,06	Чай	200	-	-	-	-
421,01	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	20	1,6	0,2	9,2	44
476	Бифилайф	100	3,2	3,2	5	60
Итого за завтрак		514	17,96	17,97	33,93	366,5

Обед						
65,39	Суп крестьянский с пшеном (без картофеля) со сметаной	250/5	1,89	5	8,07	85,79
502,53	Биточки из мяса птицы с томатным соусом (филе)	60/30	9,95	9,48	8,57	159,02
547,01	Каша кукурузная вязкая	150/5	3,55	3,51	30,35	185,33
284,04	Чай с лимоном	200	0,06	0,01	0,21	2,38
421,01	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	20	1,6	0,2	9,2	44
Итого за обед		720	17,05	18,20	56,40	476,52
Итого за день		1234	35,01	36,2	90,33	843,04
Рацион: сахарный диабет			День: среда			
Неделя: 2						
N рецептуры	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
18,17	Салат из моркови с растительным маслом	50	0,56	2,54	2,97	37,53
78,05	Омлет запеченный с сыром	130	16,24	17,54	2,13	232,45
282,06	Чай	200	-	-	-	-
1,2	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	30	2,4	0,3	13,8	66
38,01	Яблоко	120	0,48	0,48	11,76	56,4
Итого за завтрак		530	19,68	20,86	30,66	392,38
Обед						
53,24	Щи из свежей капусты (без картофеля)	250/10	1,88	5,62	6,2	84,16
96,73	Гуляш из отварного мяса	45/45	13,8	16,19	1,36	206,22

211	Макаронные изделия отварные с маслом	150/5	5,82	4,31	37,08	210,50
284,04	Чай с лимоном	200	0,06	0,01	0,21	2,38
421,01	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	20	1,6	0,2	9,2	44
Итого за обед		725	23,16	26,33	54,1	547,26
Итого за день		1255	42,84	47,19	84,71	939,64
Рацион: сахарный диабет			День: четверг			
Неделя: 2						
N рецептуры	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
469,03	Фрикадельки мясные	60	9,4	10,14	0,36	130,12
136,07	Картофель отварной с маслом	130/4	2,81	3,45	22,66	133,24
282,06	Чай	200	-	-	-	-
421,01	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	20	1,6	0,2	9,2	44
38	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47
Итого за завтрак		514	14,21	14,19	42,02	354,36
Обед						
67,32	Свекольник со сметаной	200/10	2,25	4,93	14,74	112,75
440,24	Омлет рыбный	160	26,47	10,64	1,11	206,6
282,06	Чай	200	-	-	-	-
1,2	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	30	2,4	0,3	13,8	66
38,01	Яблоко	120	0,48	0,48	11,76	56,4
Итого за обед		720	31,6	16,35	41,41	441,75
Итого за день		1234	45,81	30,54	83,43	796,11

Рацион: сахарный диабет			День: пятница			
Неделя: 2						
N рецептуры	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
675	Мясо отварное	45	13,56	11,66	-	158,92
470,55	Каша пшенная вязкая с маслом	130/5	3,78	4,70	21,68	144,20
282,06	Чай	200	-	-	-	-
421,01	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	20	1,6	0,2	9,2	44
476	Бифилайф	100	3,2	3,2	5	60
Итого за завтрак		500	22,14	19,76	35,88	407,12
Обед						
66,39	Суп с макаронными изделиями (без картофеля)	250	4,8	6,55	29,96	198,84
108,27	Цыплята отварные	90	38,76	33,33	1,15	456,99
150,05	Рагу из овощей	180	3,16	7,62	19,79	161,65
282,06	Чай	200	-	-	-	-
Итого за обед		720	46,72	47,5	50,9	817,48
Итого за день		1220	68,86	67,26	86,78	1224,60
Итого за период (10 дней)			446,05	422,32	902,93	9222,5
Среднее за 10 дней			44,61	42,16	89,16	914,37

Приложение N 4
к Единой системе требований,
предъявляемых к организации
социального питания
в Республике Башкортостан

**ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ
ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД**

Список изменяющих документов
(введено [Постановлением](#) Правительства РБ от 22.11.2023 N 666)

