



# ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

## П Р И К А З

20 ЯНВ 2022

г. Орёл

№ 27

Об утверждении Регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

В целях совершенствования организации питания обучающихся государственных и муниципальных образовательных организаций Орловской области, осваивающих программы начального общего образования, оказания методической помощи государственным общеобразовательным организациям, предоставляющим услуги общественного питания в образовательных организациях, осуществляющих реализацию программ начального общего образования, в сфере организации качественного и доступного горячего питания, в соответствии с распоряжением Правительства Орловской области от 22 июля 2020 года № 337-р, п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить прилагаемый Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области.
2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Член Правительства Орловской области –  
руководитель Департамента образования  
Орловской области

А. И. Карлов

Приложение  
к приказу Департамента  
образования Орловской области  
от 20 ЯНВ 2022 № 27

Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

### Введение

Решение стоящих перед российским обществом задач требует физически здорового поколения. Однако данные о состоянии здоровья детей не могут не вызывать тревогу. Более 50 % школьников имеют ослабленное здоровье, и причиной тому является не только серьезная учебная нагрузка, но также и зачастую некачественное питание.

По результатам многочисленных исследований установлено, что у многих детей уже к началу обучения в школе сформированы нерациональные стереотипы пищевого выбора. При изучении пищевых привычек школьников Орловской области установлены нарушения режима питания и низкий уровень культуры пищевого поведения. Количество школьников, имеющих привычку перекусывать всухомятку, составляет 35 %, регулярно переедающих – 14,5 %. Низкий уровень потребления молока и молочных продуктов связан не только с низкой покупательской способностью населения, но и с отсутствием у современных детей привычки к включению в рацион молока и молочных продуктов, приготовленных без добавления сахара. Неправильное пищевое поведение ведет к недостатку в рационе школьников региона незаменимых нутриентов: дефицит витамина С установлен у 65 % детей, В<sub>1</sub> – 43 %, В<sub>2</sub> – 56 %, фолиевой кислоты – 70 %, витаминов А и Е соответственно 27 % и 53 %. Поливитаминный дефицит в питании школьников, как правило, сочетается с недостаточным поступлением в организм детей кальция, железа, селена и йода, пищевых волокон, Омега-3-полиненасыщенных жирных кислот.

Особое место в системе питания детей школьного возраста занимает питание в организованных коллективах, в частности в общеобразовательных учреждениях. Совершенствование организации питания в организованных детских коллективах выделено как одна из приоритетных задач государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения, поскольку организация рационального питания учащихся во время пребывания в школе – один из ключевых факторов поддержания их здоровья и эффективности обучения.

Основной путь обеспечения детей здоровым питанием в школе – использование системного подхода, заключающегося во внедрении во всех образовательных учреждениях региона единых требований к организации питания.

Разработка регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Орловской области (далее – Стандарт), является основой эффективной комплексной системы организации бесплатного качественного, полноценного горячего питания обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Орловской области (далее – обучающихся общеобразовательных организаций Орловской области).

Основная цель разработки и применения Стандарта – сохранение и укрепление здоровья обучающихся путем оптимизации их питания в общеобразовательных учреждениях.

Задачи:

организация здорового питания, в том числе горячего, в общеобразовательных организациях;

обеспечение безопасности, качества и доступности горячего питания;

установление унифицированных требований к организации горячего питания обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных учреждениях Орловской области.

## I. Общие положения

Стандарт представляет собой совокупность требований, обязательных при организации горячего питания в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Орловской области.

Питание обучающихся общеобразовательных организаций Орловской области организуется по месту учебы в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений для организаций общественного питания.

Выбор формы организации питания (самостоятельная организация питания – инсорсинг или с привлечением специализированных организаций – аутсорсинг) осуществляется непосредственно общеобразовательной организацией с учетом мнения родителей (законных представителей) обучающихся.

Стандарт представляет собой совокупность требований к:

- 1) к основным нормативным правовым актам, регламентирующим организацию питания обучающихся;
- 2) здоровому питанию обучающихся общеобразовательных организаций Орловской области;
- 3) инфраструктуре и материально-техническому обеспечению объектов, обеспечивающих питание обучающихся Орловской области;
- 4) организации контроля качества питания обучающихся Орловской области;
- 5) организации питания при введении ограничительных мер;
- 6) персоналу организаций общественного питания, оказывающих услугу по обеспечению питанием обучающихся Орловской области;

7) организации питания обучающихся Орловской области, не имеющих возможность посещать общеобразовательные организации (далее – обучающиеся на дому);

8) организации питания обучающихся Орловской области, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в рационе;

9) организации процедуры закупок пищевых продуктов и продовольственного сырья в общеобразовательных организациях;

10) условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию;

11) организации мониторинга горячего питания обучающихся Орловской области.

Стандарт должен быть положен в основу деятельности:

руководителей общеобразовательных организаций, их заместителей и других специалистов, отвечающих в пределах своей компетенции за организацию питания;

руководителей и специалистов органов местного самоуправления, обеспечивающих и контролирующих финансирование общеобразовательных организаций в части организации питания;

руководителей и сотрудников организаций – организаторов питания.

## II. Основные нормативные правовые акты, регламентирующие организацию питания обучающихся

При разработке настоящего Стандарта использовались следующие нормативные документы:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании»;

Федеральный закон от 1 марта 2020 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон от 26 декабря 2008 года № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;

Федеральный закон от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

Федеральный закон от 30 декабря 2009 года № 384-ФЗ «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений»;

Закон Орловской области от 6 сентября 2013 года № 1525-ОЗ «Об образовании в Орловской области»;

постановление Правительства Орловской области от 3 февраля 2014 года № 16 «Об организации питания обучающихся за счет бюджетных ассигнований областного бюджета»;

постановление Правительства Орловской области от 31 декабря 2013 года № 481 «О взаимодействии заказчиков, осуществляющих закупки товаров, работ, услуг для обеспечения государственных нужд Орловской области и муниципальных нужд, с органом исполнительной государственной власти специальной компетенции Орловской области, уполномоченным на определение поставщиков (подрядчиков,

исполнителей) для обеспечения государственных нужд Орловской области, муниципальных нужд»;

Правила по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции, утвержденные приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 декабря 2020 года № 866н;

письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 21 апреля 2020 года № 02/7515-2020-24 «О направлении рекомендаций по организации работы на предприятиях общепита и торговли»;

письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 14 февраля 2020 года № 02/2225-2020-23 «О проведении профилактических дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций»;

ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27 октября 2020 года № 32;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

СП 251.1325800.2016 «Здания общеобразовательных организаций. Правила проектирования»;

Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;

Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;

Методические рекомендации МР 2.4.0162-19. 2.4 «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»;

профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 года № 610н;

профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года № 329н;

профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 года № 281н.

### III. Требования к здоровому питанию обучающихся общеобразовательных организаций

Под здоровым питанием понимается питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах здорового питания, отвечает требованиям

безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

Горячее питание – здоровое питание, которым предусматривается наличие горячего второго блюда.

Приципами здорового питания являются:

1) обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;

2) соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;

3) соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);

4) наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

5) обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

6) применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;

7) обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;

8) исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий.

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

Обучающиеся 1–4 классов обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака. Обучающимся 1–11 классов из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, а также обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатные завтраки и обеды.

Продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены.

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

Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки.

Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток.

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

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

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

Меню разрабатывается с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона в соответствии с возрастными потребностями обучающихся.

Энергетическая ценность школьного завтрака должна составлять для учащихся 1–4 классов 470–590 ккал, 5–11 классов – 544–680 ккал (20–25% от суточной калорийности), обеда для учащихся 1–4 классов – 705–822 ккал, 5–11 классов – 816–952 ккал (30–35%). Завтрак для обучающихся 1–4 классов должен содержать 15–19 г белка, 16–20 г жира и 67–84 г углеводов, для обучающихся старших классов – 18–22 г белка, 19–22 г жира и 77–96 г углеводов. Обед в зависимости от возраста обучающихся должен содержать 23–31 г белка, 24–32 г жира и 100–134 г углеводов.

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать продукты повышенной пищевой ценности, в том числе обогащенные продукты (макро- и микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами), пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

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

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

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

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

При составлении меню рекомендуется использовать среднесуточные наборы пищевых продуктов для обучающихся, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков (в нетто кг, л, на 1 ребенка в сутки), приведенные в таблице 1.

Таблица 1

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Масса нетто (кг, л)	
		7–11 лет	12–18 лет
1.	Хлеб ржаной	0,080	0,120

2.	Хлеб пшеничный	0,150	0,200
3.	Мука пшеничная	0,015	0,020
4.	Крупы, бобовые	0,045	0,050
5.	Макаронные изделия	0,015	0,020
6.	Овощи (свежие, мороженые), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень	0,280	0,320
7.	Картофель	0,187	0,187
8.	Фрукты свежие	0,185	0,185
9.	Сухофрукты	0,015	0,020
10.	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в том числе инстантные	0,200	0,200
11.	Мясо 1-й категории	0,070	0,078
12.	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные 1-й категории)	0,035	0,053
13.	Субпродукты (печень, язык, сердце)	0,030	0,040
14.	Кондитерские изделия	0,010	0,015
15.	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащей сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	0,030	0,035
16.	Масло сливочное	0,030	0,035
17.	Масло растительное	0,015	0,018
18.	Яйцо (шт.)	1	1
19.	Молоко	0,300	0,350
20.	Кисломолочная пищевая продукция	0,150	0,180
21.	Творог (5 % – 9 % м.д.ж.)	0,050	0,060
22.	Сметана	0,010	0,010
23.	Рыба (филе), в том числе филе слабо- или малосоленое	0,058	0,077
24.	Сыр	0,010	0,015
25.	Чай	0,001	0,002
26.	Какао	0,001	0,0012
27.	Соль пищевая поваренная йодированная	0,003	0,005
28.	Дрожжи хлебопекарные	0,0002	0,0003
29.	Кофейный напиток	0,002	0,002
30.	Крахмал	0,003	0,004
31.	Специи	0,002	0,002

При разработке меню необходимо учитывать сезонность.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена (продуктов) блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам с учетом их пищевой ценности, приведенные в таблице 2.

Таблица 2

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции (заменитель)	Масса, г
Мясо говядины	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (филе)	120



		Творог 9 %	120
		Баранина 2-й кат.	97
		Конина 1-й кат.	104
		Мясо лося (промышленного производства)	95
		Оленина (промышленного производства)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое 3,2 % м.д.ж.	100	Творог 9 %	20
		Мясо (говядина 1-й кат.)	15
		Мясо (говядина 2-й кат.)	15
		Рыба (филе)	20
		Сыр	10
		Яйцо куриное	20
Творог 9 %	100	Мясо говядина	90
		Рыба (филе)	100
Яйцо куриное (1 шт.)	40	Творог 9 %	30
		Мясо (говядина)	30
		Рыба (филе)	35
		Молоко цельное	200
		Сыр	20
Рыба (филе)	100	Мясо (говядина)	85
		Творог 9%	100
Картофель	100	Капуста белокачанная	370
		Капуста цветная	80
		Морковь	240
		Свекла	190
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
		Фрукты консервированные	200
Фрукты свежие	100	Соки фруктовые	200
		Соки фруктово-ягодные	200
		Сухофрукты:	
		яблоки	15
		чернослив курага	15
		изюм	15
			20

При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд) для обучающихся различного возраста, приведенные в таблице 3.

Таблица 3

Название блюд	Масса порций (в граммах, мл) для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 12 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	200-250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200

Закуски (салат, овощи в нарезке и т.п.)	60–100	60–150
Супы	200–250	250–300
Мясо, котлета	80–120	100–120
Гарнир	150–200	180–230
Фрукты (поштучно)	100–120	100–120

Производство (изготовление) пищевых продуктов, используемых для организации питания детей, должно соответствовать требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания детей. Рекомендуется использовать пищевые продукты, соответствующие действующим ГОСТам на продукты детского питания.

Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных организаций, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке в условиях свободного выбора и в соответствии с рекомендуемым в приложении № 9 к СанПиН 2.4.5.2409-08 ассортиментом дополнительного питания. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательной организации и (или) руководителем организации общественного питания.

Организация дополнительного питания в образовательной организации может осуществляться с использованием специализированных торговых автоматов с учетом требований СанПиН 2.4.5.2409-08.

Примерные меню школьных обедов и завтраков представлены в приложении 1 к Стандарту. Технологические карты на блюда, включенные в меню, приведены в приложении 2. Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания обучающихся, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

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

#### IV. Требования к инфраструктуре и материально-техническому обеспечению объектов, обеспечивающих питание обучающихся

Организация горячего питания обучающихся по месту учебы должна осуществляться, как правило, в школьных столовых, состав и площади помещений которых следует принимать в зависимости от проектного количества классов и численности обучающихся в них. При дефиците площадей территории допускается размещение помещений столовой в цокольном этаже.

Для обеспечения передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по собственной территории и объектам

образовательной организацией должны проводиться мероприятия по созданию доступной среды для инвалидов.

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных организаций должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключающим встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных организаций, санитарно-технические и электротехнические устройства, противопожарные и другие требования, предъявляемые к ним, должны соответствовать СП 2.4.3648-20 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.1. Санитарно-технические и санитарно-гигиенические требования к помещениям объектов, обеспечивающих питание обучающихся в общеобразовательных организациях

Комплекс помещений школьной столовой должен быть обеспечен инженерными коммуникациями, системой вентиляции, отоплением, электрическими сетями необходимой мощности, системами хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения.

При обеспечении водоснабжения и водоотведения общеобразовательными организациями должны соблюдаться следующие требования:

здания общеобразовательных организаций оборудуются системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений;

сливные трапы оборудуются в производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещениях столовой (пищеблока);

полы, оборудованные сливными трапами, должны содержать уклоны к отверстиям трапов.

При отсутствии централизованной системы водоснабжения и водоотведения общеобразовательные организации оборудуются нецентрализованными (автономными) системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения.

При отсутствии горячего централизованного водоснабжения в помещениях общеобразовательных организации устанавливаются водонагревающие устройства.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдении правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Холодная и горячая вода должна подаваться через смесители.

Холодной и горячей водой должны быть обеспечены производственные помещения столовой (пищеблока), помещения, в которых оказывается медицинская помощь, туалеты, душевые, умывальные, умывальные перед обеденным залом, помещения для стирки белья, помещения для приготовления дезинфицирующих растворов.

Производственные цеха оборудуются производственными моечными ваннами, раковинами с подводкой горячей и холодной воды через смесители. При этом следует предусматривать такие конструкции смесителей, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья. Горячая и холодная вода подводится также при необходимости к технологическому оборудованию. Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65° С. В тамбуре туалета для персонала следует предусматривать отдельный кран со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов, а также сливной трап с уклоном к нему. Необходимо предусмотреть установку резервных источников горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой производственных цехов и моечных отделений. Запрещается использовать горячую воду из системы водяного отопления для технологических, хозяйственно-бытовых целей, а также обработки технологического оборудования, тары, инвентаря и помещений.

Отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему централизованных канализационных очистительных сооружений, при их отсутствии – в систему локальных очистительных сооружений канализации. Производственное оборудование и моечные ванны должны присоединяться к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны). Все производственные цеха, моечные отделения, камеру хранения пищевых отходов следует оборудовать сливными трапами, оборудованными решетками, с уклоном пола к ним.

Микроклимат, отопление и вентиляция в помещениях объектов, обеспечивающих питание детей в образовательных учреждениях, должны соответствовать требованиям Федерального закона от 30 декабря 2009 года № 384-ФЗ «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений». В воздухе помещений не допускается превышение предельно допустимых концентраций загрязняющих веществ, определенных требованиями гигиенических нормативов, использование переносных отопительных приборов с инфракрасным излучением.

Производственные, вспомогательные помещения, зал обслуживания в школьных столовых обеспечиваются водяным отоплением.

Ограждающие устройства отопительных приборов должны быть выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей. Ограждения из древесно-стружечных плит к использованию не допускаются.

Конструкция окон в помещениях должна обеспечивать возможность проведения проветривания помещений в любое время года. Проветривание в присутствии детей не проводится.

Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги, дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением.

Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой. Для предотвращения образования и попадания в воздух производственных помещений вредных веществ необходимо:

операции, связанные с просеиванием муки, других сыпучих продуктов, производить на рабочем месте, оборудованном местной вытяжной вентиляцией;

все работы проводить только при включенной приточно-вытяжной или местной вытяжной вентиляции.

При строительстве и реконструкции организаций общественного питания образовательных учреждений предусматривается дополнительная установка систем кондиционирования воздуха в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха.

Уровни естественного и искусственного освещения в помещениях хозяйствующих субъектов должны соответствовать гигиеническим нормативам.

Все производственные, административные помещения и зал обслуживания столовой обеспечиваются естественным освещением. Для искусственного освещения применяются светильники в соответствии с требованиями, изложенными в СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Для освещения производственных помещений следует применять светильники, имеющие защитную арматуру, во влагопылезащитном исполнении. Размещение светильников над котлами, плитами не разрешается.

Светильники общего освещения размещают равномерно по помещению. Светильники необходимо подвешивать на доступной для санитарной обработки высоте, излучаемый свет должен быть не ярким, а легким, рассеянным.

При проектировании, реконструкции и эксплуатации помещений, в которых размещается оборудование, генерирующее шум, предусматриваются мероприятия по защите от его вредного воздействия.

Гигиенические требования к внутренней отделке помещений объектов, обеспечивающих питание детей, также должны соответствовать нормам СанПиН и требованиям охраны труда.

Стены и потолки складских помещений должны быть оштукатурены и побелены. Стены на высоту не менее 1,7 м должны быть окрашены влагостойкими красками для внутренней отделки.

Стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 м должны быть отделаны облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию. Потолки должны быть оштукатурены, побелены или отделаны другими разрешенными материалами. Полы выполняются из ударопрочных материалов, исключающих скольжение, и имеют уклоны к сливным трапам.

В общеобразовательных организациях должен проводиться косметический ремонт (побелка и покраска помещений, профилактический ремонт санитарно-технического и технологического оборудования) по мере необходимости.

В общеобразовательных организациях также должен проводиться контроль:

за санитарно-техническим состоянием помещений, обеспечивающих питание детей;

параметров микроклимата, уровня искусственной освещенности и шума производственных помещений (с определенной периодичностью осуществляется с помощью лабораторных и инструментальных исследований).

Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность лабораторных и инструментальных исследований в образовательных учреждениях представлены в таблице 4.

Таблица 4

Вид исследований	Объект исследования	Количество, не менее, пробы	Кратность, не реже
1	2	3	4
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума

Условия труда работников организаций (параметры микроклимата, освещение помещений, уровни шума, содержание вредных веществ) должны

отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, утвержденных в установленном порядке.

Согласно СП 2.4.3648-20 на объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов. Руководители организаций в порядке обеспечения производственного контроля обязаны привести рабочие места в соответствие с требованиями, предусмотренными санитарными правилами.

В случаях возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, общеобразовательная организация в течение двух часов с момента выявления информирует территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и обеспечивает проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Проведение всех видов ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока во время обслуживания обучающихся образовательных организаций не допускается.

#### 4.2. Требования к оборудованию производственных помещений пищеблоков образовательных организаций

Школьная столовая – предприятие, предназначенное для производства и реализации продукции общественного питания в целях предоставления здорового рационального питания обучающимся и сотрудникам общеобразовательной организации.

Помещение школьной столовой представляет собой комплекс обособленных площадей, в которых расположены: зал обслуживания, включающий зал приема пищи, буфета для организации дополнительного питания, зоны сбора использованной посуды (при наличии – транспортера для сбора использованной посуды или передвижных тележек), складские, производственные, вспомогательные, административно-бытовые и подсобные помещения.

Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании общеобразовательной организации, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании. Пищеблок школьной столовой должен состоять из минимального набора обязательных помещений. Рекомендуемый набор производственных помещений пищеблоков образовательных организаций с минимальным перечнем оборудования согласно МР 2.4.0179-20 приведен в таблице 5.

