БАШҠОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҺЫ
ХӨКҮМӘТЕ
450101, Өфө, Республика Йорто

ПРАВИТЕЛЬСТВО
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
450101, Уфа, Дом Республики

ҠАРАР

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

« 22 » ноябрь 2023й. № 666

« 22 » ноября 2023г.

**О внесении изменений в Единую систему требований, предъявляемых к организации социального питания в Республике Башкортостан**

Правительство Республики Башкортостан ПОСТАНОВЛЯЕТ:

Утвердить прилагаемые изменения, вносимые в Единую систему требований, предъявляемых к организации социального питания в Республике Башкортостан, утвержденную постановлением Правительства Республики Башкортостан от 1 августа 2023 года № 438.

Премьер-министр
Правительства
Республики Башкортостан

А.Г. Назаров

Утверждены
постановлением Правительства
Республики Башкортостан
от «22» ноября 2023 г.
№ 666

# ИЗМЕНЕНИЯ,
## вносимые в Единую систему требований, предъявляемых к организации социального питания в Республике Башкортостан

1) пункт 1.1 дополнить абзацами следующего содержания:

«Применять понятие "организация питания" с учетом его комплексной характеристики, включая в том числе:

обязательное соблюдение норм санитарно-эпидемиологических и санитарно-гигиенических требований к организации питания обучающихся;

материально-техническое и кадровое обеспечение пищеблоков;

координацию и контроль за исполнением условий контрактов на оказание услуг питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования;

обеспечение качества и безопасности предоставления питания обучающимся, в том числе обучающимся, требующим индивидуального подхода.»;

2) дополнить пунктом 1.4 следующего содержания:

«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 соответствие 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 № 1923-А «О выдаче справок о состоянии здоровья учащимся 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.»;

3) пункт 2.2 дополнить словами «(приложения № 1, № 2 к Единой системе требований)»;

4) дополнить пунктом 2.2.1 следующего содержания:

«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 B, A, C, E и минеральными веществами I, Ca, Fe; для приготовления горячих блюд предусматривается поставка полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, творога для детского питания.»;

5) абзац первый пункта 2.6 дополнить словами «(приложения № 3, № 4 к Единой системе требований)»;

6) в абзаце втором пункта 3.1 слова «приложении к Единой системе требований» заменить словами «приложении № 5 к Единой системе требований»;

7) пункт 5.5 дополнить абзацем следующего содержания:

«Обязательный минимальный перечень производственных помещений и оборудования столовой общеобразовательной организации и базовых предприятий приведены в приложении № 6 к Единой системе требований.»;

8) дополнить пунктами 5.7, 5.8 следующего содержания:

«5.7. Организовать проведение ежегодной паспортизации пищеблоков общеобразовательных организаций на начало учебного года согласно приложению № 7 к Единой системе требований.

5.8. Оценка состояния материально-технической базы пищеблоков общеобразовательных организаций проводится ежегодно в конце учебного года.»;

9) дополнить пунктом 6.2.1 следующего содержания:

«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).»;

10) дополнить пунктами 6.4, 6.5 следующего содержания:

«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.

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.»;

11) в пункте 8.3 слова «(в английской транскрипции HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points)» исключить;

12) пункт 8.5 изложить в следующей редакции:

«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.»;

13) дополнить пунктами 8.6, 8.7 следующего содержания:

«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.

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.»;

14) в абзаце четвертом пункта 10.1 слова «приложением к Единой системе требований» заменить словами «приложением № 5 к Единой системе требований»;

15) дополнить приложениями № 1-4 следующего содержания:

«Приложение № 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)

| Рацион: школьное меню | | | День: понедельник | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Неделя: 1 | | | | | | |
| № 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 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 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | | | | | |
| № 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 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | | | | | |
| № 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 гренками | 250/20 | 7,90 | 4,30 | 31,50 | 199,00 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | | | | | |
| № 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 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | | | | | |

| № 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 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Обед | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 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 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 | 20,58 | 24,75 | 94,66 | 682,96 |
| Рацион: школьное меню | | | День: понедельник | | | |
| Неделя: 2 | | | | | | |
| № рецептуры | Наименование блюда | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г) | | | Энергети-ческая 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 | 250/35 | 9,76 | 6,82 | 19,01 | 175,10 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | мясными фрикадельками | | | | | |
| 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 | | | | | | |
| № 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 | 100 | 3,2 | 3,0 | 9,2 | 80 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | "Биойод" для школьного и дошкольного возраста с клубникой 3,2% жирности | | | | | |
| 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 | | | | | | |