Рацион: фенилкетонурия			День: понедельник			
Неделя: 1						
N рецептуры	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
666	Вермишель безбелковая	180	0,78	5,65	61,29	305,35
401	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1
283	Чай с сахаром	200	-	-	9,98	39,9
667	Хлеб из низкобелковой смеси	30	0,23	0,75	18,42	81,3
38	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47
Итого за завтрак		520	1,49	14,05	99,62	539,65
Обед						
20,17	Салат из припущенной моркови с яблоками	100	1,19	5,46	10,44	97,28
666,06	Борщ вегетарианский со сметаной	250	2,72	13,56	14,29	191,73
139,06	Картофель тушеный	150	3,35	9,27	24,63	196,26
301,01	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	29,62	136,6
667	Хлеб из низкобелковой смеси	30	0,23	0,75	18,42	81,3
Итого за обед		730	8,17	29,32	97,4	703,17
Итого за день		1250	9,66	43,37	197,02	1242,82
Рацион: фенилкетонурия			День: вторник			
Неделя: 1						

N рецептуры	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
666,14	Каша из безбелковой крупки	200	0,26	5,92	26,9	167,98
401	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1
283	Чай с сахаром	200	-	-	9,98	39,9
667,01	Пюре яблочное	110	0,51	0,51	21,76	97,01
667	Хлеб из низкобелковой смеси	30	0,23	0,75	18,42	81,3
Итого за завтрак		550	1,08	14,43	77,19	452,29
Обед						
25,27	Салат из свеклы с растительным маслом	100	1,87	8,42	10,97	126,99
666,41	Суп-пюре из моркови с безбелковой крупкой	250	1,48	4,74	17,49	123,64
689	Овощное пюре	150	3,06	6,42	18,15	143,69
293	Компот из смеси сухофруктов	200	0,44	0,09	32,92	128,6
667	Хлеб из низкобелковой смеси	30	0,23	0,75	18,42	81,3
Итого за обед		730	7,08	20,42	97,95	604,22
Итого за день		1280	8,16	34,85	175,1	1056,51
Рацион: фенилкетонурия			День: среда			
Неделя: 1						
N рецептуры	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
224,02	Овощи тушеные	150	2,64	6,35	16,5	134,77

401	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1
283	Чай с сахаром	200	-	-	9,98	39,9
11,29	Яблоко	150	0,6	0,6	14,7	70,5
667	Хлеб из низкобелковой смеси	30	0,23	0,75	18,42	81,3
Итого за завтрак		540	3,55	14,95	59,73	392,57
Обед						
516,05	Маринад овощной без томата	100	1,57	10,14	8,85	134,07
666,08	Щи вегетарианские	250	2,67	13,48	12,33	182,98
666,09	Картофельные котлеты	150	2,1	6,41	17,12	134,79
294,01	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	18,89	78,65
667	Хлеб из низкобелковой смеси	30	0,23	0,75	18,42	81,3
Итого за обед		730	6,73	30,94	75,61	611,79
Итого за день		1270	10,28	45,89	135,34	1004,36
Рацион: фенилкетонурия			День: четверг			
Неделя: 1						
N рецептуры	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
666,15	Вермишель безбелковая	150	0,65	4,71	51,08	254,46
401,02	Масло сливочное	20	0,16	14,5	0,26	132,2
301,01	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	29,62	136,6
667	Хлеб из низкобелковой смеси	30	0,23	0,75	18,42	81,3
38	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47
Итого за завтрак		500	2,12	20,64	109,18	651,56

Обед						
480,04	Салат "Степной"	100	1,6	5,21	8,77	89,19
666,1	Суп-пюре картофельный вегетарианский	250	1,79	10,3	13,48	154,3
224	Рагу из овощей	150	2,64	6,35	16,5	134,77
293	Компот из смеси сухофруктов	200	0,44	0,09	32,92	128,6
667	Хлеб из низкобелковой смеси	30	0,23	0,75	18,42	81,3
Итого за обед		730	6,7	22,7	90,09	588,16
Итого за день		1230	8,82	43,34	199,27	1239,72
Рацион: фенилкетонурия			День: пятница			
Неделя: 1						
N рецептуры	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
667,04	Оладьи из низкобелковой смеси с повидлом	130/10	1,03	1,52	56,15	261,46
649,11	Морковь припущенная	130	1,84	0,14	9,75	49,46
401	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1
294,01	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	18,89	78,65
667	Хлеб из низкобелковой смеси	30	0,23	0,75	18,42	81,3
Итого за завтрак		510	3,34	9,82	103,34	536,97
Обед						
42,08	Винегрет овощной	70	0,82	3,61	5,15	56,8
67,12	Свекольник (без сметаны)	250	2,48	4,29	17,95	120,61
666,14	Каша из безбелковой	200	0,26	5,92	26,9	167,98