Таблица 5

Наименование производственного помещения	Оборудование
--	--------------

1	2
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости), психрометр
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и при необходимости низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук. В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемшалки и котлетоформовочного автомата
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (смкости), смкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки
Догоготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук, настенные часы
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлебрезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф или пароконвектомат, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук, настенные часы
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильный прилавок (витрина, секция)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук



1	2
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточная, оборудованная мармитами; посудомоечная, раковина для мытья рук
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук

При небольшой производительности предприятия питания вместо охлаждаемых камер могут использоваться холодильные шкафы.

Объемы холодильного оборудования в складских помещениях и производственных цехах должны быть достаточны для хранения имеющегося в наличии количества (объема) продовольственного сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции при условии хранения с учетом товарных групп, соблюдения режимов хранения и правил товарного соседства.

На предприятиях питания до 50 мест, работающих на полуфабрикатах, – горячий, холодный и доготовочный цеха, а на предприятиях, работающих на сырье, горячий и холодный цеха допускается размещать в одном помещении с выделением отдельных технологических участков. При этом отдельные технологические участки должны быть функционально изолированы посредством установки барьеров (оборудования или перегородок-экранов) высотой не менее 1,6 м, облицованных соответствующими материалами.

Допускается объединять следующие помещения (в предприятиях малой мощности) с выделением отдельных технологических участков (рабочих зон):

- 1) загрузочную и помещение для хранения тары;
- 2) мясо-рыбный цех и помещение для обработки яиц;
- 3) холодный цех и помещение для нарезки хлеба;
- 4) кладовую суточного запаса и помещение для администрации столовой;
- 5) моечную столовой и кухонной посуды;
- 6) горячий цех и цех мучных изделий;
- 7) кладовую овощей и цех первичной обработки овощей;
- 8) цех первичной обработки овощей и цех вторичной обработки овощей.

Организациями общественного питания образовательных учреждений для обслуживания обучающихся могут быть:

1. Базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые).

Базовые организации школьного питания осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных учреждений. Они работают с полным

циклом производства (имеются производственные цеха для обработки всех видов продовольственного сырья и пищевых продуктов).

Базовые организации школьного питания имеют полный набор складских, производственных, вспомогательных, административно-бытовых и подсобных помещений, по составу соответствующих столовой, работающей на сырье с полным технологическим циклом обработки сырья и производства продукции общественного питания.

Дополнительно в базовых организациях школьного питания предусматривают с учетом выпускаемого ассортимента и мощности предприятия:

1) отдельное помещение или технологический участок для изготовления охлажденных (интенсивное охлаждение) или замороженных (шоковая заморозка) полуфабрикатов и готовой продукции, фасовки и упаковки в потребительскую тару (при использовании данной технологии);

2) отдельное помещение или технологический участок для фасовки в горячем состоянии блюд, кулинарных изделий и упаковки в потребительскую тару (при использовании данной технологии);

3) отдельное помещение или рабочую зону для комплектации рационов питания и снабжения ими буфетов-раздаточных (при использовании данной технологии);

4) отдельное помещение или участок для упаковки продукции в транспортную тару, маркировки, хранения и отпуска;

5) отдельное помещение для мойки и санитарной обработки возвратной тары и средств перемещения.

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

Столовые, работающие на сырье, – столовые, объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудования которых предусматривают работу с полным технологическим циклом обработки сырья и производства продукции общественного питания (имеются отдельные производственные цеха).

Состав помещений столовых, работающих на сырье:

1) складские и загрузочные помещения (загрузочная, кладовая сухих продуктов, кладовая для овощей и фруктов, группа охлаждаемых камер (холодильных шкафов), инвентарная кладовая (для хранения инвентаря, посуды);

2) производственные помещения (цех первичной обработки овощей, овощной цех (вторичной обработки овощей и изготовления овощных полуфабрикатов), мясо-рыбный цех, горячий цех, холодный цех, цех мучных изделий);

3) вспомогательные помещения (кладовая суточного запаса (в зависимости от системы организации производства), моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, помещение для хранения и нарезки хлеба, помещение для обработки яиц, помещение для хранения и мытья тары);

4) бытовые и административные помещения (гардероб для персонала, душевая для персонала, санузел для персонала, помещение для приема пищи персоналом, помещение для администрации столовой, бельевая);

5) подсобные помещения (камера для хранения пищевых отходов (для вместимости 200 мест и более), помещение для хранения уборочного инвентаря, технические помещения, помещение для приготовления дезинфицирующих средств.

Столовые, работающие на сырье и полуфабрикатах, – столовые, объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудования которых предусматривают обработку отдельных видов продовольственного сырья (например, рыбы неразделанной замороженной в блоках и т. д.), но для использования других видов (например, овощей) условия для обработки отсутствуют, и столовые должны работать с использованием полуфабрикатов.

Состав помещений столовых, работающих на сырье и полуфабрикатах:

1) складские и загрузочные помещения (загрузочная, кладовая сухих продуктов, группа охлаждаемых камер (холодильных шкафов), инвентарная кладовая (для хранения инвентаря, посуды);

2) производственные помещения (горячий цех, холодный цех, объединенный с помещением для нарезки хлеба, производственный цех (для обработки конкретного вида сырья), доготовочный цех);

3) вспомогательные помещения (кладовая суточного запаса (в зависимости от организации производства), моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, помещение для хранения и мытья тары);

4) бытовые и административные помещения (гардероб для персонала, душевая и санузел для персонала, помещение для администрации столовой);

5) подсобные помещения (камера для хранения пищевых отходов (для вместимости 200 мест и более), помещение для хранения уборочного инвентаря, технические помещения.

### 3. Столовые-догоотовочные.

Столовые-догоотовочные, работающие на полуфабрикатах, – столовые, в которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, порционирование и выдача блюд. Объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудования в столовой-догоотовочной предусматривают работу с неполным технологическим циклом производства (отсутствуют условия для обработки всех видов продовольственного сырья), столовая должна работать с использованием только полуфабрикатов. В столовых-догоотовочных работа на сырье не осуществляется.

Состав помещений столовых-догоотовочных, работающих на полуфабрикатах:

1) складские и загрузочные помещения (загрузочная, кладовая сухих продуктов, группа охлаждаемых камер (холодильных шкафов), инвентарная кладовая (для хранения инвентаря, посуды);

2) производственные помещения (горячий цех, холодный цех, объединенный с помещением для нарезки хлеба, доготовочный цех);

3) вспомогательные помещения (кладовая суточного запаса (в зависимости от системы организации производства), моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, помещение для хранения и мытья тары.

4) бытовые и административные помещения (гардероб для персонала, душевая и санузел для персонала, помещение для администрации столовой);

5) подсобные помещения (камера для хранения пищевых отходов (для вместимости 200 мест и более), помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих средств, технические помещения).

#### 4. Буфеты-раздаточные.

Буфеты-раздаточные – предприятия, осуществляющие реализацию привозимой из базовых организаций школьного питания готовой кулинарной продукции; возможно приготовление на месте ограниченного ассортимента блюд несложного изготовления.

Помещение буфета-раздаточной представляет собой комплекс минимальных площадей, на которых расположены зал приема пищи, производственные, вспомогательные и бытовые помещения:

1) складские помещения (охлаждаемая камера среднетемпературная для хранения готовой продукции (или холодильные шкафы), помещение для хранения продуктов);

2) производственные и вспомогательные помещения (производственное помещение, моечная столовой (и кухонной) посуды);

3) бытовые помещения (гардероб для персонала, санузел для персонала).

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

Типы и количество пищеблоков в здании общеобразовательных учреждений принимают по заданию на проектирование с учетом местных условий их обеспечения.

#### 4.3. Требования к материально-техническому оснащению

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования складских, производственных и других помещений пищеблоков образовательных учреждений представлен в таблице 6.

Таблица 6

Дата, время поступления продукции, товара	Наименование продукта с указанием изготовителя, поставщика, номера партии и других реквизитов товара	Условия транспортировки	Соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям, наличие и правильность оформления товарно-сопроводительной	Результаты органолептической оценки, доброкачественности	Лабораторные исследования (отметка об отборе проб для исследований и их результаты)	Предельный срок реализации (дата, час)	Примечания	Подписи лиц, ответственных за прием и входной контроль
---	--	-------------------------	---	--	---	--	------------	--

			докумен- тации						
--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--

При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию производственного оборудования, размещенного в соответствии с функциональной схемой технологического процесса.

На все оборудование, приборы должна быть техническая документация (паспорт, руководство по эксплуатации). Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Технологическое и холодильное оборудование в складских помещениях должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

Все технологическое и холодильное оборудование, принятое к установке в производственных помещениях, также должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню.

Тепловое, холодильное и немеханическое оборудование размещается в производственных цехах так, чтобы соблюдались правила техники безопасности и к оборудованию обеспечивался свободный доступ персонала. В непосредственной близости от каждой единицы оборудования вывешивают инструкцию с указанием наименования оборудования, краткой технической характеристики, правил ее эксплуатации и техники безопасности, а также фамилии должностного лица, за которым она закреплена.

Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности должно использоваться раздельное оборудование, а в универсальных машинах – разные сменные механизмы.

Производственные цеха пищеблока обеспечиваются достаточным количеством производственных ванн, производственных столов. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Все технологические участки, связанные с изготовлением и выдачей продукции, должны быть оснащены контрольно-измерительными приборами (весами), прошедшими государственную поверку в установленном порядке, мерным инвентарем, мерной тарой.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара в пищеблоках должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми

продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой (кастрюли с крышками, противни с крышками, гастроемкости с крышками и т.п.) учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (1-е, 2-е или 3-е блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков:

в соответствии с рецептурными сборниками расчет закладки продуктов первых и третьих блюд проводится на 1000 мл. Например, при организации обедов для обучающихся в количестве 400 человек необходимо приготовить не менее 100 литров 1-го блюда (400 x 250 мл) и 80 литров третьего (400 x 200 мл), следовательно, для первых блюд необходимо иметь не менее 2 кастрюль объемом по 50 л, для третьих – 2 кастрюли объемом по 40 л;

в составе технологического оборудования необходимо предусмотреть наличие не менее 2 электроплит на 4 конфорки каждая. При наличии электрокотла (объемом не менее 100 л) возможно использование одной электроплиты на 6 конфорок.

Объем (выход) готовых гарниров составляет не менее 150 г, следовательно, для гарниров необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом по 40 л (400 x 150 г).

Объем (выход) основных блюд (из мяса, рыбы, птицы) составляет не менее 80 г. Для основных блюд необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом 20 л (400 чел. x 80 г).

Для реализации принципов здорового питания в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматы), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех обучающихся (400–450 чел.). Пароконвектоматы обеспечивают гастроемкостями установленных техническим паспортом объемов и конфигураций. Количество пароконвектоматов рассчитывается исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

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

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

Для раздачи блюд жидкой (полужидкой) консистенции (первые, третьи блюда, жидкие каши, молочные супы и т.п.) необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (ковши) с длиной ручки, позволяющей при приготовлении и раздаче перемешивать весь объем блюда в кастрюле, с мерной меткой установленных объемов (200, 250 мл и т.д.).

Производственные помещения пищеблоков оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья.

При доставке готовых блюд и холодных закусок в буфеты-раздаточные должны использоваться изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами, и поддерживающим требуемый температурный режим.

В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд.

Буфеты-раздаточные оборудуются минимальным набором помещений и оборудования:

- 1) не менее 2 моечных ванн (или одной 2-секционной) с обеспечением горячей и холодной воды к ним через смесители с душевыми насадками;
- 2) раковина для мытья рук;
- 3) два цельнометаллических производственных стола: один для термоконтейнеров, второй для нарезки (хлеба, овощей, сыра, масла и т.п.);
- 4) холодильник (холодильный шкаф);
- 5) стеллаж (шкаф) для хранения чистых предметов: кухонного разделочного инвентаря, ножей, досок, столовой посуды и приборов.

Перед входом в комнату для приема пищи или непосредственно в комнате устанавливается не менее 2 раковин для мытья рук обучающихся.

Порционирование и раздача блюд осуществляются персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) – с использованием специальных щипцов.

Зал обслуживания представляет собой отдельное помещение прямоугольной формы с высокими потолками и достаточным уровнем естественного освещения. В зале обслуживания располагается зал приема пищи, буфет и зона для сбора использованной посуды.

Размер помещения рассчитывается исходя из расчета не менее 0,7 м<sup>2</sup> на одно посадочное место. Рекомендуемая ширина проходов между столами – 0,8 м с торцевой стороны и 1,2 м в проходе.

При размещении в обеденном зале посадочных мест для маломобильных обучающихся и преподавателей на креслах-колясках площадь такого посадочного места следует принимать не менее 1,6 м.

Обеденный зал должен быть снабжен вентиляцией и отоплением, в него не должны проникать запахи из кухни, шум из прилегающих производственных помещений.

Основные требования к отделке зала обслуживания: гигиеничность, влагостойкость, стойкость к впитыванию запахов, легкость мытья, стойкость к санитарной обработке и дезинфекции. Для покрытия стен можно применять современные материалы: керамику, дерево, пластик и т.д.

Полы в зале обслуживания могут быть бетонные заливные, покрытые кафельной плиткой либо другими стойкими к истиранию, не пылящими материалами, поддающимися легкой уборке и мытью с использованием дезинфицирующих препаратов.

Мебель должна быть удобной, прочной и рассчитанной на интенсивную эксплуатацию при высокой проходимости питающихся. Основное требование к мебели – это прочность, влагостойкость, гигиеничность. Зал обслуживания оборудуется столами прямоугольной формы на 4, 6, 8 мест, а также стульями, табуретами, скамейками. Поверхность мебели должна позволять проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств: должна быть легкомоющейся, устойчивой против высокой температуры и дезинфицирующих средств, иметь гигиеническое покрытие.

Стулья, табуреты должны иметь прочную конструкцию из металла и свойство штабелироваться для проведения качественной уборки полов. Стулья, табуреты или скамьи ставят ровно напротив друг друга.

По внешнему виду, форме, расстановке мебель должна гармонировать с архитектурным оформлением зала. Вся мебель должна содержаться в исправном состоянии, быть без дефектов, чистой, включая ножки столов и стульев. Поверхность столов – чистая, сухая, без разводов и запахов.

Особое внимание необходимо уделять возможности соблюдения личной гигиены школьников, количество ручомойников должно соответствовать наполняемости школы, должны быть предусмотрены мыльницы либо дозаторы жидкого мыла, электрические сушилки либо бумажные полотенца.

В школьных столовых выделяют комплекс бытовых и административных помещений для персонала с рекомендуемым минимальным перечнем оборудования:

1) гардероб для персонала. В гардеробе для персонала необходимо предусмотреть отдельное хранение личной и санитарной одежды персонала: шкафы для хранения личной одежды персонала и шкафы для хранения санитарной одежды персонала;

2) душевые;

3) санитарный узел для персонала;



4) комната персонала для приема пищи. В комнате персонала устанавливают производственный стол, стулья, электроплита, холодильник, раковина для мытья рук;

5) помещение для администрации столовой, в котором устанавливают офисную мебель, компьютер, принтер.

5. Требования к организации контроля качества питания обучающихся

Общеобразовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

Исполнитель услуги организации горячего питания обязан соблюдать установленные в государственных стандартах, санитарно-эпидемиологических правилах и нормативах, технических документах обязательные для жизни и здоровья обучающихся требования безопасности услуги питания.

Независимо от организационных правовых форм юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся, должны обеспечивать реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности поступающих на производство продовольственного сырья и пищевых продуктов;

проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;

проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

Производственный контроль качества и безопасности процессов производства продукции должен осуществляться на всех этапах изготовления: от поступления сырья до реализации продукции, с применением корректирующих мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

Качество и безопасность продукции общественного питания контролируют по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. Органолептические показатели и нормы выхода готовой продукции оценивают путем проведения бракеража готовой продукции.

Оценку качества продукции по физико-химическим и микробиологическим показателям проводят выборочно в аккредитованных испытательных лабораториях с периодичностью, установленной программой производственного контроля.

Испытаниям подвергаются сырье, полуфабрикаты, готовая продукция; условия производства, хранения, транспортировки и реализации; территория, санитарно-защитная зона и рабочие места.

5.1. Организация производственного контроля

Программа производственного контроля – перечень мероприятий, направленных на соблюдение в школьной столовой санитарного законодательства с указанием сроков их исполнения. Программу производственного контроля утверждает руководитель организации.



Таблица 8

№	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Также ведется контроль за наличием сертификатов (деклараций), иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологий ее производства, хранения, транспортировки, реализации.

Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения. В таблице 9 приведен примерный перечень лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания общеобразовательных организаций.

Таблица 9

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БгКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5-10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей персониозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды;	2 пробы	1 раз в год

гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	и	цехах: овощном, холодном, горячем, (выборочно)	доготовочном		
---	---	--	--------------	--	--

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C.

Качество готовой продукции проверяется ежедневно бракеражной комиссией, состав которой определяется и утверждается в начале учебного года руководителем образовательной организации. В состав бракеражной комиссии входят заведующий производством (шеф-повар) организации, осуществляющей производство горячего питания, бухгалтер-калькулятор, медработник, представитель администрации образовательной организации (не менее трех человек).

Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере ее изготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале (таблица 10). Бракеражный журнал должен быть титровой формы, страницы пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью и подписью руководителя.

Таблица 10

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечания

Записи в журнале заверяются подписями всех членов бракеражной комиссии. Ответственность за ведение бракеражного журнала несет председатель бракеражной комиссии. Обязательному бракеражу подлежит каждая партия готовой продукции сразу после ее изготовления, перед реализацией (раздачей).

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления. Продукция, не прошедшая бракераж готовой продукции, к реализации (раздаче) не допускается.

Витаминация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии – иным ответственным лицом) в соответствии с суточными нормами потребностей для определенного возраста. Данные о витаминизации блюд регистрируются в журнале «Витаминация третьих и сладких блюд», который хранится один год. Образец журнала приведен в таблице 11.

Таблица 11

№	Наименование витаминизированного блюда	Число витаминизированных порций	Содержание аскорбиновой кислоты в таблетке	Количество аскорбиновой кислоты, введенной в общую массу блюда	Ответственное лицо за С-витаминацию

Кроме контроля качества реализуемых блюд необходимо обеспечивать контроль за рационом питания. При проверке оценивается соблюдение норм потребления пищевой продукции при организации питания обучающихся и производится корректировка в случае установления отклонений. Результаты проверки заносятся в «Ведомость контроля за рационом питания» (таблица 12).

Таблица 12

№	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах, г (нетто) согласно приложению 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	7		

Рекомендации по корректировке меню: \_\_\_\_\_.

Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

По результатам производственного контроля ведется журнал регистрации результатов контроля, в котором указываются мероприятия, выполненные ответственными лицами в рамках производственного контроля, а также мероприятия по устранению выявленных нарушений санитарного законодательства (таблица 13).

Таблица 13

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр		Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационно-учетный документ	Ответственный исполнитель
			значение	Предельно допустимое значение				

## 5.2. Контроль за работой объектов, обеспечивающих питание обучающихся

Контроль за организацией питания обучающихся осуществляется государственными надзорными органами, а также администрацией образовательной организацией в лице руководителя при взаимодействии с родителями обучающихся.

В соответствии с Федеральным законом от 26 декабря 2008 года № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» в организации, осуществляющей питание обучающихся, должен быть журнал учета проверок должностным лицом органа государственного контроля (надзора), где производится запись о проведенном мероприятии по контролю, содержащая сведения о наименовании органа государственного контроля (надзора), дате, времени проведения мероприятия по контролю, о правовых основаниях, целях, задачах и предмете мероприятия по контролю, о выявленных нарушениях, составленных протоколах, об административных правонарушениях и о выданных предписаниях, а также указываются фамилия, имя, отчество, должность лица (лиц), осуществившего мероприятие по контролю, и его (их) подпись. Если журнал не ведется, то составляется акт о его отсутствии.