| № 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 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | | | | | |
| № рецептуры | Наименование блюда | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) |
| | | | белки | жиры | углеводы | |
| 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 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | | |
| Недѐля: 2 | | | | | | |
| № 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 | 100 | 3,2 | 3,0 | 9,2 | 80 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | йодированным молочным "Биойод" для школьного и дошкольного возраста с клубникой 3,2% жирности | | | | | |
| Итого за завтрак | | 505 | 12,86 | 19,51 | 62,34 | 481,30 |
| Обед | | | | | | |
| 129,2 | Суп картофельный с бобовыми и гренками | 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 № 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)

| Рацион: школьное меню | | | День: понедельник | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Неделя: 1 | | | | | | |
| № 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 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | | | | | |
| № рецептуры | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г) | | | Энерге-тическая 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 Онищенко | Суп "Салоники" | 200 | 9,00 | 5,00 | 14,00 | 139,00 |
| 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 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Итого за обед | | 700 | 30,36 | 31,54 | 80,66 | 728,06 |
| Рацион: школьное меню | | | День: среда | | | |
| Неделя: 1 | | | | | | |
| № рецептуры | Наименование блюда | Масса порции, грамм | Пищевые вещества (г) | | | Энерге-тическая 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 | | | | | | |
| № рецептуры | Наименование блюда | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г) | | | Энерге-тическая 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, 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 | | 755 | 29,56 | 19,00 | 121,69 | 776,3 |

| Рацион: школьное меню | | | День: пятница | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Неделя: 1 | | | | | | |
| № рецептуры | Наименование блюда | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г) | | | Энерге-тическая 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 | | | | | | |
| № рецептуры | Наименование блюда | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г) | | | Энерге-тическая 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 | 30 | 2 | 0,3 | 16,5 | 78 |
| | витаминами для детского питания | | | | | |
| | 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 | | | | | | |
| № рецептуры | Наименование блюда | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г) | | | Энерге-тическая 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 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 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 | 21,4 | 29,2 | 109,5 | 670,0 |

| Рацион: школьное меню | | | День: среда | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Неделя: 2 | | | | | | |
| № 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 | | | | | | |
| № 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 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | | | | | |
| № 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 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 № 3
к Единой системе требований,
предъявляемых к организации
социального питания
в Республике Башкортостан

# ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ
приготовляемых блюд

| Рацион: сахарный диабет | | | День: понедельник | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Возраст: 7-11 лет<br>Неделя: 1 | | | | | | |
| № 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, тушенная 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 томатном соусе | 45/45 | 19,83 | 17,99 | 2,93 | 251,97 |
| 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 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | | | | | |
| № рецептуры | Наименование блюда | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г) | | | Энерге-тическая 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 | | | | | | |
| № рецептуры | Наименование блюда | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г) | | | Энерге-тическая 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, тушенная 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 | | | | | | |
| № рецептуры | Наименование блюда | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г) | | | Энерге-тическая 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 | | | | | | |
| № рецептуры | Наименование блюда | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г) | | | Энерге-тическая 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 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | | | | | |

| № 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 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | | | | | |
| № 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 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | | | | | |
| № 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 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | | | | | |
| № 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 | | | | | | |
| № 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 № 4
к Единой системе требований,
предъявляемых к организации
социального питания
в Республике Башкортостан

# ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ
приготовляемых блюд

| Рацион: фенилкетонурия | | | День: понедельник | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Неделя: 1 | | | | | | |
| № 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 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | | | | | |
| № 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 | | | | | | |
| № 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 | | | | | | |
| № 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 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | | | | | |
| № 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 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 крупки | 200 | 0,26 | 5,92 | 26,9 | 167,98 |
| 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 | | | | | | |
| № 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 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | | | | | |
| № 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 | | | | | | |
| № 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 | | | | | | |
| № 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 | | | | | | |
| № 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 |

»;

16) приложение к указанной Единой системе требований считать приложением № 5;

17) дополнить приложениями № 6 и № 7 следующего содержания:

«Приложение № 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

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

| № 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;<br>картофелеочистительная машина – 1;<br>овощерезательная машина – 1;<br>моечные ванны – 2;<br>раковина для мытья рук – 1 | |
| 2 | Овощной цех вторичной обработки овощей (зона) | производственные столы – 2;<br>моечные ванны – 2;<br>универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина – 1;<br>среднетемпературные холодильные шкафы – 1;<br>раковина для мытья рук – 1 | контрольные весы –1 |
| 3 | Мясо-рыбный цех | производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – 3;<br>контрольные весы – 1; | часы настенные – 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 № 1 к МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения".