	крупки					
86,02	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92
667	Хлеб из низкобелковой смеси	30	0,23	0,75	18,42	81,3
Итого за обед		750	4,79	14,77	88,62	518,69
Итого за день		1260	8,13	24,59	191,96	1055,66
Рацион: фенилкетонурия			День: понедельник			
Неделя: 2						
N рецептуры	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
42,11	Винегрет овощной	100	1,18	5,16	7,37	81,2
666,3	Вермишель безбелковая	170	0,73	5,34	57,89	288,39
401	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1
283	Чай с сахаром	200	-	-	9,98	39,9
667	Хлеб из низкобелковой смеси	30	0,23	0,75	18,42	81,3
Итого за завтрак		510	2,22	18,5	93,79	556,89
Обед						
25,13	Салат из свеклы с яблоками	100	1,14	5,18	9,92	91,6
666,28	Борщ вегетарианский	200	2,07	10,25	11,28	146,9
150,08	Овощи тушеные	200	3,52	8,47	22,01	179,7
293	Компот из смеси сухофруктов	200	0,44	0,09	32,92	128,6
667	Хлеб из низкобелковой смеси	30	0,23	0,75	18,42	81,3
Итого за обед		730	7,4	24,74	94,55	628,1
Итого за день		1240	9,62	43,24	188,34	1184,99

Рацион: фенилкетонурия			День: вторник			
Неделя: 2						
N рецептуры	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
666,14	Каша из безбелковой крупки	200	0,26	5,92	26,9	167,98
667	Хлеб из низкобелковой смеси	30	0,23	0,75	18,42	81,3
401	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1
283	Чай с сахаром	200	-	-	9,98	39,9
667,03	Пюре яблочное	150	0,7	0,7	29,63	132,13
Итого за завтрак		590	1,27	14,62	85,06	487,41
Обед						
140,03	Капуста тушеная	100	2,39	3,64	10,14	84,32
666,17	Суп вермишелевый	250	0,96	3,91	34,96	182,5
138,15	Картофельное пюре с растительным маслом	250	4,28	9,65	34,85	243,74
294,01	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	18,89	78,65
667	Хлеб из низкобелковой смеси	30	0,23	0,75	18,42	81,3
Итого за обед		830	8,02	18,11	117,26	670,51
Итого за день		1420	9,29	32,73	202,32	1157,92
Рацион: фенилкетонурия			День: среда			
Неделя: 2						
N рецептуры	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7

Завтрак						
667,2	Оладьи из низкобелковой смеси со сметаной	230/30	2,53	7,42	88,93	469,03
401	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1
283	Чай с сахаром	200	-	-	9,98	39,9
667	Хлеб из низкобелковой смеси	30	0,23	0,75	18,42	81,3
Итого за завтрак		500	2,84	15,42	117,46	656,33
Обед						
34,05	Салат "Здоровье"	100	1,68	5,11	7,25	82,14
56,21	Суп с мелкошинкованными овощами со сметаной	250/10	2,14	5,76	11,48	107,06
136,21	Картофель отварной с маслом	150/5	3,24	4,27	26,15	156,25
283	Чай с сахаром	200	-	-	9,98	39,9
667	Хлеб из низкобелковой смеси	30	0,23	0,75	18,42	81,3
38	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47
Итого за обед		845	7,69	16,29	83,08	513,65
Итого за день		1345	10,53	31,71	200,54	1169,98
Рацион: фенилкетонурия			День: четверг			
Неделя: 2						
N рецептуры	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
692,02	Котлеты морковные	110	2,26	4,74	6,68	79,65
401	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1
301,01	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	29,62	136,6