Право родителей на осуществление контроля должно быть закреплено в договорах, заключаемых между родителями и организацией, осуществляющей питание (образовательная организация, оператор питания). Организация родительского контроля может осуществляться родителями индивидуально в ежедневном режиме в форме личного контроля процесса организации питания, в форме анкетирования родителей и детей, в участии в работе общешкольной родительской комиссии. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации, а также включать в договоры, заключаемые с родителями обучающихся на организацию питания. Результаты проверок должны отражаться в контрольных журналах и/или с использованием информационных цифровых технологий (размещение информации на сайте образовательной организации, в мобильных приложениях, в виде публикаций в сети Интернет).

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- 1) соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;

2) санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;

3) условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;

4) наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

5) объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

6) наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;

7) вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;

8) информирование родителей и детей о здоровом питании.

Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

Итоги проверок обсуждаются на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, а также организацию питания учащихся в целом возлагается на директора школы.

6. Требования к организации питания при введении ограничительных мер

В случае возникновения сложной эпидемиологической ситуации обеспечение горячим питанием должно осуществляться в соответствии со следующими нормативными документами:

письмом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20 апреля 2020 года № 02/7515-2020-24 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания с учетом эпидемиологической ситуации»;

письмом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 14 февраля 2020 года № 02/2225-2020-23 «Рекомендации по проведению профилактических дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций».

В целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции на территории Российской Федерации необходимо обеспечить соблюдение мер предосторожности, а также проведение профилактических и дезинфекционных мероприятий при оказании услуг общественного питания.

Меры профилактики.

Соблюдение мер личной гигиены. Недопуск к работе персонала с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).

Обеспечение персонала запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже одного раза в 3 часа) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук,

дезинфицирующими средствами. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

Для проведения дезинфекции применяют дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

Профилактическая дезинфекция проводится на системной основе в рамках проведения мероприятий по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции и включает меры личной гигиены, использование масок для защиты органов дыхания, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств. Для дезинфекции применяют наименее токсичные средства.

По окончании рабочей смены (или не реже, чем через 6 часов) проводятся проветривание и влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук при входе в обеденный зал (столовую), витрин самообслуживания.

Для уничтожения микроорганизмов необходимо соблюдать время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату. При необходимости после обработки поверхность промывают водой и высушивают с помощью бумажных полотенец.

При наличии туалетов проводится их уборка и дезинфекция в установленном порядке.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

Организации общественного питания и пищеблоки образовательных организаций рекомендуется оснащать современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65°C в течение 90 минут.

Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные – для стеклянной посуды и столовых приборов.

Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- 1) механическое удаление остатков пищи;
- 2) мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;



3) мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°C и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;

4) ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

5) обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

6) ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

7) просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для соблюдения технологии ручного мытья и дезинфекции посуды, а также одноразовой столовой посуды и приборов работа организации не осуществляется.

При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые подвергаются дезинфекции в конце рабочего дня.

Для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических групп: хлорактивные (натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты – в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06 %, хлорамин Б – в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0 %), кислородактивные (перекись водорода – в концентрации не менее 3,0 %), катионные поверхностно-активные вещества (КПАВ) – четвертичные аммониевые соединения (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,5 %), третичные амины (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05 %), полимерные производные гуанидина (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,2 %), спирты (в качестве кожных антисептиков и дезинфицирующих средств для обработки небольших по площади поверхностей – изопропиловый спирт в концентрации не менее 70 % по массе, этиловый спирт в концентрации не менее 75 % по массе). Содержание действующих веществ указано в инструкциях по применению.

Дезинфицирующие средства хранят в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей. Меры предосторожности при проведении дезинфекционных мероприятий и первой помощи при случайном отравлении изложены для каждого конкретного дезинфицирующего средства в инструкциях по их применению.

В случае выявления заболевших после удаления больного и освобождения помещений от людей проводится заключительная дезинфекция силами специализированных организаций. Для обработки используют наиболее надежные дезинфицирующие средства на основе хлорактивных и кислородактивных соединений. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, обеденных залов, санузлов. Посуду больного, загрязненную остатками пищи, дезинфицируют путем погружения в дезинфицирующий раствор и далее обрабатывают по

изложенной выше схеме. При обработке поверхностей применяют способ орошения. Воздух в отсутствие людей рекомендуется обрабатывать с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.

7. Требования к персоналу организаций общественного питания, оказывающих услугу по обеспечению питанием школьников

7.1. Квалификационные требования к персоналу столовой образовательного учреждения

В соответствии с ГОСТ 30524 – 2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу среди сотрудников столовой образовательного учреждения выделяют следующие основные группы:

- административный персонал (заведующий столовой, технолог и др.);
- обслуживающий персонал (буфетчики, кассиры);
- производственный персонал (повара, пекари);
- вспомогательный персонал (мойщики посуды, уборщики и др.).

Требования к персоналу в соответствии с ГОСТ 30524 – 2013 приведены в таблице 14.

Таблица 14

Группа персонала	Требования к персоналу	Возможные наименования должностей персонала
1	2	3
Административный персонал	<p>Персонал должен знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) принципы управления производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельностью предприятия общественного питания;</li> <li>2) организацию обеспечения предприятия материальными и финансовыми ресурсами, необходимыми для функционирования, рентабельности и продвижения предприятия общественного питания;</li> <li>3) организацию расстановки персонала с учетом его специальности и квалификации, опыта работы, личностных качеств;</li> <li>4) иностранный язык (английский и/или соответствующий специализации предприятия) в пределах разговорного минимума и профессиональной терминологии.</li> </ol> <p>Персонал должен уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) управлять производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельностью предприятия питания, в том числе производством продукции, системой менеджмента качества и безопасности продукции, обслуживанием потребителей, маркетингом, документооборотом и пр.;</li> <li>2) организовывать обеспечение предприятия материальными и финансовыми ресурсами, необходимыми для функционирования, рентабельности и продвижения предприятия;</li> <li>3) организовывать расстановку персонала с учетом его специальности, квалификации, опыта работы, личностных качеств;</li> </ol>	<p>Директор предприятия, управляющий предприятием, менеджер, заведующий предприятием</p>

1	2	3
	<p>4) делегировать полномочия по организации, функционированию и контролю деятельности предприятия общественного питания;</p> <p>5) контролировать обеспечение эффективности деятельности бизнес-процессов, производства, внедрение современной технологии, методов и форм обслуживания;</p> <p>6) разрабатывать корректирующие действия и мероприятия, оценивать результаты деятельности предприятия;</p> <p>7) контролировать соблюдение инструкций по технике безопасности, требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарного состояния;</p> <p>8) организовывать эвакуацию потребителей из предприятия в чрезвычайных ситуациях, обеспечение вызова экстренных служб (полиции, скорой помощи, пожарной службы)</p>	
<p>Технический персонал</p>	<p>Персонал должен знать:</p> <p>1) принципы организации технологического процесса на предприятии;</p> <p>2) рецептуры и технологии продукции общественного питания, порядок составления меню, методики определения норм отходов и потерь сырья (продуктов), в том числе взаимозаменяемость продуктов, сочетаемость блюд;</p> <p>3) требования к качеству полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий;</p> <p>4) правила разработки и оформления технологических документов на новую и фирменную продукцию с учетом современных тенденций, стандартов организации на изготавливаемую продукцию и оказываемые услуги общественного питания;</p> <p>5) правила проведения органолептической оценки и бракеража продукции общественного питания.</p> <p>Персонал должен уметь:</p> <p>1) организовывать процесс производства продукции общественного питания;</p> <p>2) разрабатывать рецептуры и технологию продукции общественного питания, определять отходы и потери сырья (продуктов), составлять меню;</p> <p>3) разрабатывать и оформлять технологические документы на новую и фирменную продукцию с учетом современных тенденций;</p> <p>4) разрабатывать стандарты организации на изготавливаемую продукцию и оказываемые услуги общественного питания;</p> <p>5) организовывать и проводить органолептическую оценку и бракераж продукции общественного питания;</p> <p>6) контролировать соблюдение персоналом технологии производства продукции общественного питания, условий ее хранения и сроков годности, условий реализации (подачи, отпуски) блюд и изделий в зал и на вынос;</p> <p>7) контролировать работу производственного персонала в соответствии с требованиями</p>	<p>Инженер (техник) - технолог, технолог, менеджер по производству</p>

1	2	3
	<p>внутренних документов предприятия; 8) участвовать в совершенствовании технологии и рецептуры продукции общественного питания</p>	
<p>Обслуживающий персонал</p>	<p>Персонал должен знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) порядок обслуживания потребителей в предприятиях быстрого обслуживания (закусочных, буфетах, кафетериях и т.п.);</li> <li>2) ассортимент реализуемой продукции общественного питания, нормы ее выхода и цены;</li> <li>3) рецептуры и технологию производства продукции общественного питания для предприятий быстрого обслуживания (закусочных, буфетов, кафетериев и т.п.);</li> <li>4) органолептические методы оценки качества продукции общественного питания, признаки недоброкачества полуфабрикатов, блюд и изделий;</li> <li>5) виды и назначение используемой посуды, приборов и инвентаря;</li> <li>6) способы, правила размещения, выкладки и упаковки продукции и товаров при отпуске потребителям;</li> <li>7) принципы работы и правила эксплуатации торгового, холодильного и технологического оборудования и порядок его обработки;</li> <li>8) устройство и правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования, порядок выполнения кассовых операций, правила расчета с потребителем;</li> <li>9) признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств при осуществлении наличных денежных расчетов и порядок расчетов с использованием платежных карт;</li> <li>10) требования к качеству полуфабрикатов, блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий.</li> </ol> <p>Персонал должен уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) отпускать (реализовывать) продукцию общественного питания с раздачи, раздаточных линий и прилавков для потребления в зале и на вынос;</li> <li>2) изготавливать несложные блюда, изделия и напитки;</li> <li>3) хранить на раздаче продукцию и соблюдать требования при производстве и реализации продукции общественного питания, условия и сроки ее годности, правила товарного соседства;</li> <li>4) упаковывать кулинарные и кондитерские изделия для реализации на вынос;</li> <li>5) пользоваться технологическими картами на продукцию общественного питания;</li> <li>6) представлять потребителям краткую информацию о реализуемой продукции;</li> <li>7) подготавливать контрольно-кассовое оборудование к началу работы;</li> <li>8) принимать оплату наличными средствами и безналичные платежи с использованием платежных карт;</li> </ol>	<p>Работник предприятия быстрого обслуживания (многофункциональный работник ПБО), буфетчик, старший буфетчик</p>

1	2	3
	9) подготавливать к работе помещения предприятия быстрого обслуживания (закусочных, буфетов, кафетериев и т.п.)	
	<p>Персонал должен знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) устройство и правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования, порядок выполнения кассовых операций, правила расчета с потребителем;</li> <li>2) ассортимент реализуемой продукции общественного питания, нормы ее выхода, цены на нее, а также ассортимент покупных товаров и их цены;</li> <li>3) признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств при осуществлении наличных денежных расчетов и порядок расчетов с использованием платежных карт.</li> </ol> <p>Персонал должен уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) подготавливать контрольно-кассовое оборудование к началу работы и использовать его для оформления платежей;</li> <li>2) принимать оплату наличными средствами и выдавать сдачу;</li> <li>3) принимать безналичные платежи с использованием платежных карт и осуществлять возврат оформленных платежей;</li> <li>4) составлять отчеты по платежам и вести кассовую документацию;</li> <li>5) нести финансовую ответственность за правильность учета денежных средств</li> </ol>	Кассир, старший кассир
Производственный персонал	<p>Персонал должен знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) организацию производственной деятельности производственного персонала, осуществление рациональной организации технологического процесса, подбора и расстановки кадров;</li> <li>2) разработку и внедрение системы обеспечения качества и безопасности продукции общественного питания;</li> <li>3) рецептуры и технологию продукции общественного питания, порядок составления меню, калькуляции блюд и их стоимости, методики определения норм отходов и потерь сырья (продуктов), правила оформления технологических документов с учетом современных тенденций;</li> <li>4) органолептические методы оценки качества продукции общественного питания, признаки недоброкачества полуфабрикатов, блюд и изделий;</li> <li>5) основы организации и технологию лечебно-профилактического, диетического питания (для персонала предприятий общественного питания соответствующего формата);</li> <li>6) основы организации и технологии школьного и детского питания и особенности производства продукции общественного питания для школьников и детей (для персонала предприятий общественного питания соответствующего формата);</li> <li>7) ведение учетно-отчетной документации, составление текущих планов и бизнес-прогнозов</li> </ol>	Заведующий производством, управляющий производством, шеф-повар, шеф-кондитер, начальник цеха, заместитель заведующего производством (управляющего), заместитель начальника цеха

1	2	3
	<p>развития производства;</p> <p>8) современные виды технологического оборудования, утвари, инвентаря, посуды;</p> <p>9) иностранный язык (английский и/или соответствующий специализации предприятия) в пределах разговорного минимума и профессиональной терминологии.</p> <p>Персонал должен уметь:</p> <p>1) организовывать работу производства, процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия;</p> <p>2) разрабатывать рецептуры и технологии продукции общественного питания, в т.ч. новые и фирменные рецептуры;</p> <p>3) организовывать и проводить органолептическую оценку и бракераж продукции общественного питания;</p> <p>4) координировать деятельность производства предприятия;</p> <p>5) разрабатывать и внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции;</p> <p>6) контролировать движение запасов продуктов, товаров и расходных материалов на производстве;</p> <p>7) осуществлять постоянный контроль за технологическим процессом производства продукции общественного питания;</p> <p>8) организовывать и проводить профессиональное обучение, тренинги и аттестацию работников производства;</p> <p>9) участвовать в совершенствовании технологии и рецептуры продукции общественного питания;</p> <p>10) контролировать соблюдение персоналом инструкций по технике безопасности, требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарного состояния</p>	
Обслуживающий персонал	<p>Персонал должен знать:</p> <p>1) рецептуры и технологию производства продукции общественного питания, требования к качеству полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий;</p> <p>2) приемы и последовательность технологических операций при кулинарной обработке, режимы и способы обработки продовольственного (пищевого) сырья, способы подготовки пищевых продуктов и полуфабрикатов;</p> <p>3) условия реализации и сроки годности продукции, правила товарного соседства;</p> <p>4) органолептические методы оценки качества продукции общественного питания, признаки недоброкачества полуфабрикатов, блюд и изделий;</p> <p>5) основы лечебно-профилактического питания, характеристику диет, особенности кулинарной обработки продуктов при приготовлении диетических блюд (для персонала предприятий общественного питания соответствующего формата);</p> <p>6) основы школьного и детского питания и особенности производства продукции</p>	Повар, помощник повара, диетповар

1	2	3
	<p>общественного питания для школьников и детей (для персонала предприятий общественного питания соответствующего формата);</p> <p>7) особенности приготовления, приемы порционирования, оформления и подачи (декорирования) национальных, фирменных блюд, блюд национальных (этнических) кухонь, в том числе при обслуживании специальных мероприятий, а также при обслуживании определенного контингента потребителей;</p> <p>8) принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции общественного питания.</p> <p>Персонал должен уметь:</p> <p>1) обрабатывать продовольственное (пищевое) сырье, подготавливать пищевые продукты и приготавливать полуфабрикаты, кулинарные изделия и блюда с соблюдением технологических требований и с учетом специализации предприятия;</p> <p>2) подготавливать к работе производственные цеха;</p> <p>3) сервировать и оформлять блюда для отпуска (реализации) и подачи потребителям;</p> <p>4) использовать технологическое оборудование различных видов в процессе производства продукции;</p> <p>5) использовать в работе технологические документы, сборники рецептур блюд и изделий, другие технические документы;</p> <p>6) работать на производстве в команде (бригаде);</p> <p>7) отпускать (реализовать) готовую продукцию с раздачи (раздаточного прилавка) и на вынос с учетом технологических требований к безопасности продукции</p>	
<p>Вспомогательный персонал</p>	<p>Персонал должен знать:</p> <p>1) наименование столовой посуды и приборов, кухонной посуды, инвентаря, инструментов, их назначение;</p> <p>2) способы и правила мойки и сушки посуды, приборов, инвентаря и тары различного назначения;</p> <p>3) правила включения и выключения посудомоечного оборудования;</p> <p>4) виды, назначение и концентрации используемых моющих и дезинфицирующих средств и правила безопасного пользования ими;</p> <p>5) правила сбора и хранения пищевых отходов.</p> <p>Персонал должен уметь:</p> <p>1) владеть безопасными приемами работы при мытье и обработке посуды;</p> <p>2) производить сбор использованной посуды со столов в тележки или на транспортер, доставлять тележки с посудой в моечное отделение, производить выкладку посуды из тележек;</p> <p>3) производить очистку посуды, приборов, подносов, инвентаря и инструментов от остатков пищи;</p> <p>4) мыть вручную и в посудомоечных машинах и раскладывать на хранение столовую посуду и приборы, кухонную посуду, инвентарь, инструменты;</p>	<p>Мойщик посуды, мойщица посуды</p>

1	2	3
	5) подбирать моющие и дезинфицирующие средства, необходимые для обработки посуды, и правильно их дозировать; 6) содержать посудомоечную машину в чистоте и исправном состоянии; 7) производить сбор пищевых отходов; 8) производить доставку чистой посуды, приборов, подносов на раздаточные линии или столы	
Вспомогательный персонал	Персонал должен знать: 1) правила санитарии и гигиены по содержанию помещений предприятия общественного питания; 2) характеристики, назначение и концентрацию применяемых дезинфицирующих и моющих средств и правила безопасного пользования ими; 3) оборудование, приборы и материалы, применяемые в работе, правила их эксплуатации и применения; 4) ассортимент и характеристики расходных материалов, 5) принципы работы и правила эксплуатации уборочной техники; 6) виды уборки производственных и общих помещений. Персонал должен уметь: 1) убирать и поддерживать в чистоте и порядке в течение рабочего дня закрепленные за ним помещения, цеха, санузлы и пр. вручную и с помощью уборочной техники; 2) проводить генеральную уборку и санитарную обработку закрепленных за ним помещений, цехов, санузлов и пр. вручную и с помощью уборочной техники; 3) собирать и транспортировать мусор в установленные места; 4) подбирать моющие и дезинфицирующие средства, необходимые в процессе уборки; 5) обрабатывать и дезинфицировать рабочие зоны производства; 6) содержать уборочную технику в чистоте и исправном состоянии	Уборщик, уборщица

При установлении требований к персоналу учитывают следующие критерии оценки:

уровень профессиональной подготовки и квалификации, в том числе теоретические знания и практические навыки;

способность к организации деятельности столовой и руководству персоналом;

знание нормативных и руководящих документов, касающихся профессиональной деятельности и санитарной безопасности;

знание и соблюдение профессиональной этики.

Сотрудники пищевых блоков образовательных учреждений или организаций, предоставляющих услуги питания для школьников, должны иметь необходимую квалификацию, подтвержденную дипломом об образовании. Квалификация персонала должна полностью соответствовать требованиям действующих профессиональных стандартов.



Трудовые функции, трудовые действия и необходимые умения лиц, занятых в производстве продукции школьного питания, изложены в действующих профессиональных стандартах:

профессиональном стандарте «Повар», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 года № 610н;

профессиональном стандарте «Руководитель предприятия питания», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 года № 281н;

профессиональном стандарте «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года № 329н.

Персоналу, обеспечивающему питание школьников, необходимо систематически проходить повышение квалификации кадров (переподготовку).

Руководство организации должно систематически организовывать мероприятия по совершенствованию знаний, повышению квалификации и профессионального мастерства персонала на основе его теоретической подготовки и практических навыков.

Для повышения квалификации специалистов, занятых в сфере организации питания, и приобретения ими профессиональных знаний целесообразно использовать программы дополнительного образования подготовки кадров для индустрии питания региональных вузов.