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|---|---|
| | | колода для разруба мяса[3] – 1;<br>среднетемпературные холодильные шкафы – 1;<br>низкотемпературные холодильные шкафы –1;<br>электромясорубка – 1;<br>моечные ванны – 2;<br>фаршемешалка – 1;<br>котлетоформовочный автомат – 1;<br>раковина для мытья рук –1 | |
| 4 | Помещение для обработки яиц (место в мясо-рыбном цехе) | производственный стол – 1;<br>моечные ванны (емкости) – 3;<br>емкость для обработанного яйца – 1;<br>раковина для мытья рук – 1 | перфорированная емкость для погружения яйца – 1;<br>бактерицидная установка для обеззараживания воздуха – 1;<br>часы настенные – 1 |
| 5 | Мучной цех | производственные столы – 2;<br>тестомесильная машина – 1;<br>контрольные весы – 1;<br>пекарский шкаф – 1;<br>стеллажи – 1;<br>моечная ванна – 1;<br>раковина для мытья рук – 1 | стол для разделки теста со специальной деревянной поверхностью – 1;<br>подвод воды к чаше тестомесильной машины – 1;<br>оборудование для просеивания муки, обеспеченное магнитами[3] – 1 |
| 6 | Холодный цех (зона) | производственные столы – 2;<br>контрольные весы – 1;<br>среднетемпературные холодильные шкафы – 1;<br>универсальный механический | стол с охлаждаемой рабочей поверхностью[3] – 1;<br>часы настенные – 1 |

[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.

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|---|---|
| | | привод или (и)<br>овощерезательная<br>машина – 1;<br>бактерицидная установка для<br>обеззараживания<br>воздуха – 1;<br>моечная ванна (для<br>повторной обработки овощей<br>не подлежащих термической<br>обработке, зелени<br>и фруктов) – 1;<br>раковина для мытья рук – 1 | |
| 7 | Горячий цех | производственные столы – 2;<br>электрическая плита – 1;<br>электрическая сковорода – 1;<br>духовой (жарочный)<br>шкаф – 1;<br>пароконвектомат – 1;<br>электропривод для готовой<br>продукции – 1;<br>электрокотел – 1;<br>контрольные весы – 1;<br>раковина для мытья рук – 1 | часы настенные – 1 |
| 8 | Помещение для<br>нарезки хлеба | производственный стол – 1;<br>хлеборезательная машина – 1;<br>шкаф для хранения хлеба – 1;<br>раковина для мытья рук – 1; | |
| 9 | Раздаточная зона | мармиты для горячих<br>блюд – 2;<br>холодильный прилавок<br>(витрина, секция) – 1;<br>термометр (термощуп)[3] – 1 | нейтральный<br>прилавок – 1;<br>бактерицидная лампа – 1 |
| 10 | Моечная для мытья<br>столовой посуды | производственный стол – 1;<br>посудомоечная машина –1;<br>моечные ванны (для мытья<br>столовой посуды) – 3; | стол для использованной<br>посуды – 1 |

[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.

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|---|---|
| | | моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов) – 2;<br>стеллаж (шкаф) – 1;<br>раковина для мытья рук –1 | |
| 11 | Моечная для мытья кухонной посуды | производственный стол – 1;<br>моечные ванны (с объёмом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом – 2 | стеллаж – 1;<br>раковина для мытья рук – 1 |
| 12 | Моечная тары | моечные ванны – 2 | стеллаж для сушки – 1 |
| 13 | Склад (кладовые и складские помещени | стеллажи – 1;<br>подтоварники – 1;<br>среднетемпературные – 1;<br>холодильные шкафы низкотемпературные холодильные шкафы – 1;<br>психрометр – 1;<br>холодильные камеры с учетом мощности столовой, объёмом изготовляемой и реализуемой продукции общественного питания[3] – 1 | |
| 14 | Загрузочный цех (загрузочная)[3] | весы[3] – 1 | |

[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

| № п/п | Наименование производственного помещения | Минимальный перечень оборудования[1] | Дополнительное оборудование[2] |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Доготовочный цех | производственные столы – 3;<br>контрольные весы – 1;<br>среднетемпературные холодильные шкафы – 1;<br>низкотемпературные холодильные шкафы – 1;<br>овощерезательная машина – 1;<br>моечные ванны – 3;<br>раковина для мытья рук –1 | |
| 2 | Холодный цех (зона) | производственные столы – 2;<br>контрольные весы – 1;<br>среднетемпературные холодильные шкафы – 1;<br>универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина – 1;<br>бактерицидная установка для обеззараживания воздуха – 1;<br>моечная ванна (для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов) – 1;<br>раковина для мытья рук – 1 | стол с охлаждаемой рабочей поверхностью[3] – 1;<br>часы настенные – 1 |
| 3 | Горячий цех | производственные столы – 2;<br>электрическая плита – 1; | часы настенные – 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 № 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.