667	Хлеб из низкобелковой смеси	30	0,23	0,75	18,42	81,3
11,29	Яблоко	150	0,6	0,6	14,7	70,5
Итого за завтрак		500	3,85	13,62	69,55	434,15
Обед						
42,11	Винегрет овощной	100	1,18	5,16	7,37	81,2
666,41	Суп-пюре из моркови с безбелковой крупкой	250	1,48	4,74	17,49	123,64
666,15	Вермишель безбелковая	150	0,65	4,71	51,08	254,46
282,06	Чай	200	-	-	-	-
667	Хлеб из низкобелковой смеси	30	0,23	0,75	18,42	81,3
Итого за обед		730	3,54	15,36	94,36	540,6
Итого за день		1230	7,39	28,98	163,91	974,75
Рацион: фенилкетонурия			День: пятница			
Неделя: 2						
N рецептуры	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
666,14	Каша из безбелковой крупки	200	0,26	5,92	26,9	167,98
401	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1
283	Чай с сахаром	200	-	-	9,98	39,9
667	Хлеб из низкобелковой смеси	30	0,23	0,75	18,42	81,3
38	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47
Итого за завтрак		540	0,97	14,32	65,23	402,28
Обед						
516,03	Маринад овощной без томата	80	1,26	8,11	7,08	107,26

54,31	Рассольник домашний (без сметаны)	250	2,25	5,36	14,93	117,85
666,22	Картофельные котлеты	200	2,8	8,55	22,82	179,72
293	Компот из смеси сухофруктов	200	0,44	0,09	32,92	128,6
667	Хлеб из низкобелковой смеси	30	0,23	0,75	18,42	81,3
Итого за обед		760	6,98	22,86	96,17	614,73
Итого за день		1300	7,95	37,18	161,4	1017,01
Итого за период (за 10 дней)			89,22	364,59	1811,6	11074,96
Среднее за 10 дней			8,92	36,46	181,16	1107,5

Приложение N 5
к Единой системе требований,
предъявляемых к организации
социального питания
в Республике Башкортостан

**ОСНОВНЫЕ ВИДЫ
РАСХОДОВ НА ОРГАНИЗАЦИЮ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ
В ОРГАНИЗАЦИЯХ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН**

N п/п	Наименование статьи расходов
1	Сырьевая себестоимость продуктов
2	Затраты на приготовление и раздачу пищи, в том числе:
2.1	оплата труда
2.2	отчисления на социальные нужды
2.3	амортизационные отчисления
2.4	приобретение расходных материалов (моющие, чистящие средства и т.п.)
2.5	приобретение столово-кухонной утвари
2.6	приобретение инвентаря
2.7	приобретение спецодежды и спецобуви
2.8	складские и транспортные расходы
2.9	соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, противопожарных норм,

	требований техники безопасности, проведение медосмотров персонала, гигиеническое обучение
2.10	производственный контроль, в том числе расходы на проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевых продуктов, включая их идентификацию, готовых блюд, санитарного состояния объектов пищеблока и т.д.
2.11	техническое обслуживание и ремонт оборудования пищеблока
2.12	текущий ремонт помещений пищеблока
2.13	подготовка, повышение квалификации и (или) переподготовка персонала столовых, административно-управленческого персонала
2.14	хранение сырья и полуфабрикатов
2.15	приобретение тары

Приложение N 6
к Единой системе требований,
предъявляемых к организации
социального питания
в Республике Башкортостан

**МИНИМАЛЬНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ
ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ И ОБОРУДОВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ
СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТИПА ПИЩЕБЛОКА**

Список изменяющих документов
(введен [Постановлением](#) Правительства РБ от 22.11.2023 N 666)

**I. Набор помещений для приготовления и раздачи пищи
в столовых, работающих на сырье**

N п/п	Наименование производственного помещения	Минимальный перечень оборудования <1>	Дополнительное оборудование <2>
1	2	3	4
1	Овощной цех первичной обработки овощей (зона)	производственные столы - 2; картофелеочистительная машина - 1; овощерезательная машина - 1; моечные ванны - 2; раковина для мытья рук - 1	
2	Овощной цех вторичной обработки овощей (зона)	производственные столы - 2; моечные ванны - 2; универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина - 1;	контрольные весы - 1