Целесообразно регулярное проведение мероприятий межрегионального уровня, в частности совещаний и семинаров по следующим вопросам:

- 1) обмена опытом по организации школьного питания между регионами Центральной России;
- 2) использования в профессиональной деятельности современного технологического оборудования;
- 3) составления рационов питания для детей разных возрастных групп и определения их пищевой и биологической ценности;
- 4) влияния различных приемов кулинарной обработки на сохранение пищевых веществ;
- 5) оценки качества продукции и внедрения НАССР.

Функциональные обязанности, права и квалификационные требования к персоналу должны быть зафиксированы в персонифицированных должностных инструкциях, утвержденных руководителем организации.

Должностные инструкции персонала разрабатывает администрация организации, исходя из требований действующих стандартов, квалификационных характеристик работ и профессий, должностей руководителей и специалистов с учетом особенностей работы каждой столовой и требований действующего законодательства.

7.2. Санитарные требования к соблюдению правил личной гигиены персонала

Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны

соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания, и работников, 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 должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях (таблица 15). Образец оформления журнала приведен в приложении № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Таблица 15

№	Дата	Ф.И.О. работника	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1							

Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

На предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

Руководитель организации обязан обеспечить условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками. Лица, не прошедшие медосмотр в установленном порядке, к работе не допускаются.

Персонал школьной столовой должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой в количестве не менее трех комплектов на одного работника.

Санитарный комплект повара включает в себя халат или куртку белого цвета, брюки, головной убор (косынку или колпак) белого цвета, фартук, обувь на низком каблуке.

Санитарная одежда выдается на срок 6 месяцев. При увольнении работника комплекты возвращаются.

Хранится санитарная одежда только в специальном (отдельном) отделении индивидуального шкафа. При отсутствии условий для установки шкафа санитарная одежда хранится в чехлах на специальной вешалке.

Санитарная одежда должна:

- 1) содержаться в чистоте;
- 2) подходить по размеру;
- 3) выдерживаться в едином стиле;
- 4) использоваться постоянно в течение рабочего времени;
- 4) обувь должна быть сменная, удобная, нескользящая, закрытого типа, легко моющаяся.

Санитарные требования к внешнему виду работника школьной столовой:

- 1) санитарная одежда чистая, тщательно отглажена;
- 2) волосы аккуратно убраны под колпак или косынку;
- 3) ногти коротко острижены, без лака;
- 4) ювелирные украшения и другие бьющиеся предметы (часы и др.) отсутствуют;
- 5) карманы санитарной одежды не содержат посторонние предметы, не топорщатся и не портят внешний вид;

6) допускается ношение бейджа с именем и должностью на левой стороне куртки, рядом с карманом.

Работник школьной столовой обязан:

- 1) оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в гардеробе для персонала;
- 2) работать в санитарной одежде, по мере ее загрязнения менять на чистый комплект;
- 3) тщательно мыть руки с мылом с последующей обработкой антисептическим средством по вирусному режиму перед началом работы и после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- 4) при посещении туалета снимать санитарную одежду;
- 5) не выходить на улицу в санитарной одежде;
- 6) не застегивать одежду булавками;
- 7) не принимать пищу и не курить на рабочем месте;
- 8) после обработки яиц, перед их разбивкой, надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом.

При появлении признаков простудного заболевания, ангины или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью. Также работник обязан сообщать обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе они могут быть

допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача. Столовую необходимо обеспечить аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

Руководитель организации обязан организовать регулярную централизованную стирку и починку санитарной одежды.

### 7.3. Соблюдение персоналом требований охраны труда

Общие положения и требования охраны труда, предъявляемые к организации производственных процессов, устанавливаются Правилами по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции, утвержденные приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 декабря 2020 года № 866н. Данный документ вступил в силу с 1 января 2021 года.

Требования охраны труда обязательны для исполнения юридическими и физическими лицами при осуществлении ими любых видов деятельности. Каждый работник имеет право на труд в условиях, соответствующих требованиям охраны труда. В школьных столовых обязанности по обеспечению безопасных условий и охраны труда в организации возлагаются в соответствии с Трудовым кодексом Российской Федерации на директора организации и заведующего столовой.

Разрабатывается план мероприятий по созданию безопасных условий труда.

Проводятся инструктажи:

вводный инструктаж проходят все работники, впервые поступающие на работу, и учащиеся, направленные в пищеблоки для прохождения производственной практики;

инструктаж на рабочем месте и повторный инструктаж проводят для закрепления и проверки знаний правил и инструкций по технике безопасности и умения практически применять их;

внеплановый инструктаж проводят при изменении технологического процесса, приобретении нового оборудования, а также после несчастных случаев.

Проведение всех инструктажей фиксируется в специальной книге.

Ответственные лица осуществляют надзор за состоянием эксплуатируемого оборудования, машин, ограждений, за своевременным выполнением плашовой-предупредительного ремонта оборудования, автотранспорта (при наличии) и за безопасным проведением погрузочно-разгрузочных работ.

Дополнительно проводятся выставки, лекции, показ диапозитивов, плакатов по охране труда и противопожарной технике.

При несчастном случае производят расследование и принимают меры к устранению вызвавших его причин.

8. Требования к организации питания обучающихся, не имеющих возможность посещать образовательные организации (обучающихся на дому)

Для обеспечения горячим питанием непосредственно в образовательной организации обучающихся, не имеющих возможности посещать образовательные организации, может предусматриваться формирование индивидуального рациона питания (сухой паек) или выплата компенсации в

денежном эквиваленте, исходя из стоимости продуктового набора. В продуктивном наборе должны быть предусмотрены продукты, разрешенные для организации горячего и дополнительного питания в общеобразовательных организациях с учетом необходимости условий и сроков хранения таких продуктов питания.

9. Требования к организации питания обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в рационе

К числу заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания, относятся сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия.

#### Аллергия

Проведение диетотерапии у детей с пищевой аллергией предусматривает элиминацию из питания причиннозначимых в ее развитии пищевых продуктов. При обострении аллергического процесса проводится исключение из питания высокоаллергенных и перекрестно реагирующих пищевых продуктов и осуществление замены исключенных продуктов переносимыми продуктами или лечебными смесями. По достижении клинической ремиссии болезни питательный рацион может быть расширен за счет ранее исключенных продуктов в случае достижения толерантности к ним.

Для обеспечения безопасного и здорового питания детей с пищевой аллергией администрации школы совместно с родителями рекомендуется проработать вопросы организации питания ребенка, проинформировать классного руководителя, работников столовой о наличии у ребенка пищевой аллергии.

#### Диабет

Рацион питания детей с диабетом абсолютно полноценный и сориентирован на полезное для здоровья питание всех детей. Им не нужны специальные «диабетические» продукты.

В меню для ребенка с сахарным диабетом рекомендуется включать продукты – источники полноценного белка (творог, мясо, рыба, птица, яйца, сыр, гречка, рис, фасоль, овес) и продукты с низким гликемическим индексом (перец сладкий, баклажаны, брокколи, цветная капуста, спаржевая фасоль, свежая зелень, листовая зелень, фрукты, бобовые, макаронные изделия из муки твердых сортов).

Для предотвращения риска развития избыточной массы тела у детей с сахарным диабетом общее потребление жиров рекомендуется сократить до 30 % от суточной калорийности рациона.

Для детей, больных сахарным диабетом, в обязательном порядке должно быть организовано питание с интервалом в приеме пищи не более 4 часов.

Приемы пищи должны осуществляться четко по расписанию. Режим питания детей с диабетом может соответствовать режиму питания остальных учеников (завтрак, обед, полдник и ужин). Если профиль действия инсулина диктует необходимость действия в режим питания дополнительных перекусов, этот вопрос должен быть обсужден с родителями, определен порядок организации и время проведения перекусов.

При приготовлении блюд для детей с сахарным диабетом работники пищеблока должны четко соблюдать технологию, информировать родителей о

калорийности рациона питания, содержания белков, жиров и углеводов для правильного расчета к введению дозы инсулина, в том числе на сайте образовательной организации.

Для детей, приносящих еду из дома, в соответствии с медицинскими показаниями, приготовленную родителями, должны быть обеспечены условия для ее хранения (холодильник, шкаф) и разогрева (микроволновая печь). Работники столовой должны быть проинформированы о детях, больных сахарным диабетом, и проинструктированы о действиях в случае возникновения у них гипогликемии, а также особенностях организации питания.

#### Целиакия

До настоящего времени единственным эффективным и доступным методом лечения и профилактики осложнений при целиакии является строгая пожизненная безглютеновая диета, подразумевающая исключение из питания продуктов и блюд, содержащих в своем составе пшеницу, рожь, ячмень, овес. Также исключаются продукты промышленного производства, содержащие глютен – полуфабрикаты мясные и рыбные, колбасные изделия, мясные и рыбные консервы, молочные продукты (йогурты, творожки, сырки), кукурузные хлопья, полуфабрикаты овощные в панировке. В меню должны быть включены каши из гречневой и рисовой круп.

Приготовление питания для детей с диагнозом целиакия имеет ряд особенностей. Во избежание попадания малейших примесей глютена в пищу ребенка все безглютеновые продукты должны храниться в отдельном месте. На пищеблоке для приготовления пищи рекомендуется выделить отдельное помещение, оборудованное технологическими столами (не менее двух – для сырой и готовой продукции), разделочным инвентарем и моечной ванны. Необходимо иметь отдельные технологические столы, кухонную посуду и разделочный инвентарь.

Посуда и столовые приборы должны отличаться цветом или рисунком и (или) формой, допускается использование одноразовой посудой. Рекомендуется использовать посуду, приобретенную специально для детей больных целиакией. Допускается использовать посуду, принесенную ребенком из дома. Кухонная и столовая посуда, инвентарь моются в отдельной моечной ванне или отдельной, специально выделенной емкости с последующим ополаскиванием в проточной воде.

#### Муковисцидоз

Основной принцип в стратегии питания больных муковисцидозом – активные увеличения ценности рациона до 120–150 % от рациона здорового ребенка. Энергетическая ценность дополнительных калорий в возрастной группе 6–11 лет – 600 ккал/сутки, старше 12 лет – 800 ккал/сутки. При организации специализированного питания должны соблюдаться следующие требования: увеличение энергетической ценности (калорийности) рациона; увеличение количества потребляемого белка в 1,5 раза по сравнению с возрастной нормой, увеличение физиологической нормой потребления жира (40–50 % энергетической емкости рациона).

Питание школьника, больного муковисцидозом, должно быть:

регулярным (6 раз в день, формула 3+3): три основных приема пищи (завтрак, обед, ужин) и три дополнительных перекуса (второй завтрак, полдник, второй ужин);

«плотным» – в каждый основной прием пищи должны включаться блюда, содержащие качественные животные белки, цинк (мясо, субпродукты, рыба, яйца или молочные продукты – сыр, творог), качественные жиры (растительное, сливочное масло, сметана, сливки), сложные (крупы, хлеб, овощи) и в меньшей степени простые (фрукты, сладости, варенье, мед), углеводы.

Дополнительные приемы пищи (перекусы: второй завтрак, полдник, перед сном) обязательны. Дополнительные приемы пищи могут быть представлены специализированными высокобелковыми продуктами питания, кисломолочными продуктами, творогом и фруктами.

При составлении меню важно обогащение рациона ПНЖК, кальцием, пробиотиками. Рекомендуется использовать слабосоленую (не копченую) жирную морскую рыбу: сельдь, семгу, форель и другие лососевые, икру 3–4 раза в неделю в качестве закуски. Растительное масло (льняное, тыквенное, кедровое, грецкого ореха, соевое, рапсовое, подсолнечное, кукурузное, оливковое) рекомендуется использовать в нерафинированном виде без термической обработки, добавляя в салаты и готовые овощные блюда, для приготовления домашнего майонеза. Обязательны для ежедневного употребления как основной источник кальция и высококачественного белка необезжиренное молоко, творог, сыр, кисломолочные продукты, обогащенные живыми штаммами пробиотиков (бифидобактерий и лактобактерий), – йогурты короткого срока хранения, биокефир и т.п.

#### Фенилкетонурия

Наиболее эффективный метод лечения классической фенилкетонурии – патогенетический – диетотерапия с исключением высокобелковых продуктов для ограничения поступления фенилаланина.

Технология приготовления блюд предусматривает замену высокобелковых натуральных продуктов (мясо, рыба, творог) на специализированные смеси.

Для детей с фенилкетонурией не требуется отдельной столовой и кухонной посуды, отдельных технологических столов, разделочного инвентаря.

В таблице 16 приведен перечень продуктов, запрещенных к использованию в питании детей при различных заболеваниях.

Таблица 16

Сахарный диабет	Виды заболеваний		
	Целиакия	Фенилкетонурия	Аллергия
1	2	3	4
1) продукты и блюда, содержащие пшеницу, рожь, просо, ячмень и овес; 2) мука пшеничная, овсяная и ржаная; 3) овсяные, пшеничные и ячменные хлопья, манная	1) продукты и блюда, содержащие пшеницу, рожь, просо, ячмень и овес; 2) мука пшеничная,	1) мясо и мясные изделия; 2) рыба и рыбные продукты; 3) творог, творожки, творожные массы, творожные сырки, брынза, сыры твердые и мягкие, сыры и сырки плавленые;	продукты с индивидуальной непереносимостью

1	2	3	4
<p>крупы;  4) продукты переработки пшеницы, овса, ржи;  5) колбасные изделия;  6) мясные и рыбные консервы;  7) йогурт;  8) кофейный и какао-напитки;  9) любые конфеты и шоколад, в составе которых содержится солод;  10) вафли, вафельная крошка;  11) повидло;  12) томатная паста;  13) продукты промышленного производства, содержащие скрытый глютен;  продукты, подвергшиеся обработке, содержащие скрытый глютен в виде крахмала и модифицированных крахмалов, которые входят в состав консервантов и загустителей и являются основой для различного рода пищевых добавок</p>	<p>овсяная и ржаная;  3) овсяные, пшеничные и ячменные хлопья, манная крупа;  4) продукты переработки пшеницы, овса, ржи;  5) колбасные изделия;  6) мясные и рыбные консервы;  7) йогурт;  8) кофейный и какао-напитки;  9) любые конфеты и шоколад, в составе которых содержится солод;  10) вафли, вафельная крошка;  11) повидло;  12) томатная паста;  13) продукты промышленного производства, содержащие скрытый глютен;  продукты, подвергшиеся обработке, содержащие скрытый глютен в виде крахмала и модифицированных крахмалов, которые входят в состав консервантов и загустителей и являются основой для различного рода пищевых добавок</p>	<p>4) мука (пшеничная, ржаная, овсяная, гречневая, рисовая, кукурузная), хлеб белый и черный, хлебные палочки, баранки, сушки, булочки, печенье, пирожные, торты;  5) крупы и хлопья: крупа гречневая, кукурузная, манная, перловая, ячневая, рис, толокно, хлопья овсяные;  6) все виды яиц;  7) все виды орехов;  8) подсластитель аспартам;  9) желатин;  10) молоко, кефир, ряженка, простокваша, йогурты;  11) соевые продукты</p>	

При организации питания в образовательной организации необходимо разработать системный подход обеспечения питанием детей с хроническими заболеваниями (диабет, целиакия, аллергия, заболевания ЖКТ и др.). Алгоритм организации индивидуального питания детей, страдающих заболеваниями,



сопровождающимися ограничениями в питании, в организованном детском коллективе:

1) для постановки ребенка на индивидуальное питание в организованном детском коллективе законному представителю ребенка рекомендуется обратиться к руководителю образовательной организации с заявлением о необходимости создания специальных (индивидуальных) условий пребывания ребенка в общеобразовательной организации и организации питания. К заявлению прилагается заключение врачебной комиссии и (или) психолого-медико-педагогической комиссии и (или) врача-педиатра;

2) на основании полученных документов руководитель образовательной организации должен обеспечить физиологически полноценное горячее питание больному ребенку с учетом особенностей здоровья и физиологической потребности в пищевых биологически ценных веществах. Для обеспечения ребенка физиологически полноценным питанием по предварительному согласованию между руководителем образовательной организации и законным представителем ребенка заключается договор о порядке предоставления услуг по организации питания ребенка. В договоре рекомендуется указать: 1) режим питания ребенка с учетом основных и дополнительных приемов пищи; 2) порядок организации питания; 3) приготовление блюд на пищеблоке школы и выдача их через линию раздачи; 4) доставка блюд из иной организации, осуществляющей приготовление блюд и полуфабрикатов с последующей доготовкой и (или) без нее, и выдача их через линию раздачи в образовательной организации; 5) питание детей из продуктов и блюд, принесенных из дома;

3) в случае организации питания образовательной организацией разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии. Образовательная организация составляет на базе действующего меню – 10-дневное меню для детей, больных сахарным диабетом с заменой запрещенных блюд и продуктов; для детей с пищевыми аллергиями к основному меню для всех школьников прилагаются замены блюд и продуктов с учетом исключения из меню блюд и продуктов, провоцирующих у детей аллергическую реакцию; для детей с целиакией, муковисцидозом и фенилкетонурией составляется индивидуальное 10-дневное меню. Разработанное меню согласовывается с педиатром и родителями, что также рекомендуется указать в договоре. Планируемое (на цикл) и фактическое (на день) меню вместе с технологическими картами рекомендуется размещать на сайте образовательной организации;

4) в случае если в соответствии с медицинскими показаниями принимается решение об организации питания детей из продуктов, блюд, принесенных из дома:

все блюда (продукты) помещаются законным представителем ребенка в пакет, на пакет наносится маркировка (дата и время приема пищи, ФИО ребенка, класс);

в образовательной организации создаются условия для организации питания детей (устанавливаются дополнительный холодильник, шкаф, микроволновая печь);

за один час до приема пищи продукты, не требующие дополнительной термической обработки, перемещаются в шкаф (отдельное место) для

достижения продуктами комнатной температуры и профилактики заболеваний органов дыхания у детей (для этого в договоре рекомендуется указать, кто принимает продукты в образовательной организации и следит за температурой их хранения, перемещения в условия комнатной температуры и осуществляет их последующий разогрев в соответствии с питанием ребенка).

Алгоритм организации питания по разным приемам пищи (основные и дополнительные) может быть разным.

Информация о детях, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющейся патологии, доводится до классных руководителей, учителей физической культуры.

Классным руководителям классов, в которых есть дети, находящиеся по состоянию здоровья на индивидуальном питании, а также учителям физической культуры необходимо пройти инструктаж о возможных ухудшениях состояния здоровья детей, факторах риска и мерах профилактики, оказания первой помощи.

#### 10. Требования к организации процедур закупок

Нормативно-правовое регулирование процедур закупок осуществляется Федеральным законом от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и постановлением Правительства Орловской области от 31 декабря 2013 года № 481 «О взаимодействии заказчиков, осуществляющих закупки товаров, работ, услуг для обеспечения государственных нужд Орловской области и муниципальных нужд, с органом исполнительной государственной власти специальной компетенции Орловской области, уполномоченным на определение поставщиков (подрядчиков, исполнителей) для обеспечения государственных нужд Орловской области, муниципальных нужд».

При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов и (или) организации питания обучающимся общобразовательной организацией или лицом, ответственным за проведение данных процедур, определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов. Технические характеристики качества каждого наименования продукта должны соответствовать ГОСТ или ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ (таблица 17 «Справочная информация о пищевых продуктах для формирования конкурсной документации и включения в договоры»). Данные характеристики учитываются и при определении прямых поставок продукции (без конкурсных процедур).