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|---|---|
| | | электрическая сковорода – 1;<br>духовой (жарочный) шкаф – 1;<br>пароконвектомат – 1;<br>электропривод для готовой продукции – 1;<br>электрокотел – 1;<br>контрольные весы – 1;<br>раковина для мытья рук – 1 | |
| 4 | Раздаточная зона | мармиты для горячих блюд – 2;<br>холодильный прилавок (витрина, секция) – 1;<br>термометр (термощуп)[3] – 1; | нейтральный прилавок – 1;<br>бактерицидная лампа – 1 |
| 5 | Моечная для мытья столовой посуды | производственный стол – 1;<br>посудомоечная машина –1;<br>моечные ванны (для мытья столовой посуды) – 3;<br>моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов) – 2;<br>стеллаж (шкаф) – 1;<br>раковина для мытья рук – 1 | стол для использованн посуды – 1 |
| 6 | Моечная для мытья кухонной посуды | производственный стол –1;<br>моечные ванны (с объемом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом, – 2 | стеллаж – 1;<br>раковина для мытья рук – 1 |
| 7 | Моечная тары | моечные ванны – 2 | стеллаж для сушки |
| 8 | Склад (кладовые и складские помещения) | стеллажи – 1;<br>подтоварники – 1;<br>среднетемпературные холодильные шкафы – 1; | |

[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.

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|---|---|
| | | низкотемпературные холодильные шкафы – 1;<br>психрометр – 1;<br>холодильные камеры с учетом мощности столовой, объемом изготовляемой и реализуемой продукции общественного питания[3] – 1 | |
| 9 | Загрузочный цех (загрузочная)[3] | весы[3] – 1 | |

[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

| № п/п | Наименование производственного помещения | Минимальный перечень оборудования[1] | Дополнительное оборудование[2] |
|---|---|---|---|
| 1 | Производственное помещение буфета-раздаточной (помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий) | производственные столы – 2;<br>электроплита – 1;<br>моечная ванна – 1;<br>среднетемпературные холодильные шкафы – 2;<br>раковина для мытья рук – 1;<br>термометр (термощуп)[3] – 1 | шкаф для хлеба –1;<br>раздаточная, оборудованная мармитами – 1 |
| 2 | Помещение для мытья кухонной и столовой посуды [3] | | стеллаж (шкаф)[3] – 1;<br>раковина для мытья рук [3] – 1;<br>посудомоечная машина или трехсекционная ванна для мытья столовой посуды[3] – 1;<br>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 № 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 № 7
к Единой системе требований,
предъявляемых к организации
социального питания
в Республике Башкортостан

# 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 _____

| № 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

| № 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 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|
| 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

| № 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)

| № 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 | доготовочный 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

| № п/п | Наименование цехов и помещений | Характеристика оборудования | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | наименование оборудования | количество единиц оборудования (ед.) | дата его выпуска | даты начала его эксплуатации | процент изношенности оборудования (%) |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

| № п/п | Наименование технологического оборудования | Характеристика оборудования | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | назначение | марка | производительность | дата изготовления | срок службы (годы) | сроки профилактического осмотра |
| 1 | Тепловое | | | | | | |
| 2 | Механическое | | | | | | |
| 3 | Холодильное | | | | | | |
| 4 | Весоизмерительное оборудование | | | | | | |

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

| № п/п | Наименование технологического оборудования | Характеристика мероприятий | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | наличие договора на техосмотр | наличие договора на проведение метрологических работ | проведение ремонта | план приобретения нового и замена старого оборудования | Ф.И.О. ответственного за состояние оборудования | график санитарной обработки оборудования |
| 1 | Тепловое | | | | | | |
| | | | | | | | |
| 2 | Механическое | | | | | | |
| | | | | | | | |
| 3 | Холодильное | | | | | | |
| | | | | | | | |
| 4 | Весоизмерительное оборудование | | | | | | |
| | | | | | | | |

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

| № 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

| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещения | |
|---|---|---|---|
| | | площадь (кв. м) | количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.) |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

## X. Штатное расписание работников пищеблока

| № п/п | Наименование должностей | Характеристика персонала столовой | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | количество ставок | укомплек-тованность | базовое образование | квалификацион-ный 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)