		среднетемпературные холодильные шкафы - 1; раковина для мытья рук - 1	
3	Мясо-рыбный цех	производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - 3; контрольные весы - 1; колода для разрубка мяса <3> - 1; среднетемпературные холодильные шкафы - 1; низкотемпературные холодильные шкафы - 1; электромясорубка - 1; моечные ванны - 2; фаршемешалка - 1; котлетоформовочный автомат - 1; раковина для мытья рук - 1	часы настенные - 1
4	Помещение для обработки яиц (место в мясо-рыбном цехе)	производственный стол - 1; моечные ванны (емкости) - 3; емкость для обработанного яйца - 1; раковина для мытья рук - 1	перфорированная емкость для погружения яйца - 1; бактерицидная установка для обеззараживания воздуха - 1; часы настенные - 1
5	Мучной цех	производственные столы - 2; тестомесильная машина - 1; контрольные весы - 1; пекарский шкаф - 1; стеллажи - 1; моечная ванна - 1; раковина для мытья рук - 1	стол для разделки теста со специальной деревянной поверхностью - 1; подвод воды к чаше тестомесильной машины - 1; оборудование для просеивания муки, обеспеченное магнитами <3> - 1
6	Холодный цех (зона)	производственные столы - 2; контрольные весы - 1; среднетемпературные холодильные шкафы - 1; универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина - 1; бактерицидная установка для обеззараживания воздуха - 1; моечная ванна (для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов) - 1; раковина для мытья рук - 1	стол с охлаждаемой рабочей поверхностью <3> - 1; часы настенные - 1
7	Горячий цех	производственные столы - 2; электрическая плита - 1; электрическая сковорода - 1;	часы настенные - 1

		духовой (жарочный) шкаф - 1; пароконвектомат - 1; электропривод для готовой продукции - 1; электрокотел - 1; контрольные весы - 1; раковина для мытья рук - 1	
8	Помещение для нарезки хлеба	производственный стол - 1; хлеборезательная машина - 1; шкаф для хранения хлеба - 1; раковина для мытья рук - 1	
9	Раздаточная зона	мармиты для горячих блюд - 2; холодильный прилавок (витрина, секция) - 1; термометр (термошуп) <3> - 1	нейтральный прилавок - 1; бактерицидная лампа - 1
10	Моечная для мытья столовой посуды	производственный стол - 1; посудомоечная машина - 1; моечные ванны (для мытья столовой посуды) - 3; моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов) - 2; стеллаж (шкаф) - 1; раковина для мытья рук - 1	стол для использованной посуды - 1
11	Моечная для мытья кухонной посуды	производственный стол - 1; моечные ванны (с объемом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом - 2	стеллаж - 1; раковина для мытья рук - 1
12	Моечная тары	моечные ванны - 2	стеллаж для сушки - 1
13	Склад (кладовые и складские помещения)	стеллажи - 1; подтоварники - 1; среднетемпературные - 1; холодильные шкафы низкотемпературные холодильные шкафы - 1; психрометр - 1; холодильные камеры с учетом мощности столовой, объемом изготавливаемой и реализуемой продукции общественного питания <3> - 1	
14	Загрузочный цех (загрузочная) <3>	весы <3> - 1	

<1> В соответствии с таблицей 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

<2> В соответствии с [приложением N 1](#) к МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения".

<3> В соответствии с приложением к протоколу заседания Межведомственной комиссии по защите прав потребителей Республики Башкортостан и Комиссии по вопросам обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в Республике Башкортостан от 30 июня 2023 года.

**II. Набор помещений для приготовления и раздачи пищи
в столовых, работающих на полуфабрикатах**

N п/п	Наименование производственного помещения	Минимальный перечень оборудования <1>	Дополнительное оборудование <2>
1	2	3	4
1	Доготовочный цех	производственные столы - 3; контрольные весы - 1; среднетемпературные холодильные шкафы - 1; низкотемпературные холодильные шкафы - 1; овощерезательная машина - 1; моечные ванны - 3; раковина для мытья рук - 1	
2	Холодный цех (зона)	производственные столы - 2; контрольные весы - 1; среднетемпературные холодильные шкафы - 1; универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина - 1; бактерицидная установка для обеззараживания воздуха - 1; моечная ванна (для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов) - 1; раковина для мытья рук - 1	стол с охлаждаемой рабочей поверхностью <3> - 1; часы настенные - 1
3	Горячий цех	производственные столы - 2; электрическая плита - 1; электрическая сковорода - 1; духовой (жарочный) шкаф - 1; пароконвектомат - 1; электропривод для готовой продукции - 1; электродуховка - 1; контрольные весы - 1; раковина для мытья рук - 1	часы настенные - 1
4	Раздаточная зона	мармиты для горячих блюд - 2; холодильный прилавок (витрина, секция) - 1; термометр (термощуп) <3> - 1;	нейтральный прилавок - 1; бактерицидная лампа - 1