Таблица 17

№	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям)
1	2	3
1.	Абрикосы свежие	ГОСТ 32787/2014
2.	Абрикосы сушеные без косточки (курага)	ГОСТ 32896-2014
3.	Апельсины свежие	ГОСТ 34307/2017
4.	Баклажаны свежие	ГОСТ 31821-2012
5.	Бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000
6.	Брусника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
7.	Варенье	ГОСТ 34113-2017

1	2	3
8.	Виноград сушеный	
9.	Вишня быстрозамороженная	ГОСТ 6882-88
10.	Горох шлифованный: целый или колотый	ГОСТ 33823-2016
11.	Горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ 28674-2019
12.	Горошек зеленый консервированный	ГОСТ Р 54683-2011
13.	Груши свежие	ГОСТ 34112-2017
14.	Джем	ГОСТ 33499/2015
15.	Дрожжи	ГОСТ 31712-2012
16.	Зелень свежая (лук, укроп)	ГОСТ Р 54731-2011 ГОСТ Р 54845-2011
17.	Йогурт или биоЙогурт	ГОСТ 34214-2017 ГОСТ 32856-2014
18.	Кабачки (цукини) быстрозамороженные	ГОСТ 31981-2013
19.	Кабачки свежие	ГОСТ Р 54683-2011
20.	Какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый	ГОСТ 31822-2012 ГОСТ 108-2014
21.	Капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001
22.	Капуста брокколи быстрозамороженная	
23.	Капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 ГОСТ Р 54683-2011
24.	Капуста квашеная	
25.	капуста китайская (пекинская) свежая	ГОСТ 34220-2017
26.	Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	ГОСТ 34323-2017 ТУ изготовителя
27.	Капуста цветная быстрозамороженная	
28.	Капуста цветная свежая	ГОСТ Р 54683-2011
29.	Картофель продовольственный свежий	ГОСТ 33952-2016
30.	Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	ГОСТ 7176-2017 ТУ изготовителя
31.	Киви свежие	
32.	Кисель	ГОСТ 31823-2012
33.	Кислота лимонная	ГОСТ 18488-2000
34.	Клубника быстрозамороженная	ГОСТ 908-2004
35.	Клюква быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
36.	Крахмал	ГОСТ 33823-2016 ГОСТ Р 53876-2010 ГОСТ 32159-2013
37.	Икра овощная из кабачков	ГОСТ 2654-2017
38.	Консервы рыбные	ГОСТ 7452-2014 ГОСТ 32156-2013
39.	Крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010
40.	Крупа гречневая ядрица	ГОСТ Р 55290-2012
41.	Крупа кукурузная шлифованная	
42.	Крупа манная	ГОСТ 6002-69
43.	Крупа овсяная	ГОСТ 7022-2019
44.	Крупа пшеничная	ГОСТ 3034-75
45.	Крупа пшено шлифованное	ГОСТ 276-60
46.	Крупа рис шлифовальный	ГОСТ 572-2016
47.	Крупа ячменная перловая	ГОСТ 6292-93 ГОСТ 5784-60
48.	Кукуруза сахарная в зернах, консервированная	ГОСТ 34114-2017
49.	Лавровый лист	ГОСТ 17594-81
50.	Лимоны свежие	ГОСТ 34307-2017
51.	Лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017
52.	Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
53.	Мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006

1	2	3
54.	Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные	ГОСТ 31743-2017
55.	Малина быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
56.	Мандарины свежие (не ниже I-го сорта)	ГОСТ 34307/2017
57.	Масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
58.	Масло сладко-сливочное несоленое	ГОСТ 32261-2013
59.	Мед натуральный	ГОСТ 19792-2017
60.	Молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 31450-2013
61.	Молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012
62.	Молоко стерилизованное концентрированное	ГОСТ 3254/2017
63.	Морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013
64.	Мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017
65.	Мясо, замороженное в блоках, — говядина, для детского питания	ГОСТ 31799-2012
66.	Мясо индейки охлажденное, замороженное	ГОСТ Р 52820-2007
67.	Натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76
68.	Нектарины свежие	ГОСТ 34340-2017
69.	Нектары фруктовые и фруктово-овощные	ГОСТ 32104-2013
70.	Огурцы консервированные без добавления уксуса	ТУ производителя
71.	Огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016
72.	Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	ГОСТ 34220-2017
73.	Перец сладкий свежий	ГОСТ 34325-2017
74.	Плоды пиповника сушеные	ГОСТ 1994-93
75.	Повидло	ГОСТ 32099-2013
76.	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	ГОСТ Р 54754-2011 до 1.03.2022 ГОСТ Р 54754-2021 с 1.03.2022
77.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные	ГОСТ 31465-2012
78.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные, замороженные	ГОСТ 31465-2012
79.	Полуфабрикаты мясные рубленые замороженные для детского питания	ГОСТ 32967-2014
80.	Полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания	ГОСТ Р 55366-2012 ГОСТ 32967-2014 ГОСТ 32750-2014
81.	Редис свежий	ГОСТ 34216-2017
82.	Рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 32366-2013
83.	Салат свежий (листовой, кочанный)	ГОСТ 33985-2016
84.	Сахар-песок или сахар белый кристаллический	ГОСТ 33222-2015
85.	Сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный	ГОСТ 33222-2015
86.	Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
87.	Свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013
88.	Сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014
89.	Слива свежая	ГОСТ 32286-2013
90.	Сметана	ГОСТ 31452-2012
91.	Смородина черная быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
92.	Соль поваренная пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
93.	Специи	ГОСТ Р 57029-2016

1	2	3
94.	Субпродукты – печень	ГОСТ 31799-2012
95.	Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89
96.	Сыры полутвердые	ГОСТ 32260-2013
97.	Творог (не выше 9 % жирности)	ГОСТ 31453-2013
98.	Томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017
99.	Томаты свежие	ГОСТ 34298-2017
100.	Тушки цыплят-бройлеров охлажденные, замороженные потрошенные	ГОСТ 31962-2013
101.	Фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75
102.	Фруктовая смесь быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
103.	Фрукты косточковые сушеные (чернослив)	ГОСТ 32896-2014
104.	Хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ 26987-86 ГОСТ 31752-2012
105.	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	ГОСТ 31752-2012 ГОСТ 31807-2018 ГОСТ 26983-2015
106.	Хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89
107.	Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	ТУ изготовителя
108.	Хлопья овсяные (вид геркулес, экстра)	ГОСТ 21149-93
109.	Чай черный байховый в ассортименте	ГОСТ Р 32573-2013
110.	Черешня свежая	ГОСТ 33801-2016
111.	Яблоки свежие	ГОСТ 34314-2017
112.	Ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014
113.	Яйца куриные столовые	ГОСТ 31654-2012

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

11. Требования к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию

Общеобразовательная организация является одним из основных источников формирования культуры здорового питания и правильного пищевого поведения детей.

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

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

Пропаганду основ здорового питания рекомендуется организовывать во взаимодействии образовательной организации с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями, специалистами в вопросах

рационального питания из региональных вузов, ведущими специалистами в области физкультуры и спорта, детскими врачами-диетологами.

12. Требования к организации мониторинга горячего питания обучающихся

Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

Мониторинг проводят учредитель общеобразовательной организации, государственные и муниципальные органы управления в сфере образования и орган управления общеобразовательной организацией.

Показателями мониторинга горячего питания являются:

- 1) количество обучающихся, всего, в том числе 1–4 классов, 5–11 классов;
- 2) количество обучающихся в первую смену, всего, в том числе 1–4 классов, 5–11 классов;
- 3) количество обучающихся во вторую смену, всего, в том числе 1–4 классов, 5–11 классов;
- 4) тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (догоотовочные), буфеты-раздаточные);
- 5) количество посадочных мест в обеденном зале;
- 6) соответствие меню требованиям СанПиН;
- 7) организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с требованиями нормативной документации;
- 8) наличие родительского (общественного) контроля за организацией питания детей;
- 9) объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- 10) информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов;
- 11) удовлетворенность питанием обучающихся и родителей.

Приложение 1  
к Региональному стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием обучающихся  
государственных и муниципальных общеобразовательных  
организаций, расположенных на территории  
Орловской области

Примерное десятидневное меню для организации питания в 1–4 классах (вариант 1)

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда, мл или г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	№ ТК		
			белки	жиры	углеводы				
1	2	3	4	5	6	7	8		
Завтрак	Каша вязкая молочная из гречневой крупы с маслом	150/10	6,9	11,1	33,9	263,3	3.1		
		Чай с молоком	200	3,1	3,2	17,7	109,3	9.2	
		Батон йодированный	30	2,4	0,6	16,5	84,0		
		Сыр (порциями)	15	3,6	4,4	0	54,6	1.2	
		Яблоко	150	0,6	0,6	14,7	70,5		
		Итого за завтрак		16,6	19,9	82,8	581,7	8.1	
		норма		15-19	16-20	67-84	470-590		
		Обед	Помидоры соленые	60	0,7	0,1	3,5	18,0	1.5
			Суп с рыбными консервами	200	4,8	6,7	11,5	125,5	
			Пюре картофельное	150	3,1	5,1	18,6	132,6	2.18
Котлета мясная	100		14,8	12,2	22,2	252,0			
Кисель из сушеных яблок	200		0,4	0	39,2	159,0	6.1		
Батон йодированный	20		1,6	0,4	11,0	56,0			
Хлеб ржано-пшеничный	30		2,1	0,3	12,9	63,0	8.4		
Итого за обед		27,5	24,8	118,9	806,1				

1	2	3	4	5	6	7	8	
норма			23-27	23,7-28	100-117	705-822		
День 2								
Завтрак	Салат из моркови с сахаром	100	1,3	0,1	14,6	65,0	1.12	
	Омлет натуральный	100	10,0	12,2	10,6	193,0	4.2	
	Кофейный напиток с молоком	200	3,6	2,7	28,4	152,0	9.5	
	Сыр (порциями)	15	3,6	4,4	0	54,6	1.2	
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0		
	Яблоко	150	0,6	0,6	14,7	70,5		
	Итого за завтрак		20,7	20,4	79,3	591,1	8.1	
	норма			15-19	16-20	67-84	470-590	
	Обед	Огурцы натуральные свежие	60	0,5	0	2,0	9,6	1.4
		Суп из овощей с зеленым горошком консервированным и сметаной	250/10	2,0	5,9	14,6	125,2	2.11
	Курица отварная	90	20,7	14,0	1,6	212,0	6.10	
	Капуста тушеная	150	3,0	4,0	20,0	129,0	7.3	
	Компот из свежих яблок	200	0,2	0	29,0	117,0	8.2	
	Масло сливочное (порциями)	5	0,1	3,6	0,1	33,0	1.3	
	Повидло	30	0,1	0	19,5	75		
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0	10.1	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	12,9	63,0	10.2	
	Итого за обед		30,3	28,2	110,7	819,8		
норма			23-27	24-28	100-117	705-822		



1	2	3	4	5	6	7	8
День 3							
Завтрак	Запеканка манная с изюмом	150	6,9	7,4	40,4	258,0	3,8
	Какао с молоком	200	3,8	3,2	26,7	150,8	9,4
	Батон йодированный	30	2,4	0,6	16,5	84,0	
	Йогурт порционный 3,9%	125	5,0	4,9	1,1	68,4	
	Итого за завтрак		18,1	16,1	84,7	561,2	
	норма		15-19	16-20	67-84	470-590	
Обед	Икра кабачковая стерилизованная	40	0,8	3,6	3,1	47,6	1,7
	Ши из свежей капусты со сметаной	250/10	1,7	4,9	8,4	85,0	2,3
	Шницель мясной	100	14,8	12,2	22,2	252,0	6,1
	Каша рассыпчатая гречневая	150	7,5	6,3	40,7	249,6	7,4
	Сок яблочный	200	1,0	0,2	24,4	101,6	9,6
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0	
норма	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	12,9	63,0	
	Итого за обед		29,5	27,9	122,7	854,8	
	норма		23-27	24-28	100-117	705-822	
День 4							
Завтрак	Сырника из творога со сметаной	100/10	15,2	12,4	18,9	251,0	4,4
	Салат из моркови с изюмом	50	0,6	0,4	12,7	57,0	1,13
	Масло сливочное (порциями)	5	0,1	3,6	0,1	33,0	1,3
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0	10,1
	Чай с сахаром	200	0,2	0	13,3	52,6	9,1

1	2	3	4	5	6	7	8
1	Банан	150	2,2	0,8	31,5	144,0	8.1
	Итого за завтрак		19,9	17,6	87,5	593,6	
Обед	Зеленый горошек консервированный	60	15-19	16-20	67-84	470-590	1.6
	Борщ с капустой свежей и картофелем	250	1,8	4,9	15,2	112,3	2.1
норма	Тефтели из говядины с соусом	60/50	8,4	12,2	12,5	193,0	6.3/7.8
	Рис припущенный	150	3,6	4,8	39,3	214,0	7.5
норма	Чай с молоком	200	3,1	3,2	17,7	109,3	9.2
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0	
норма	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	12,9	63,0	
	Итого за обед		22,4	25,9	112,6	771,6	
День 5			23-27	24-28	100-117	705-822	
Завтрак	Виточки рыбные из минтая с маслом	50/5	7,4	9,5	5,8	137,0	5.1
	Пюре картофельное	150	3,1	5,1	18,6	132,6	7.2
норма	Компот из смеси сухофруктов	200	0,1	0	21,8	87,6	8.3
	Батон йодированный	30	2,4	0,6	16,5	84,0	
норма	Банан	150	2,2	0,8	31,5	144,0	8.1
	Итого за завтрак		15,2	16,0	94,2	585,2	
Обед	Салат из свеклы отварной	60	15-19	16-20	67-84	470-590	
	Суп-лапша домашняя	250	1,0	3,6	6,6	62,4	1.15
норма	Суп-лапша домашняя	250	2,6	5,6	13,4	113,8	2.12

1	2	3	4	5	6	7	8	
1	Выпенок тушеный в соусе	100	13,7	15,5	3,3	208	6,12	
	Рис отварной	100	2,5	4,1	27,6	157,1	7,6	
	Кисель из плодов шиповника (витаминный)	200	0,3	0	38,0	153,4	8,5	
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0		
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	12,9	63,0		
	Итого за обед		23,8	29,5	112,8	813,7		
	норма		23-27	24-28	100-117	705-822		
	День 6							
	Завтрак	Каша жидкая молочная из манной крупы с маслом	200/10	6,1	11,3	33,5	260,0	3,5
		Чай с молоком	200	3,1	3,2	17,7	109,3	9,2
Батон йодированный		30	2,4	0,6	16,5	84,0	10,1	
Сыр (порциями)		15	3,6	4,4	0	54,6	1,2	
Яблоко		150	0,6	0,6	14,7	70,5	8,1	
Итого за завтрак			15,8	20,1	82,4	578,4		
норма			15-19	16-20	67-84	470-590		
Обед		Салат из моркови с яблоками с растительным маслом	60	0,5	4,2	6,2	64,6	1,14
		Суп картофельный с крупой	250	2,2	2,8	20,6	116,5	2,8
		Запеканка картофельная с мясом	240	20,3	20,0	41,4	427,6	6,6
	Сок яблочный	200	1	0	24,4	101,6	9,6	
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0		
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	12,9	63,0		
	Итого за обед		27,7	27,7	116,5	829,3		

1	2	3	4	5	6	7	8
норма			23-27	23,7-28	100-117	705-822	
<b>День 7</b>							
Завтрак	Огурцы натуральные свежие	60	0,5	0	2,0	9,6	1,4
	Котлета рыбная	100	13,2	10,8	11,6	266,0	5,1
	Картофель отварной	120/5	2,3	4,0	17,2	113,0	7,1
	Какао с молоком	200	3,8	3,2	26,7	150,8	9,4
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0	
	Итого за завтрак		21,4	18,4	68,5	595,4	
	норма			15-19	16-20	67-84	470-590
Обед	Винегрет овощной	80	1,12	2,1	6,9	50,4	1,18
	Суп картофельный с рыбой и сметаной	250/10	2,8	3,8	13,6	96,9	2,9
	Биточки мясные	100	14,7	12,2	22,1	252,0	6,1
	Рис припущенный	150	3,6	4,8	39,3	214,0	7,5
	Компот из свежих яблок	200	0,2	0	29	117,0	8,2
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	12,9	63,0	
	Итого за обед		24,52	23,2	123,8	793,3	
норма			23-27	24-28	100-117	705-822	
<b>День 8</b>							
Завтрак	Зеленый горошек консервированный	60	1,8	0,1	4,0	24,0	1,6
	Омлет натуральный	100	10,0	12,2	10,6	193,0	4,2
	Чай с лимоном	200	0,2	0	13,3	52,6	9,3
	Бутерброд с сыром	50	5,4	8,5	14,2	157,0	1,1
	Банан	150	2,2	0,8	31,5	144,0	
	Итого за завтрак		19,6	21,6	73,6	570,6	

1	2	3	4	5	6	7	8
норма							
Обед	Салат из свежеты с зеленым горошком	60	15-19 1,1	16-20 3,9	67-84 6,4	470-590 62,4	1.16
	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	250/10	1,7	4,9	11,5	96,8	2.4
	Бефстроганов из отварной говядины с соусом сметанным	100	15,4	9,2	4,6	162,8	6.4
	Макаронные изделия отварные	150	5,4	4,8	28,6	179,4	7.7
	Сок абрикосовый	200	1,0	0	30,2	124,8	
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0	9.6
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	12,9	63,0	
норма	Итого за обед		28,3	23,5	105,2	745,2	
День 9			23-27	24-28	100-117	705-822	
Завтрак	Каша жидкая молочная из пшеничной крупы с маслом	200/10	7,4	11,5	38,4	287,0	3.6
	Сыр (порциями)	15	3,6	4,4	0	54,6	1.2
	Какао с молоком	200	3,8	3,2	26,7	150,8	9.4
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0	
норма	Итого за завтрак		16,4	19,5	76,1	548,4	
			15-19	16-20	67-84	470-590	
Обед	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	0,8	2,8	6,2	52,8	1.11
	Суп с горохом душистым	250	7,1	5,3	23,7	169,8	2.16
	Жаркое по-домашнему	240	12,7	13	23,3	292,5	6.7

1	2	3	4	5	6	7	8
	Кофейный напиток с молоком	200	3,6	2,7	28,4	152,0	9.5
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	12,9	63,0	
	Итого за обед		27,9	24,5	105,5	786,1	
норма			23-27	23,7-28	100-117	705-822	
<b>День 10</b>							
Завтрак	Шницель мясной	100	14,8	12,2	22,2	252	6.1
	Капуста тушеная	200	4,2	5,4	27	172	7.3
	Сок яблочный	200	1,0	0	24,4	101,6	9.6
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	12,9	63,0	
	Итого за завтрак	530	22,1	17,9	86,5	588,6	
норма			15-19	16-20	67-84	470-590	
Обед	Салат из свеклы с огурцами солеными	60	1,1	3,6	6,4	55,8	1.10
	Рассольник	250	1,6	5,1	16,5	118,0	2.5
	Оладьи из печени	110	17,6	10,0	6,4	274,0	6.9
	Пюре картофельное	150	3,1	5,1	18,6	132,6	7.2
	Кисель из сушеных яблок	200	0,4	0	39,2	159,0	8.4
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	12,9	63,0	
	Итого за обед		27,5	24,5	111	858,4	
			23-27	23,7-28	100-117	705-822	

Приложение 2  
к Региональному стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием обучающихся  
государственных и муниципальных общеобразовательных  
организаций, расположенных на территории  
Орловской области

Примерное десятидневное меню для организации питания в 1–4 классах (вариант 2)

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда, мл или г	Пищевые вещества, г				Энергетическая ценность, ккал	№ ТК	
			белки	жиры	углеводы				
1	2	3	4	5	6	7	8		
Завтрак	Суп молочный с макаронными изделиями	200	3,4	3,8	16,6	114,2	2.19		
		Йогурт вареное	40	5,1	4,6	0,3	63	4.1	
		Какао с молоком	200	3,8	3,2	26,7	150,8	9.4	
		Батон йодированный	30	2,4	0,6	16,5	84,0		
		Сыр (порциями)	15	3,6	4,42	0	54,6	1.2	
		Яблоко	150	0,6	0,6	14,7	70,5	8.1	
		Итого за завтрак		18,9	17,22	74,8	537,1		
		норма		15-19	16-20	67-84	470-590		
		Обед	Салат из моркови с яблоками с растительным маслом	60	0,5	4,2	6,2	64,6	1.14
				Суп крестьянский с перловой крупой со сметаной	250/10	2,4	6,0	17,0	136,5
Картофель отварной	200			4,0	6,6	28,6	189,2	7.1	
Гуляш из отварной говядины	100			15,1	6,4	3,3	131,0	6.2	
Кисель из сушеных яблок	200			0,4	0	39,2	159,0	8.4	

1	2	3	4	5	6	7	8		
1	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0			
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	12,9	63,0			
	Итого за обед		26,1	23,9	118,2	799,3			
	норма		23-27	23,7-28	100-117	705-822			
День 2									
Завтрак	Каша вязкая молочная из пшеничной крупы с маслом Кофейный напиток с молоком Сыр (порциями) Масло сливочное (порциями) Батон йодированный Яблоко Итого за завтрак	150/10	6,5	8,7	35,9	248,0	3,3		
		200	3,6	2,7	28,4	152,0	9,5		
		15	3,6	4,4	0	54,6	1,2		
		5	0,1	3,6	0,1	33,0	1,3		
		20	1,6	0,4	11,0	56,0			
		150	0,6	0,6	14,7	70,5	8,1		
		норма		16,0	20,4	90,1	614,1		
		Обед	Помидоры натуральные свежие Суп картофельный Курица, тушеная в соусе с овощами Компот из свежих яблок Хлеб ржано-пшеничный Итого за обед	60	15-19	16-20	67-84	470-590	1,4
				250	2,4	2,8	24,4	132,0	2,7
				240	22,8	21,1	30,2	403,0	6,13
				200	0,2	0	29	117,0	8,2
		норма		30	2,1	0,3	12,9	63,0	
				Итого за обед	28,2	24,3	99,3	730,6	
День 3			23-27	24-28	100-117	705-822			
Завтрак	Запеканка пшеничная с яблоками с маслом	150/5	6,2	9,3	36,6	253,5	3,7		



1	2	3	4	5	6	7	8
	Какао с молоком	200	3,8	3,2	26,7	150,8	9,4
	Батон йодированный	30	2,4	0,6	16,5	84,0	
	Йогурт порционный 3,9%	125	5,0	4,9	1,1	68,4	
	Итого за завтрак		17,4	18,0	80,9	556,7	
норма			15-19	16-20	67-84	470-590	
Обед	Салат из соленых огурцов с луком	60	0,6	3,0	2,6	40,0	1,8
	Суп с рисовой крупой	250	1,5	5,0	17,0	120,0	2,15
	Бефстроганов из отварной говядины	100	15,4	9,2	4,6	162,8	6,4
	Каша рассыпчатая гречневая	150	7,5	6,3	40,7	249,6	7,4
	Сок абрикосовый	200	1,0	0,2	30,2	124,8	9,6
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	12,9	63,0	
	Итого за обед		29,7	24,4	119	816,2	
норма			23-27	24-28	100-117	705-822	
День 4							
Завтрак	Вареники ленивые (отварные) с маслом	100/10	13,9	8,9	14,6	194,0	4,6
	Салат из моркови с сахаром	100	1,3	0,1	14,6	65,0	(4,5)
	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,2	0,1	66,0	1,12
	Чай с молоком	200	3,1	3,2	17,7	109,3	1,3
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0	9,2
	Яблоко	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
	Итого за завтрак		20,6	20,4	72,7,0	560,8	8,1
норма			15-19	16-20	67-84	470-590	
Обед	Салат из свеклы отварной	60	1,0	3,6	6,6	62,4	1,15

1	2	3	4	5	6	7	8	
	Суп с фасолью	250	7,3	5,3	22,7	168,8	2,17	
	Жаркое по-домашнему	240	12,7	13,0	23,3	292,5	6,7	
	Какао с молоком	200	3,8	3,2	26,7	150,8	9,4	
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0	10,1	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	12,9	63,0	10,2	
норма	Итого за обед		28,5	25,8	103,2	793,5		
День 5			23-27	23,7-28	100-117	705-822		
Завтрак	Шницель мясной	100	14,8	12,2	22,2	252,0	6,1	
	Макаронные изделия отварные	100	3,6	3,3	19,1	119,6	7,7	
	Чай с сахаром	200	0,2	0	13,3	52,6	9,1	
	Яблоко	150	0,6	0,6	14,7	70,5	8,1	
	Итого за завтрак		19,2	16,1	69,3	494,7		
норма			15-19	16-20	67-84	470-590		
Обед	Салат картофельный с огурцами солеными	60	0,9	4,1	6,1	65,4	1,9	
	Суп с пшеном	250	3,0	5,7	19,1	139,0	2,13	
	Печень по-строгановски	100	14,2	10,6	3,8	167,0	6,8	
	Каша рассыпчатая гречневая	100	5,0	4,2	27,2	166,4	7,4	
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,1	0	21,8	87,6	8,3	
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0		
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	12,9	63,0		
	Итого за обед		26,9	25,3	101,9	744,4		
	Норма			23-27	23,7-28	100-117	705-822	

1	2	3	4	5	6	7	8
<b>День 6</b>							
Завтрак	Каша вязкая молочная из пшени с маслом	200/10	9,0	11,4	44,0	314,6	3.2
	Чай с лимоном	200	0,2	0	13,3	52,6	9.3
	Сыр (порциями)	15	3,6	4,4	0	54,6	1.2
	Батон йодированный	30	2,4	0,6	16,5	84,0	
	Яблоко	150	0,6	0,6	14,7	70,5	8.1
	Итого за завтрак		15,8	17,0	88,5	576,3	
	норма		15-19	16-20	67-84	470-590	
Обед	Зеленый горошек консервированный	60	1,8	0,1	4,0	24,0	1.6
	Борщ с картофелем со сметаной	250/10	2,4	6,0	20,1	148,8	2.2
	Зразы рубленые	100	13,0	15,7	13,9	248,9	6.5
	Пюре картофельное	150	3,1	5,1	18,6	132,6	7.2
	Сок виноградный	200	0,6	0	38,0	154,4	9.6
Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0		
Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	12,9	63,0		
Итого за обед		24,6	27,6	118,5	827,7		
норма		23-27	23,7-28	100-117	705-822		
<b>День 7</b>							
Завтрак	Котлеты рубленые из птицы	90	14,4	15,3	14,0	252,0	6.11
	Капуста тушеная	150	3,0	4,0	20,0	129,0	7.3
	Чай с сахаром	200	0,2	0	13,3	52,6	9.1
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0	
	Яблоко	150	0,6	0,6	14,7	70,5	8.1
Итого за завтрак		19,8	20,3	73	560,1		

1	2	3	4	5	6	7	8
норма			15-19	16-20	67-84	470-590	
Обед	Салат витаминный	100	0,8	7	5,8	90	1.17
	Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	2,4	6,1	20,9	153	2.6
	Картофель отварной с маслом	120/5	2,3	4,0	17,2	113	7.1
	Шницель мясной	100	14,8	12,2	22,2	252	6.1
	Компот из свежих яблок	200	0,2	0	29,0	117,0	8.2
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	12,9	63,0	
	Итого за обед		24,16	30,0	119,0	844,0	
норма			23-27	24-28	100-117	705-822	
День 8							
Завтрак	Салат из соленых огурцов с луком	60	0,6	3,0	2,6	40,0	1.8
	Омлет с сыром	100	11,7	12,5	12,0	209,0	4.3
	Чай с лимоном	200	0,2	0	13,3	52,6	9.3
	Батон йодированный	30	2,4	0,6	16,5	84,0	
	Банан	150	2,2	0,8	31,5	144	
	Итого за завтрак		17,1	16,9	75,9	529,6	
норма			15-19	16-20	67-84	470-590	
Обед	Икра кабачковая стерилизованная	60	1,1	5,4	4,7	71,4	1.7
	Суп с перловой крупой	250	2,0	5,1	16,6	120,0	2.14
	Биточки мясные	100	14,8	12,2	22,2	252,0	6.1
	Макаронные изделия отварные	150	5,4	4,8	28,6	179,4	7.7

1	2	3	4	5	6	7	8
	Сок томатный	200	2,0	0	8,0	40,0	9,6
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	12,9	63,0	
норма	Итого за обед		29	28,2	104	781,8	
День 9			23-27	24-28	100-117	705-822	
Завтрак	Каша вязкая молочная из хлопьев овсяных «Геркулес» с маслом	150/10	7,6	9,9	41,2	285,0	3,4
	Сыр (порциями)	15	3,6	4,4	0	54,6	1,2
	Чай с молоком	200	3,1	3,2	17,7	109,3	9,2
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0	
	Яблоко	150	0,6	0,6	14,7	70,5	8,1
норма	Итого за завтрак		16,5	18,5	84,6	575,4	
	Зеленый горошек консервированный	60	1,8	0,1	4,0	24,0	1,6
	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	250/10	1,7	4,9	11,5	96,8	2,4
	Тфтели из говядины с соусом сметанным с томатом	60/50	8,4	12,2	12,5	193,0	6,3/7,9
	Каша рассыпчатая гречневая	150	7,5	6,3	40,7	249,6	7,4
	Масло сливочное (порциями)	5	0,1	3,6	0,1	33,0	1,3
	Компот из свежих яблок	200	0,2	0	29,0	117,0	8,2
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	12,9	63,0	
	Итого за обед		23,4	27,8	121,7	832,4	

1	2	3	4	5	6	7	8
норма			23-27	23,7-28	100-117	705-822	
День 10							
Завтрак	Рыба отварная (минтай)	55	8,4	4,6	2,2	75	5.2
	Пюре картофельное	150	3,1	5,1	18,6	132,6	7.2
	Сыр (порциями)	15	3,6	4,4	0	54,6	1.2
	Сок абрикосовый	200	1	0	30,2	124,8	9.6
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0	
	Хлеб ржанно-пшеничный	30	2,1	0,3	12,9	63,0	
норма	Итого за завтрак		19,8	14,82	74,9	506	
			15-19	16-20	67-84	470-590	
Обед	Салат из свеклы с зеленым горошком	60	1,1	3,9	6,4	62,4	1.16
	Суп картофельный	250	2,4	2,8	24,4	132,0	2.7
	Цыпленок тушеный в соусе	100	13,7	15,5	3,3	208,0	6.12
	Рис отварной	100	2,5	4,1	27,6	157,1	7.6
	Кисель из сушеных яблок	200	0,4	0	39,2	159,0	8.4
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0	
	Хлеб ржанно-пшеничный	30	2,1	0,3	12,9	63,0	
норма	Итого за обед		23,8	27,0	124,8	837,5	
			23-27	23,7-28	100-117	705-822	

Приложение 3  
к Региональному стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием обучающихся  
государственных и муниципальных общеобразовательных  
организаций, расположенных на территории  
Орловской области

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда, мл или г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	№ ТК
			белки	жиры	углеводы		
1	2	3	4	5	6	7	8
Примерное десятидневное меню для организации питания в 5–11 классах (вариант 1)							
День 1							
Завтрак	Каша вязкая молочная из гречневой крупы с маслом	200/10	9,2	12,4	45,1	329	3.1
	Чай с молоком	200	3,1	3,2	17,7	109,3	9.2
	Батон йодированный	30	2,4	0,6	16,5	84,0	
	Сыр (порциями)	15	3,6	4,4	0	54,6	1.2
	Яблоко	150	0,6	0,6	14,7	70,5	8.1
	Итого за завтрак		18,9	21,2	94	647,4	
	норма		18-22	19-22	77-96	544-680	
Обед	Помидоры соленые	100	1,2	0,2	5,8	30	1.5
	Суп с рыбно-мясными консервами	250	6,0	8,4	14,3	156,9	2.18
	Пюре картофельное	180	3,7	6,1	22,2	159,1	7.2
	Котлета мясная	100	14,8	12,2	22,1	252	6.1
	Кисель из сушеных яблок	200	0,4	0	39,2	159	8.4
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0	
Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	12,9	63,0		

1	2	3	4	5	6	7	8
норма	Итого за обед		29,8	27,6	127,5	876	
День 2			27-31,5	28-32	115-134	816-952	
Завтрак	Салат из моркови с сахаром	150	2,0	0,2	21,9	97,5	1.12
	Омлет натуральный	100	10,0	12,2	10,6	193,0	4.2
	Кофейный напиток с молоком	200	3,6	2,7	28,4	152	9.5
	Сыр (порциями)	15	3,6	4,4	0	54,6	1.2
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0	
	Яблоко	150	0,6	0,6	14,7	70,5	8.1
Итого за завтрак			21,4	20,5	86,6	623,6	
норма			18-22	19-22	77-96	544-680	
Обед	Огурцы свежие	100	0,8	0	3,4	16,0	1.4
	Суп из овощей с горошком зеленым консервированным и сметаной	250/10	2,0	5,9	14,6	125,2	2.11
	Курица отварная	90	20,7	14,0	1,6	212,0	6.10
	Капуста тушеная	200	4,2	5,4	27,0	172,0	7.3
	Компот из свежих яблок	200	0,2	0	29,0	117,0	8.2
	Масло сливочное порциями	5	0,1	3,6	0,1	33,0	1.3
	Повидло яблочное	30	0,1	0	19,5	75	
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	12,9	63,0	
Итого за обед			31,8	29,6	119,1	869,2	
норма			27-31	28-32	115-134	816-952	
День 3							
Завтрак	Запеканка манная с изюмом	200	9,2	9,8	53,8	340,0	3.8



1	2	3	4	5	6	7	8		
Обед	Какао с молоком	200	3,8	3,2	26,7	150,8	9,4		
	Батон йодированный	30	2,4	0,6	16,5	84,0			
	Йогурт порционный 3,9 %	125	5,0	4,9	1,1	68,4			
	Итого за завтрак		20,4	18,5	98,1	643,2			
	норма		18-22	19-22	77-96	544-680			
	Икра кабачковая стерилизованная	80	1,5	7,2	6,2	95,2	1,7		
	Щи из свежей капусты со сметаной	250/10	1,7	4,9	8,4	85,0	2,3		
	Пшеница мясной	100	14,8	12,2	22,2	252,0	6,1		
	Каша рассыпчатая гречневая	150	7,5	6,3	40,7	249,6	7,4		
	Сок яблочный	200	1,0	0,2	24,4	101,6	9,6		
норма	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0			
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	12,9	63,0			
	Итого за обед		30,2	31,5	125,8	902,4			
	норма		27-31	28-32	115-134	816-952			
День 4	Завтрак	Сырника из творога со сметаной	100/10	15,2	12,4	18,9	251,0	4,4	
			Салат из моркови с изюмом	100	1,2	0,8	25,4	114,0	1,13
			Масло сливочное порциями	10	0,1	7,2	0,1	66,0	1,3
			Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0	10,1
			Чай с сахаром	200	0,2	0	13,3	52,6	9,1
			Банан	150	2,2	0,8	31,5	144,0	8,1
			Итого за завтрак		20,5	21,6	100,2	683,6	
			норма		18-22	19-22	77-96	544-680	

1	2	3	4	5	6	7	8	
Обед	Зеленый горошек консервированный	100	3,1	0,2	6,5	40,0	1,6	
	Борщ с капустой свежей и картофелем	250	1,8	4,9	15,2	112,3	2,1	
	Тефтели из говядины с соусом	60/50	8,4	12,2	12,5	193,0	6.3/7.8	
	Рис припущенный	200	4,8	6,4	52,4	286,0	7,5	
	Чай с молоком	200	3,1	3,2	17,7	109,3	9,2	
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0		
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	12,9	63,0		
	Итого за обед		24,9	27,6	128,2	859,6		
	норма		27-31	28-32	115-134	816-952		
	День 5							
Завтрак	Биточки рыбные из минтая с маслом	50/5	7,4	9,5	5,8	137	5,1	
	Пюре картофельное	180	3,7	6,1	22,3	159,1	7,2	
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,1	0	21,8	87,6	8,3	
	Батон йодированный	30	2,4	0,6	16,5	84,0		
	Сыр (порциями)	15	3,6	4,4	0	54,6	1,2	
	Банан	150	2,2	0,8	31,5	144,0	8,1	
	Итого за завтрак	585	19,4	21,4	97,9	666,3		
	норма		18-22	19-22	77-96	544-680		
	Обед	Салат из свеклы отварной	100	1,6	6,0	11,0	104,0	1,15
		Суп-лапша домашняя	250	2,6	5,6	13,4	113,8	2,12
Цыпленок тушеный в соусе		100	13,7	15,5	3,3	208	6,12	
Рис отварной		150	3,8	6,1	41,4	235,7	7,6	

1	2	3	4	5	6	7	8
норма	Кисель из плодов шиповника (витаминный)	200	0,3	0	38,0	153,4	8.5
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	12,9	63,0	
	Итого за обед		25,7	33,9	131	933,9	
норма			27-31	28-32	115-134	816-952	
День 6							
Завтрак	Каша жидкая молочная из манной крупы с маслом	250/10	7,6	12,3	41,8	308,5	3.5
	Чай с молоком	200	3,1	3,2	17,7	109,3	9.2
	Батон йодированный	30	2,4	0,6	16,5	84,0	
	Сыр (порциями)	15	3,6	4,4	0	54,6	1.2
	Яблоко	150	0,6	0,6	14,7	70,5	8.1
	Итого за завтрак		16,7	21,13	86,8	626,9	
	норма		18-22	19-22	77-96	544-680	
Обед	Салат из моркови с яблоками с растительным маслом	100	0,9	7,0	10,4	108,2	1.14
	Суп картофельный с крупой	250	2,2	2,8	20,6	116,5	2.8
	Запеканка картофельная с мясом	280	23,7	23,3	48,3	499,0	6.6
	Сок яблочный	200	1	0	24,4	101,6	9.6
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	12,9	63,0	
	Итого за обед		31,5	33,8	127,6	944,3	
норма		27-31,5	28-32	115-134	816-952		
День 7							

1	2	3	4	5	6	7	8		
Завтрак	Огурец натуральный свежий	60	0,5	0	2,0	9,6	1,4		
		100	13,2	10,8	11,6	266,0	5,1		
		200	4	6,6	28,6	189,2	7,1		
		200	3,8	3,2	26,7	150,8	9,4		
		20	1,6	0,4	11,0	56,0			
		Итого за завтрак	23,1	21,0	79,9	671,6			
		150	18-22	19-22	77-96	544-680			
		260	2,1	3,9	12,9	94,5	1,18		
		Обед	Суп картофельный с рыбой и метаной	260	2,8	3,8	13,6	96,9	2,9
				100	14,7	12,2	22,1	252,0	6,1
200	4,8			6,4	52,4	286,0	7,5		
200	0,2			0	29,0	117,0	8,2		
30	2,1			0,3	12,9	63,0	10,2		
Итого за обед	26,7			26,6	142,9	909,4			
27-31	28-32			115-134	816-952				
Завтрак	Зеленый горошек консервированный			60	1,8	0,1	4,0	24,0	1,6
				100	10,0	12,2	10,6	193,0	4,2
				200	0,2	0	13,3	52,6	9,3
		50	5,4	8,5	14,2	157,0	1,1		
		150	2,2	0,8	31,5	144,0			
		Итого за завтрак	19,6	21,6	73,6	570,6			
		18-22	19-22	77-96	544-680				
		Обед	Салат из свежих с зеленым	1,8	6,4	10,6	104,0	1,16	
				100					

1	2	3	4	5	6	7	8	
1	горошком							
	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	250/10	1,7	4,9	11,5	96,8	2,4	
	Бефстроганов из отварной говядины с соусом сметанным	100	15,4	9,2	4,6	162,8	6,4	
	Макаронные изделия отварные	200	7,1	6,5	38,1	239,2	7,7	
	Сок абрикосовый	200	1,0	0	30,2	124,8	9,6	
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0		
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	12,9	63,0		
	Итого за обед	910	30,7	27,7	118,9	846,6		
	норма			27-31,5	28-32	115-134	816-952	
	День 9							
Завтрак	Каша жидкая молочная из пшеничной крупы с маслом	250/10	9,3	14,4	48,0	358,8	3,6	
	Сыр порциями	15	3,6	4,4	0	54,6	1,2	
	Какао с молоком	200	3,8	3,2	26,7	150,8	9,4	
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0		
	Итого за завтрак		18,3	22,4	85,7	620,2		
	норма			18-22	19-22	77-96	544-680	
Обед	Салат из белокочанной капусты с морковью	100	1,4	4,6	10,3	88,0	1,11	
	Суп с горохом лушпеным	250	7,1	5,3	23,7	169,8	2,16	
	Жаркое по-домашнему	280	14,8	15,2	27,2	341,2	6,7	
	Кофейный напиток с молоком	200	3,6	2,7	28,4	152,0	9,5	
	норма							