5	Моечная для мытья столовой посуды	производственный стол - 1; посудомоечная машина - 1; моечные ванны (для мытья столовой посуды) - 3; моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов) - 2; стеллаж (шкаф) - 1; раковина для мытья рук - 1	стол для использованной посуды - 1
6	Моечная для мытья кухонной посуды	производственный стол - 1; моечные ванны (с объемом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом, - 2	стеллаж - 1; раковина для мытья рук - 1
7	Моечная тары	моечные ванны - 2	стеллаж для сушки
8	Склад (кладовые и складские помещения)	стеллажи - 1; подтоварники - 1; среднетемпературные холодильные шкафы - 1; низкотемпературные холодильные шкафы - 1; психрометр - 1; холодильные камеры с учетом мощности столовой, объемом изготавливаемой и реализуемой продукции общественного питания <3> - 1	
9	Загрузочный цех (загрузочная) <3>	весы <3> - 1	

<1> В соответствии с таблицей 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

<2> В соответствии с приложением N 1 к МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения".

<3> В соответствии с приложением к протоколу заседания Межведомственной комиссии по защите прав потребителей Республики Башкортостан и Комиссии по вопросам обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в Республике Башкортостан от 30 июня 2023 года.

III. Набор помещений буфета-раздаточной

N п/п	Наименование производственного помещения	Минимальный перечень оборудования <1>	Дополнительное оборудование <2>
1	Производственное помещение буфета-раздаточной	производственные столы - 2; электроплита - 1; моечная ванна - 1;	шкаф для хлеба - 1; раздаточная, оборудованная мармитами - 1

	(помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий)	среднетемпературные холодильные шкафы - 2; раковина для мытья рук - 1; термометр (термощуп) <3> - 1	
2	Помещение для мытья кухонной и столовой посуды <3>		стеллаж (шкаф) <3> - 1; раковина для мытья рук <3> - 1; посудомоечная машина или трехсекционная ванна для мытья столовой посуды <3> - 1; двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, инвентаря <3> - 1
3	Помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары) <3>		

<1> В соответствии с [таблицей 6.18](#) СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

<2> В соответствии с [приложением N 1](#) к МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения".

<3> В соответствии с приложением к протоколу заседания Межведомственной комиссии по защите прав потребителей Республики Башкортостан и Комиссии по вопросам обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в Республике Башкортостан от 30 июня 2023 года.

Приложение N 7
к Единой системе требований,
предъявляемых к организации
социального питания
в Республике Башкортостан

Список изменяющих документов
(введен [Постановлением](#) Правительства РБ от 22.11.2023 N 666)

ПАСПОРТ

пищеблока _____,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения _____,

телефон _____, эл почта: _____

Содержание

- I. Общие сведения об образовательной организации
- II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам:
1. Охват одноразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам
 2. Охват двухразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам
- III. Тип пищеблока
- IV. Форма организации питания
- V. Инженерное обеспечение пищеблока
- VI. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока
- VII. Материально-техническое оснащение пищеблока:
1. Перечень помещений и их площадь
 2. Характеристика технологического оборудования пищеблока
 3. Дополнительные характеристики технологического оборудования
 4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования
- VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
- IX. Характеристика бытовых помещений
- X. Штатное расписание работников пищеблока
- XI. Организация прохождения практики студентов профильных колледжей на базе общеобразовательных организаций
- XII. Перечень нормативных и технологических документов

- I. Общие сведения об образовательной организации
(указывается следующая информация) :

Руководитель образовательной организации _____

Ответственный за питание обучающихся _____

Численность педагогического коллектива, _____ чел.

Количество классов по уровням образования _____

Количество посадочных мест _____

Площадь обеденного зала _____

N п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс			
2	2 класс			
3	3 класс			
4	4 класс			
	и т.д.			

- II. Состояние уровня охвата горячим питанием
обучающихся по возрастным группам

1. Охват одноразовым горячим питанием
обучающихся по возрастным группам

N п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			количество, чел.	% от числа обучающихся
1	2	3	4	5
1.1	Учащиеся 1 - 4 классов - всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий			
1.2	Учащиеся 5 - 8 классов - всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий,			
	в том числе за родительскую плату			
1.3	Учащиеся 9 - 11 классов - всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий,			
	в том числе за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп - всего,			
	в том числе льготных категорий			