1	2	3	4	5	6	7	8
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0	
	Хлеб ржанно-пшеничный	30	2,1	0,3	12,9	63,0	
	Итого за обед		30,6	28,5	113,5	870	
норма			27-31,5	28-32	115-134	816-952	
День 10							
Завтрак	Шницель мясной	100	14,8	12,2	22,2	252,0	6.1
	Капустя тушеная	200	4,2	5,4	27	172	7.3
	Сок яблочный	200	1,0	0	24,4	101,6	9.6
	Хлеб ржанно-пшеничный	30	2,1	0,3	12,9	63,0	
	Итого за завтрак		22,1	17,9	86,5	588,6	
норма			18-22	19-22	77-96	544-680	
Обед	Салат из свеклы с огурцами солеными	100	2,0	6,0	7,7	93,0	1.10
	Рассольник	250	1,6	5,1	16,5	118,0	2.5
	Оладьи из печени	110	17,6	10,0	6,4	274,0	6.9
	Пюре картофельное	180	3,7	6,1	22,3	159,1	7.2
	Кисель из сушеных яблок	200	0,4	0	39,2	159,0	8.4
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0	
	Хлеб ржанно-пшеничный	30	2,1	0,3	12,9	63,0	
	Итого за обед		29	27,9	116	922,1	
норма			27-31,5	28-32	115-134	816-952	

Приложение 4  
к Региональному стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием обучающихся  
государственных и муниципальных общеобразовательных  
организаций, расположенных на территории  
Орловской области

Примерное десятидневное меню для организации питания в 5-11 классах (вариант 2)

Прем пищи	Наименование блюда	Выход блюда, мг или г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	№ ТК
			Белки	жиры	углеводы		
1	2	3	4	5	6	7	8
День 1							
Завтрак	Суп молочный с макаронными изделиями	250	4,3	4,8	20,7	142,8	2.19
	Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	63	4.1
	Какао с молоком	200	3,8	3,2	26,7	150,8	9.4
	Батон йодированный	30	2,4	0,6	16,5	84,0	
	Сыр (порциями)	15	3,6	4,4	0	54,6	1.2
	Яблоко	150	0,6	0,6	14,7	70,5	8.1
Итого за завтрак			19,8	18,2	78,9	565,7	
Обед	Салат из моркови с яблоками с растительным маслом	100	18-22	19-22	77-96	544-680	
	Суп крестьянский с перловой крутой со сметаной	250/10	2,4	6,0	17,0	136,5	2.10
	Картофель отварной	200	4,0	6,6	28,6	189,2	7.11
	Гуляш из отварной говядины	120	18,1	7,7	4,0	157,2	6.2
Итого за обед							
Итого за день							

1	2	3	4	5	6	7	8	
норма	Кисель из сушеных яблок	200	0,4	0	39,2	159	8,4	
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0		
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	12,9	63,0		
	Итого за обед		29,5	28,0	123,1	869,1		
	норма		27-31,5	28-32	115-134	816-952		
День 2								
Завтрак	Каша вязкая молочная из пшеничной крупы с маслом	200/10	8,6	11,4	47,1	325,0	3,3	
	Кофейный напиток с молоком	200	3,6	2,7	28,4	152,0	9,5	
	Сыр (порлиями)	15	3,6	4,4	0	54,6	1,2	
	Масло сливочное (порлиями)	5	0,1	3,6	0,1	33,0	1,3	
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0		
	Яблоко	150	0,6	0,6	14,7	70,5	8,1	
	Итого за завтрак		18,1	23,1	101,3	691,1		
	норма		18-22,5	18-23	77-96	544-680		
	Обед	Помидоры натуральные свежие	60	0,7	0,1	2,8	15,6	1,4
		Суп картофельный	250	2,4	2,8	24,4	132,0	2,7
Курица, тушеная в соусе с овощами		280	26,7	24,6	35,3	470,0	6,13	
Компот из свежих яблок		200	0,2	0	29,0	117,0	8,2	
Батон йодированный		20	1,6	0,4	11,0	56,0		
Хлеб ржано-пшеничный		30	2,1	0,3	12,9	63,0		
Итого за обед			33,7	28,2	115,4	853,6		
норма			27-31	28-32	115-134	816-952		
День 3								



1	2	3	4	5	6	7	8
Завтрак	Запеканка пшеничная с яблоками с маслом Какао с молоком Батон йодированный Йогурт порционный 3,9 % Итого за завтрак	200/5	8,1	12,2	48,0	332,0	3,7
		200	3,8	3,2	26,7	150,8	9,4
		30	2,4	0,6	16,5	84,0	
		125	5,0	4,9	1,1	68,4	
			19,3	20,9	92,3	635,2	
			18-22	19-22	77-96	544-680	
			0,9	5,0	4,3	66,0	1,8
Обед	Салат из соленых огурцов с луком Суп с рисовой крупой Бефстроганов из отварной говядины Каша рассыпчатая гречневая Сок абрикосовый Батон йодированный Хлеб ржанно-пшеничный Итого за обед	100	0,9	5,0	4,3	66,0	1,8
		250	1,5	5,0	17,0	120,0	2,15
		100	15,4	9,2	4,6	162,8	6,4
		150	7,5	6,3	40,7	249,6	7,4
		200	1,0	0,2	30,2	124,8	9,6
		20	1,6	0,4	11,0	56,0	
		30	2,1	0,3	12,9	63,0	
			30	26,4	120,7	842,2	
			27-31,5	28-32	115-134	816-952	
Завтрак	Вареники ленивые (отварные) с маслом Салат из моркови с сахаром Масло сливочное (порциями) Чай с молоком Батон йодированный Яблоко Итого за завтрак	100/10	13,9	8,9	14,6	194,0	4,6
		150	2,0	0,2	21,9	97,5	(4,5)
		10	0,1	7,2	0,1	66,0	1,12
		200	3,1	3,2	17,7	109,3	1,3
		20	1,6	0,4	11,0	56,0	9,2
		150	0,6	0,6	14,7	70,5	
			21,3	20,5	80,0	593,3	8,1

1	2	3	4	5	6	7	8
норма							
Обед	Салат из свежеты отварной	100	18-22	19-22	77-96	544-680	
	Суп с фасолью	250	1,6	6,0	11,0	104,0	1.15
	Жаркое по-домашнему	280	7,3	5,3	22,7	168,8	2.17
	Какао с молоком	200	14,8	15,2	27,2	341,2	6.7
	Батон йодированный	20	3,8	3,2	26,7	150,8	9.4
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,6	0,4	11,0	56,0	
	Итого за обед	30	2,1	0,3	12,9	63,0	
норма			31,2	30,4	111,5	883,8	
День 5			27-31,5	28-32	115-134	816-952	
Завтрак	Шницель мясной	100	14,8	12,2	22,2	252,0	6.1
	Макаронные изделия отварные	200	7,1	6,5	38,1	239,2	7.7
	Чай с сахаром	200	0,2	0	13,3	52,6	9.1
	Яблоко	150	0,6	0,6	14,7	70,5	8.1
	Итого за завтрак		22,7	19,3	88,3	614,3	
норма			18-22	19-22	77-96	544-680	
Обед	Салат картофельный с огурцами солеными	100	1,5	6,9	10,1	109,0	1.9
	Суп с пшеном	250	3,0	5,7	19,1	139,0	2.13
	Печень по-строгановски	100	14,2	10,6	3,8	167,0	6.8
	Каша рассыпчатая гречневая	150	7,5	6,3	40,7	249,6	7.4
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,1	0	21,8	87,6	8.3
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	12,9	63,0	
	Итого за обед	30	3,0	30,2	119,4	871,2	

1	2	3	4	5	6	7	8
1							
Норма			27-31,5	28-32	115-134	816-952	
День 6							
Завтрак	Капша вязкая молочная из пшени с маслом	250/10	11,3	13,7	55,0	376,8	3.2
	Чай с лимоном	200	0,2	0	13,3	52,6	9.3
	Батон йодированный	30	2,4	0,6	16,5	84,0	
	Сыр (порциями)	15	3,6	4,4	0	54,6	1.2
	Яблоко	150	0,6	0,6	14,7	70,5	8.1
норма	Итого за завтрак		18,1	19,3	99,5	638,5	
			18-22	19-22	77-96	544-680	
Обед	Зеленый горошек консервированный	100	3,1	0,2	6,5	40,0	1.6
	Борщ с картофелем со сметаной	300/10	2,8	7,0	24,0	175,2	2.2
	Зразы рубленые	100	13,0	15,7	13,9	248,9	6.5
	Пюре картофельное	200	4,1	6,7	24,8	176,8	7.2
	Сок виноградный	200	0,6	0	38,0	154,4	9.6
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	12,9	63,0	
норма	Итого за обед		27,3	30,3	131,1	914,3	
День 7			27-31,5	28-32	115-134	816-952	
Завтрак	Котлеты рубленые из птицы	90	14,4	15,3	14,0	252,0	6.11
	Капуста тушеная	200	4,2	5,4	27,0	172,0	7.3
	Чай с сахаром	200	0,2	0	13,3	52,6	9.1
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0	
	Яблоко	150	0,6	0,6	14,7	70,5	8.1

1	2	3	4	5	6	7	8			
норма	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0				
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	12,9	63,0				
	Итого за обед		31,5	33,5	116,6	889,2				
норма			27-31,5	28-32	115-134	816-952				
День 9										
Завтрак	Каша вязкая молочная из хлопьев овсяных «Геркулес» с маслом	200/5	10,1	12,0	54,9	369,0	3,4			
		Сыр (порциями)	15	3,6	4,4	0	54,6			
		Чай с молоком	200	3,1	3,2	17,7	109,3	1,2		
		Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0	9,2		
		Яблоко	150	0,6	0,6	14,7	70,5			
		Итого за завтрак		19	20,6	98,3	659,4	8,1		
		норма			18-22	19-22	77-96	544-680		
		Обед	Зеленый горошек консервированный	100	3,1	0,2	6,5	40,0	1,6	
				Пицци из свежей капусты с картофелем со сметаной	250/10	1,7	4,9	11,5	96,8	2,4
				Тертели из говядины с соусом сметанным с томатом	60/50	8,4	12,2	12,5	193,0	6,3/7,8
Каша рассыпчатая гречневая	200			10,0	8,4	54,4	332,8	7,4		
Масло сливочное (порциями)	5			0,1	3,6	0,1	33,0	1,3		
Компот из свежих яблок	200			0,2	0	29,0	117,0	8,2		
Батон йодированный	20			1,6	0,4	11,0	56,0			
Хлеб ржано-пшеничный	30			2,1	0,3	12,9	63,0			
Итого за обед				27,2	30	137,9	931,6			
норма					27-31,5	28-32	115-134	816-952		

1	2	3	4	5	6	7	8
День 10							
Завтрак	Рыба отварная (минтай)	55	8,4	4,6	2,2	75	5.2
	Картофельное пюре	180	3,7	6,1	22,3	159,1	7.2
	Сыр (порциями)	15	3,6	4,4	0	54,6	1.2
	Масло сливочное (порциями)	5	0,1	3,6	0,1	33,0	1.3
	Сок абрикосовый	200	1	0	30,2	124,8	9.6
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	12,9	63,0	
Итого за завтрак			20,5	19,4	78,7	565,5	
Обед	Салат из свеклы с зеленым горошком	100	18-22	19-22	77-96	544-680	
			1,8	6,4	10,6	104,0	1.16
	Суп картофельный	250	2,4	2,8	24,4	132,0	2.7
	Цыпленок тушеный в соусе	100	13,7	15,5	3,3	208,0	6.12
	Рис отварной	150	3,8	6,1	41,4	235,7	7.6
	Кисель из сушеных яблок	200	0,4	0	39,2	159,0	8.4
	Батон йодированный	20	1,6	0,4	11,0	56,0	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	12,9	63,0	
Итого за обед			25,8	31,5	142,8	957,7	
норма			27-31,5	28-32	115-134	816-952	

Приложение 5 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 1

Наименование кулинарного блюда (изделия): Бутерброд с сыром

Номер рецептуры: 3

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Сыр российский, или волжский, или угличский голландский, или швейцарский, или чеддер	16	15
московский, или ярославский	16,5	15
степной, или костромской	16	15
Масло сливочное	15,5	15
Хлеб пшеничный	5	5
Выход	30	30
	-	50

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Ломтик хлеба намазывают маслом сливочным, а сверху кладут кусочек сыра.  
Требования к качеству. Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху – сыр прямоугольной или треугольной формы. Консистенция: мягкая. Цвет: сыра и хлеба. Вкус: сыра и хлеба. Запах: сыра в сочетании со свежим хлебом

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
50	5,4	8,5	14,2	157,0

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 6 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 2

Наименование кулинарного блюда (изделия): Сыр (порциями)

Номер рецептуры: 15

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сыр российский или рокфор	16	15	32	30
Сыр голландский или чеддер	16,5	15	33	30
Сыр ярославский или московский	16	15	32	30
Сыр степной или костромской	15,5	15	31	30
Сыр плавленый или брынза	15,5	15	31	30
Выход		15		30

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2–3 мм. Плавленый сыр рекомендуется использовать в мелкой расфасовке по 30 г.

Требования к качеству. Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая, не крошащаяся. Цвет: соответствует виду сыра, светло-желтый. Вкус: соответствует виду сыра, без горечи. Запах: свойственный свежему сыру.

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
15	3,6	4,4	0	54,6
30	7,2	8,8	0	109,2

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 7 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 3

Наименование кулинарного блюда (изделия): Масло сливочное (порциями)

Номер рецептуры: 14

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г							
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Масло сливочное с массовой долей жира 72,5 %	5	5	10	10	15	15	20	20
Выход	-	5	-	10	-	15	-	20

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Масло сливочное нарезают кусочками прямоугольной или другой формы.  
Требования к качеству. Внешний вид: ровные кусочки масла с гладкими краями. Консистенция: мягкая, не расплывшаяся. Цвет: соответствует виду масла, светло-желтый. Вкус: сладко-сливочный, без горечи. Запах: свежего масла

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
5	0,1	3,6	0,1	33,0
10	0,1	7,2	0,1	66,0
15	0,2	10,8	0,2	99,0
20	0,2	14,4	0,2	132,0

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



Приложение 8 к Региональному стандарту  
оказания услуги по обеспечению горячим  
питанием обучающихся государственных и  
муниципальных общеобразовательных  
организаций, расположенных на территории  
Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 4

Наименование кулинарного блюда (изделия): Овощи натуральные свежие

Номер рецептуры: 71

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов –  
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под  
ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Помидоры свежие	71	50	118	100
или огурцы свежие	63	50	105	100
Выход:		60		100

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки. Используют в целом виде.

Требования к качеству. Внешний вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками, помидоры - целые. Консистенция: огурцов – упругая, хрустящая, помидоров – мягкая. Цвет: огурцов – зеленый, помидоров - красный. Вкус: огурцов или помидоров. Запах: огурцов или помидоров

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
Огурцы				
60	0,5	0	2,0	9,6
100	0,8	0	3,4	16,0
Помидоры				
60	0,7	0,1	2,8	15,6
100	1,2	0,2	4,6	26,0

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 9 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 5

Наименование кулинарного блюда (изделия): Овощи натуральные соленые  
 Номер рецептуры: 70

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Помидоры соленые или огурцы соленые	66	60	110	100
Выход	-	60	110	100

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Огурцы и помидоры промывают и удаляют место прикрепления плодоножки.  
 Требования к качеству. Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму. Консистенция: огурцы – упругие, хрустящие, помидоры – мягкие. Цвет: огурцов – оливковый, помидоров – красный. Вкус: соленых огурцов или помидоров, в меру кисло-соленый. Запах: соленых огурцов или помидоров, приятный

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
Огурцы				
60	0,5	0	2,2	11,0
100	0,8	0	3,2	18,0
Помидоры				
60	0,7	0,1	3,5	18,0
100	1,2	0,2	5,8	30,0

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 10 к Региональному стандарту  
оказания услуги по обеспечению горячим  
питанием обучающихся государственных и  
муниципальных общеобразовательных  
организаций, расположенных на территории  
Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 6

Наименование кулинарного блюда (изделия): Зеленый горошек консервированный

Номер рецептуры: 3а

Наименование сборника рецептур: Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. Методические указания города Москвы утверждены 21 ноября 2007 года № 920

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Горошек зеленый консервированный натуральный (х/о – 35 %)	92	60	154	100
Выход	-	60	-	100

**Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)**

Горошек зеленый консервированный натуральный – продукт, выпускаемый пищевой промышленностью, выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3–5 минут, затем отвар сливают и отпускают горошек как холодную закуску или гарнир. Температура подачи – 14°C.

Требования к качеству. Внешний вид: свойственный горошку зеленому консервированному. Консистенция: мягкая, горошек держит форму. Цвет: равномерно зеленый, без желтых горошин. Вкус: свойственный горошку зеленому консервированному. Запах: свойственный горошку зеленому консервированному.

**Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)**

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
60	1,8	0,1	4,0	24,0
100	3,1	0,2	6,5	40,0

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 11 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 7

Наименование кулинарного блюда (изделия): Икра кабачковая стерилизованная

Номер рецептуры: 4

Наименование сборника рецептов: Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. Методические указания города Москвы, утвержденные 21 ноября 2007 года № 920

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г							
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Икра кабачковая стерилизованная (х/о – 5%)	42,2	40	63,2	60	84,3	80	105,4	100
Выход	-	40	-	60	-	80	-	100

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Икра кабачковая стерилизованная – готовый продукт, выпускаемый пищевой промышленностью, выкладывают из банок в подготовленную посуду и отпускают как холодную закуску или гарнир. Температура подачи 14°C.  
Требования к качеству. Внешний вид: хорошо протертых овощей, без комков. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: светло-оливковый. Вкус: тушеных кабачков, нежный. Запах: тушеных кабачков

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
40	0,8	3,6	3,1	47,6
60	1,1	5,4	4,7	71,4
80	1,5	7,2	6,2	95,2
100	1,9	9,0	7,8	119,0

Подпись:

\_\_\_\_\_

Приложение 12 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 8

Наименование кулинарного блюда (изделия): Салат из соленых огурцов с луком

Номер рецептуры: 21

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Огурцы соленые	60	49	81	65	101,3	81
Лук репчатый	11	9	14	12	18	15
Масло растительное	3	3	4	4	5	5
Выход	-	60	-	80	-	100

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Огурцы нарезают тонкими ломтиками, добавляют нашинкованный репчатый лук и поливают маслом растительным.  
 Требования к качеству. Внешний вид: огурцы нарезаны ломтиками, лук – соломкой.  
 Консистенция: хрустящая, сочная. Цвет: зеленый. Вкус: соленых огурцов и лука. Запах: соленых огурцов и лука

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
60	0,6	3,0	2,6	40,0
80	0,7	4,0	3,4	52,8
100	0,9	5,0	4,3	66,0

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 13 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 9

Наименование кулинарного блюда (изделия): Салат картофельный с огурцами солеными

Номер рецептуры: 37

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель:				
с 1 сентября по 31 октября х/о – 25 %	40	29 <sup>1</sup>	66	48 <sup>1</sup>
с 1 ноября по 31 декабря х/о -- 30 %	45	29 <sup>1</sup>	71	48 <sup>1</sup>
с 1 января по 28–29 февраля х/о – 35 %	50	29 <sup>1</sup>	76	48 <sup>1</sup>
с 1 марта по 31 августа х/о – 40 %	55	29 <sup>1</sup>	81	48 <sup>1</sup>
Лук репчатый	8	6	12	10
Огурцы соленые	24	17	35	28
Морковь:				
до 1 января х/о – 20 %	9	7 <sup>1</sup>	13,8	11 <sup>1</sup>
с 1 января х/о – 25 %	10	7 <sup>1</sup>	14,8	11 <sup>1</sup>
Масло растительное	4	4	5	5
Выход		60		100

<sup>1</sup> Масса вареных очищенных овощей

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками и смешивают с шинкованным репчатым луком. Соленые огурцы, очищенные от кожицы, и вареную морковь нарезают ломтиками. Подготовленные овощи добавляют в овощной набор картофельного салата и заправляют растительным маслом.