2. Охват двухразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам

N п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			количество, чел.	% от числа обучающихся
2.1	Учащиеся 1 - 4 классов - всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий			
2.2	Учащиеся 5 - 8 классов - всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий,			
	в том числе за родительскую плату			
2.3	Учащиеся 9 - 11 классов - всего,			

	в том числе учащиеся льготных категорий			
	в том числе за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп - всего,			
	в том числе льготных категорий			

III. Тип пищеблока
(столовая на сырье, столовая, работающая
на полуфабрикатах, буфет-раздаточная)

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	наименование
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	
Контактные данные: тел./эл. почта	
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное, собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное, собственная котельная)
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения, другие)
Вентиляция помещений	(естественная, искусственная, комбинированная)

VI. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока

VII. Материально-техническое оснащение пищеблока:

1. Перечень помещений и их площадь, кв. м
(перечень и площадь помещений в зависимости
от типа предоставления питания)

N п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения, кв. м		
		столовые, работающие на сырье	столовые, работающие на полуфабрикатах	буфет- раздаточная
1.1	Складские помещения			
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)		-	-
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)		-	-
1.2.3	мясо-рыбный цех		-	-
1.2.4	догоотовочный цех	-		-
1.2.5	горячий цех			-
1.2.6	холодный цех			-
1.2.7	мучной цех		-	-
1.2.8	раздаточная			
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба			
1.2.10	помещение для обработки яиц			-
1.2.11	моечная кухонной посуды			-
1.2.12	моечная столовой посуды			-
1.2.13	моечная и кладовая тары			-
1.2.14	производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	
1.2.15	посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	
1.3	Комната для приема пищи (персонал)			

2. Характеристика технологического
оборудования пищеблока

N п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименован ие оборудован ия	количество единиц оборудования (ед.)	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)

3. Дополнительные характеристики
технологического оборудования

N п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначен ие	марка	производи тельность	дата изготовл ения	срок службы (годы)	сроки профилакти ческого осмотра
1	Тепловое						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмерительно е оборудование						

4. Дополнительные характеристики
обслуживания оборудования

N п/п	Наименование технологическог о оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмот р	наличие договора на проведени е метрологи ческих работ	проведе ние ремонта	план приобретен ия нового и замена старого оборудован ия	Ф.И.О. ответстве нного за состояние оборудова ния	график санитарн ой обработк и оборудов ания
1	Тепловое						
2	Механическое						

3	Холодильное						
4	Весомизмерительное оборудование						

VIII. Характеристика помещения и оборудования,
план-схема столовой

N п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь (кв. м)			
		количество единиц оборудования (ед.)	дата его приобретения	процент изношенности оборудования (%)	количество посадочных мест в обеденном зале (ед.)

IX. Характеристика бытовых помещений

N п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)

X. Штатное расписание работников пищеблока

N п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количес тво ставок	укомпл е кт ованно сть	базовое образо вание	квалифика ционный разряд	стаж работы (годы)	наличие медкнижки
1	Заведующий производством						
2	Технолог						
3	Повар						

4	Рабочий кухни (помощник повара)						
---	---------------------------------------	--	--	--	--	--	--

XI. Организация прохождения практики студентов
профильных колледжей на базе общеобразовательных
организаций

Количество общеобразовательных организаций, организовавших прохождение практики (ед.)	Количество студентов, прошедших практику в текущем учебном году (чел.)	Из них количество трудоустроенных (чел.)

XII. Перечень нормативных и технологических
документов

- 1) основное организованное меню для детей 7 - 11 лет, 12 лет и старше, специализированное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при наличии таких детей);
- 2) ежедневное меню;
- 3) меню-раскладка;
- 4) технологические карты (ТК);
- 5) технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара;
- 6) накопительная ведомость;
- 7) график приема пищи;
- 8) гигиенический журнал (сотрудники);
- 9) журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 10) журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- 11) журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- 12) журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- 13) ведомость контроля за рационом питания;
- 14) приказ о составе бракеражной комиссии;
- 15) график дежурства преподавателей в столовой;
- 16) акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году;
- 17) программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся;
- 18) положение об организации питания обучающихся;
- 19) положение о бракеражной комиссии;
- 20) приказ об организации питания;
- 21) должностные инструкции персонала пищеблока;
- 22) программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП;
- 23) требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы;
- 24) наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.

Директор
общеобразовательной организации
(организатора питания)

(подпись)

(расшифровка подписи)