Требования к качеству. Внешний вид: вареные и очищенные картофель, морковь нарезаны

ломтиками, соленые огурцы очищены, нарезаны ломтиками, перемешаны, салат заправлен растительным маслом, уложен горкой. Консистенция: вареных овощей мягкая, соленых огурцов – упругая. Вкус: умеренно соленый, свойственный картофелю, моркови и соленым огурцам и луку. Запах: свойственный входящим в состав продуктам

### Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
60	0,9	4,1	6,1	65,4
100	1,5	6,9	10,1	109,0

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 14 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 10

Наименование кулинарного блюда (изделия): Салат из свеклы с огурцами солеными

Номер рецептуры: 55

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свекла:				
с 1 сентября по 31 декабря х/о – 20%	46	36 <sup>1</sup>	77	60 <sup>1</sup>
с 1 января х/о – 25%	49	36 <sup>1</sup>	82	60 <sup>1</sup>
Огурцы соленые	15	12	25	20
Лук репчатый	4	3	6	5
Зеленый горошек консервированный	9,2	6	15,4	10
Масло растительное	4	4	6	6
Выход	-	60	-	100

<sup>1</sup> Масса вареной очищенной свеклы

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. Добавляют нарезанные соломкой соленые огурцы и лук. Затем прогретый зеленый горошек. При отпуске салат заправляют маслом растительным.

Требования к качеству. Внешний вид: свекла мелко измельчена, салат заправлен растительным маслом, уложен горкой. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: темно-малиновый. Вкус: соленый, свойственный свекле, зеленому горошку и луку. Запах: свойственный свекле, луку



## Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
60	1,1	3,6	6,4	55,8
100	2,0	6,0	7,7	93,0

Подписи:

---

---

Приложение 15 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 11

Наименование кулинарного блюда (изделия): Салат из белокочанной капусты с морковью

Номер рецептуры: 45

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная свежая	59,2	47,3	98,6	78,9
Масса прогретой капусты	-	42,6	-	71
Морковь:				
до 1 января х/о – 20%	7,5	6	12	10
с 1 января х/о – 25%	8	6	12,5	10
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,3	0,3
Вода кипяченая	5,8	5,8	9,7	9,7
Сахар	3	3	5	5
Масло растительное	3	3	5	5
Выход	-	60	-	100

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Лимонную кислоту растворяют в воде. Капусту шинкуют, добавляют соль (15 г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло.

Требования к качеству. Внешний вид изделия: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой. Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом, посыпан зеленью.

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная. Цвет: белый со слегка зеленоватым оттенком. Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой седелостью, умеренно соленый, без горечи. Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с заправкой

## Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
60	0,8	2,8	6,2	52,8
100	1,4	4,6	10,3	88,0

Подписи:

---

---

Приложение 16 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 12

Наименование кулинарного блюда (изделия): Салат из моркови с сахаром

Номер рецептуры: 62

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Морковь:				
до 1 января х/о - 20%	120	96	180	144
с 1 января х/о - 25%	128	96	192	144
Сахар	5	5	7,5	7,5
Выход	-	100	-	150

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают соломкой, добавляют сахар, выкладывают горкой.  
Требования к качеству. Внешний вид изделия: морковь нарезана соломкой. Салат уложен горкой.  
Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: оранжевый. Вкус: свойственный моркови с сахаром. Запах: моркови, приятный

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
100	1,3	0,1	14,6	65,0
150	2,0	0,2	21,9	97,5

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 17 к Региональному  
стандарту оказания услуги по  
обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных и  
муниципальных  
общеобразовательных организаций,  
расположенных на территории  
Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 13

Наименование кулинарного блюда (изделия): Салат из моркови с изюмом

Номер рецептуры: 66

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов –  
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под  
ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Морковь:				
до 1 января х/о - 20%	46,9	37,5	93,8	75
с 1 января х/о - 25%	50	37,5	100	75
Изюм	5,5	5,5	11	11
Сахар	5	5	10	10
Лимон (для сока)	6	2,5	12	5
Выход	-	50	-	100

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой. Изюм перебирают, заливают кипящей водой и дают набухнуть, смешивают с морковью. При отпуске заправляют лимонным соком и сахаром.  
Требования к качеству. Внешний вид изделия: морковь нарезана соломкой. Салат уложен горкой, заправлен сахаром и лимонным соком. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: оранжевый. Вкус: свойственный моркови и изюму. Запах: моркови и изюма

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
50	0,6	0,4	12,7	57,0
100	1,2	0,8	25,4	114,0

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 18 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 14

Наименование кулинарного блюда (изделия): Салат из моркови с яблоками с растительным маслом

Номер рецептуры: 14

Наименование сборника рецептур: Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. Методические указания города Москвы, утверждены 21 ноября 2007 года № 920

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Морковь:				
до 1 января х/о – 20 %	48	39	80	64
с 1 января х/о – 25 %	51	39	85	64
Яблоки х/о – 12 %	20	17,5	33	29
Сахар	1,8	1,8	3	3
Масло растительное	4,2	4,2	7	7
Выход	-	60	-	100

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Очищенную морковь натирают на мелкой терке. Яблоки промывают, удаляют семенную коробочку и натирают на более крупной терке. Нашинкованные морковь и яблоки соединяют, заправляют растительным маслом и сахаром и перемешивают.  
Требования к качеству. Внешний вид: салат уложен горкой. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет оранжевый. Вкус и запах, свойственные моркови и яблокам

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
60	0,5	4,2	6,2	64,6
100	0,9	7,0	10,4	108,2

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 19 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 15

Наименование кулинарного блюда (изделия): Салат из свёклы отварной

Номер рецептуры: 52

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свекла:				
до 1 января х/о – 20 %	71,3	57	118,8	95
с 1 января х/о – 25 %	76	57	126,6	95
Растительное масло	3,6	3,6	6	6
Выход	-	60	-	100

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом.  
Требования к качеству. Внешний вид изделия: свекла измельчена. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: темно-малиновый. Вкус: умеренно-соленый, свойственный свекле. Запах: свеклы

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
60	1,0	3,6	6,6	62,4
100	1,6	6,0	11,0	104,0

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 20 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 16

Наименование кулинарного блюда (изделия): Салат из свеклы с зеленым горошком

Номер рецептуры: 53

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свекла	38,3	301	63,9	501
Зеленый горошек консервированный	23,1	19	38,5	25
Яблоки свежие	19,4	11	25,7	18
Лук репчатый	1,8	3	6	5
Масло растительное	3,6	3,6	6	6
Выход	-	60	-	100

<sup>1</sup> Масса вареной очищенной свеклы

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на терке. Добавляют нарезанные соломкой репчатый лук, очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом, прогретый зеленый горошек консервированный. При отпуске заправляют маслом растительным. Требования к качеству. Внешний вид: свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: темно-малиновый. Вкус: умеренно соленый, свеклы, зеленого горошка, яблок, лука. Запах: свеклы, яблок, лука

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
60	1,1	3,9	6,4	62,4
100	1,8	6,4	10,6	104,0

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



Приложение 21 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 17

Наименование кулинарного блюда (изделия): Салат витаминный  
 Номер рецептуры: 48

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яблоки свежие	34,3	24,0	51,5	36,0
Помидоры	29,4	25,0	44,1	37,5
Огурцы свежие	31,2	25,0	46,8	37,5
Морковь:				
до 1 января х/о – 20 %	25,0	20,0	37,5	30,0
с 1 января х/о – 25 %	27,0	20,0	40,5	30,0
Лимон (для сока)	2,4	1,0	3,6	1,5
Масло растительное	6,0	6,0	9,0	9,0
Выход	-	100	-	150,0

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом, помидоры, огурцы нарезают ломтиками, сырую морковь - тонкой соломкой. Нарезанные плоды и овощи заправляют сахаром, соком лимона и растительным маслом.  
 Требования к качеству. Внешний вид: салат уложен горкой, поверхность, блестящая от растительного масла, украшен продуктами, входящими в состав салата. Консистенция: помидоров, огурцов, моркови - упругая, сочная, яблок - сочная, хрустящая. Цвет - свойственный продуктам, входящим в состав салата. Вкус свойственный для овощей в сочетании с лимонным соком и растительным маслом. Запах свежих помидоров, огурцов, яблок, моркови, в сочетании с растительным маслом

## Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
100	0,8	7,0	5,8	90,0
150	1,2	10,5	8,7	135,0

Подписи:

---

---

Приложение 22 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 18

Наименование кулинарного блюда (изделия): Винегрет овощной

Номер рецептуры: 67

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель:				
с 1 сентября по 31 октября х/о – 25 %	23	17 <sup>1</sup>	43	32 <sup>1</sup>
с 1 ноября по 31 декабря х/о – 30 %	25	17 <sup>1</sup>	46	32 <sup>1</sup>
с 1 января по 28-29 февраля х/о – 35%	26	17 <sup>1</sup>	50	32 <sup>1</sup>
с 1 марта по 31 августа х/о – 40 %	29	17 <sup>1</sup>	54	32 <sup>1</sup>
Свекла:				
до 1 января х/о – 20 %	15	12 <sup>1</sup>	28	22 <sup>1</sup>
с 1 января х/о – 25 %	16	12 <sup>1</sup>	29	12 <sup>1</sup>
Морковь:				
до 1 января х/о – 20 %	10	8 <sup>1</sup>	19	15 <sup>1</sup>
с 1 января х/о – 25 %	12	8 <sup>1</sup>	20	15 <sup>1</sup>
Огурцы соленые <sup>2</sup>	15	12	28	22
Капуста квашеная <sup>2</sup>	17	12	32	22
Лук зеленый	15	12	28	22
или лук репчатый	14	12	27	22
Масло растительное	8	8	15	15
Выход		80		150

<sup>1</sup> Масса вареных очищенных овощей.

<sup>2</sup> Огурцы соленые можно заменить капустой квашеной, капусту квашеную можно заменить огурцами солеными.

### Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Вареные, очищенные картофель, свеклу, морковь, соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый или репчатый лук мелко нарезают. Нарезанную свеклу заправляют частью растительного масла, предусмотренного по рецептуре, затем все овощи соединяют, заправляют оставшейся частью растительного масла и перемешивают. В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты. Зеленый горошек перед использованием прогревают в собственном соку.

Требования к качеству. Консистенция: капусты, огурцов – хрустящая; картофеля, свеклы, моркови – мягкая. Цвет: натуральный, свойственный овощам, входящим в состав винегрета. Вкус: острый, соответствующих овощей, умеренно соленый. Запах: овощей, растительного масла

### Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
80	1,1	2,1	6,9	50,4
150	2,1	3,9	12,9	94,5

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 23 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 19

Наименование кулинарного блюда (изделия): Борщ с капустой свежей и картофелем

Номер рецептуры: 82

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Свекла:		
до 1 января х/о – 20 %	50	40
с 1 января х/о – 25 %	53,3	40
Капуста свежая	25	20
Картофель:		
с 1 сентября по 31 октября х/о – 25 %	27	20
с 1 ноября по 31 декабря х/о – 30 %	28,5	20
с 1 января по 28-29 февраля х/о – 35 %	30,8	20
с 1 марта по 31 августа х/о – 40 %	33,3	20
Морковь:		
до 1 января х/о – 20 %	12	10
с 1 января х/о – 25 %	12,5	10
Петрушка (корень)	3	2,5
Лук репчатый	12	10
Томатное пюре	7,5	7,5
Масло растительное	5	5
Сахар	2,5	2,5
Бульон или вода	200	200
Выход	-	250

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 10–15 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 100 г борща).

Требования к качеству. Внешний вид изделия: в жидкой части борща- овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками). Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая – упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: малиново-красный, жира на поверхности – оранжевый. Вкус: кисло-сладкий, умеренно солёный. Запах: свойственный овощам

#### Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
250	1,8	4,9	15,2	112,3

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 24 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 20

Наименование кулинарного блюда (изделия): Борщ с картофелем

Номер рецептуры: 83

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла:				
до 1 января х/о – 20 %				
с 1 января х/о – 25 %	51,3	40	61,6	48
Картофель:				
с 1 сентября по 31 октября х/о – 25 %	66,7	50	80	60
с 1 ноября по 31 декабря х/о – 30 %	71,4	50	85,7	60
с 1 января по 28-29 февраля х/о – 35 %	76,9	50	92,3	60
с 1 марта по 31 августа х/о – 40 %	83,3	50	100	60
Морковь:				
до 1 января х/о – 20 %	12,5	10	15	12
с 1 января х/о – 25 %	13,4	10	16	12
Петрушка (корень)	3,3	2,5	4	3
Лук репчатый	12	10	14,4	12
Масло растительное	5	5	6	6
Бульон или вода	175	175	210	210
Масса супа	-	250	-	300
Сметана	10	10	10	10
Выход		250/10		300/10

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Картофель нарезают брусочками, закладывают в кипящий бульон или воду и варят 10–15 мин, затем кладут подготовленную вареную свеклу, пассерованные овощи и томатное пюре, за 5–10 мин до готовности добавляют соль, сахар.  
Требования к качеству. Внешний вид: в жидкой части борща – овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками). Консистенция: свекла и овощи

мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: малиново-красный, жира на поверхности – оранжевый. Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый. Запах: свойственный овощам

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
250/10	2,4	6,0	20,1	148,8
300/10	2,8	7,0	24,0	175,2

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



Приложение 25 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 21

Наименование кулинарного блюда (изделия): Щи из свежей капусты

Номер рецептуры: 87

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	87,5	70
Морковь:		
до 1 января х/о – 20 %	12	10
с 1 января х/о – 25 %	12,5	10
Петрушка (корень)	3,3	2,5
Лук репчатый	10,2	10
Томатное пюре	1,5	1,5
Мука пшеничная	2,5	2,5
Масло растительное	5	5
Бульон или вода	200	200
Масса супа	-	250
Сметана	10	10
Выход со сметаной	-	250/10

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

В кипящий бульон кладут подготовленную свежую капусту, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, петрушку (корень), лук и варят до готовности. За 5–10 минут до окончания варки в щи добавляют пассерованное томатное пюре, пассерованную муку, разведенную бульоном или водой. Готовые щи отпусают со сметаной.

Требования к качеству. Внешний вид: в жидкой части щей капуста, нарезанная шашками, морковь, лук – дольками. Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: желтый, жира на поверхности – оранжевый; овощей – натуральный. Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, специями, умеренно соленый. Запах: пассерованных овощей, капусты

## Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
250/10	1,7	4,9	8,4	85,0

Подписи:

---

---

Приложение 26 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 22

Наименование кулинарного блюда (изделия): Щи из свежей капусты с картофелем

Номер рецептуры: 88

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	62,5	50
Картофель:		
с 1 сентября по 31 октября х/о – 25 %	37,5	30
с 1 ноября по 31 декабря х/о – 30 %	39	30
с 1 января по 28-29 февраля х/о – 35 %	40,5	30
с 1 марта по 31 августа х/о – 40 %	42	30
Морковь:		
до 1 января х/о – 20 %	12	10
с 1 января х/о – 25 %	12,5	10
Петрушка (корень)	3,3	2,5
Лук репчатый	10,2	10
Томатное пюре	2,5	2,5
Масло растительное	5	5
Соль йодированная	0,9	0,9
Бульон или вода	200	200
Масса супа	-	250
Сметана	10	10
Выход со сметаной	-	250/10

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Капусту нарезают шашками, картофель дольками. В кипящий бульон кладут подготовленную свежую капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные морковь, петрушку (корень), лук и варят до готовности. За 5–10 минут до окончания варки в щи добавляют пассерованное томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля. Готовые щи отпускают со сметаной.

Требования к качеству. Внешний вид: в жидкой части щей – капуста, нарезанная шашками,

морковь, лук, картофель – дольками. Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный. Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, специями, умеренно соленый. Запах: пассерованных овощей, капусты

### Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
250/10	1,7	4,9	11,5	96,8

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 27 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 23

Наименование кулинарного блюда (изделия): Рассольник

Номер рецептуры: 94

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Картофель:		
с 1 сентября по 31 октября х/о – 25 %	100	75
с 1 ноября по 31 декабря х/о – 30 %	107	75
с 1 января по 28-29 февраля х/о – 35 %	115	75
с 1 марта по 31 августа х/о – 40 %	125	75
Лук репчатый	12	10
Огурцы соленые	17	15
Бульон или вода	187	187
Масло растительное	5	5
Выход		250

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

В кипящий бульон или воду закладывают картофель, нарезанный брусочками или ломтиками, доводят до кипения, добавляют пассерованный лук, а через 10-15 минут вводят припущенные огурцы, предварительно очищенные от кожицы и нарезанные брусочками или ломтиками. Затем варят до готовности, в конце добавляют соль.

Требования. Внешний вид: в жидкой части рассольника огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель дольками или брусочками, лук – соломкой. Консистенция: овощей – мягкая, сочная, огурцов – слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа. Цвет: желтый, жира на поверхности – желтый, овощей – натуральный. Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью. Запах: огуречного рассола, приятный, овощей

Приложение 28 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 24

Наименование кулинарного блюда (изделия): Рассольник ленинградский

Номер рецептуры: 96

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Картофель:		
с 1 сентября по 31 октября х/о – 25 %	100	75
с 1 ноября по 31 декабря х/о – 30 %	108	75
с 1 января по 28-29 февраля х/о – 35 %	115	75
с 1 марта по 31 августа х/о – 40 %	125	75
Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная)	5	5
Морковь:		
до 1 января х/о – 20 %	12,5	10
с 1 января х/о – 25 %	14	10
Лук репчатый	6	5
Огурцы соленые	17	15
Масло растительное	5	5
Бульон или вода	188	188
Сметана	10	10
Выход	-	250/10

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. Суп можно отпустить с прокипяченной сметаной.

Требования к качеству. Внешний вид: в жидкой части рассольника огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель – брусочками, коренья – соломкой. Консистенция: овощей, мяса – мягкая, сочная, огурцов – слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварившаяся, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: желтый, жира на поверхности – желтый, овощей – натуральный. Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью. Запах:

огуречного рассола, овощей - приятный

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
250/10	2,4	6,1	20,9	153,0

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 29 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 25

Наименование кулинарного блюда (изделия): Суп картофельный

Номер рецептуры: 97

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Картофель		
с 1 сентября по 31 октября х/о – 25 %	150	113
с 1 ноября по 31 декабря х/о – 30 %	162	113
с 1 января по 28-29. февраля х/о – 35 %	174	113
с 1 марта по 31 августа х/о – 40 %	188	113
Морковь:		
до 1 января х/о – 20 %	12,5	10
с 1 января х/о – 25 %	13	10
Лук репчатый	12	10
Масло растительное	5	5
Бульон или вода	175	175
Масса супа	-	250
Сметана	10	10
Выход	-	250/10

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5–10 мин до окончания варки кладут соль. Требования к качеству. Консистенция: картофель, коренья мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый. Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей. Запах: пассерованных овощей



## Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
250/10	2,4	2,8	24,4	132,0

Подписи:

---

---

Приложение 30 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 26

Наименование кулинарного блюда (изделия): Суп картофельный с крупой  
Номер рецептуры: 101

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Картофель		
с 1 сентября по 31 октября х/о – 25 %	100	75
с 1 ноября по 31 декабря х/о – 30 %	107	75
с 1 января по 28-29. февраля х/о – 35 %	115	75
с 1 марта по 31 августа х/о – 40 %	125	75
Морковь:		
до 1 января х/о – 20 %	12,5	10
с 1 января х/о – 25 %	13,3	10
Пшено или рис	5	5
Лук репчатый	12	10
Масло растительное	2,5	2,25
Бульон или вода	188	188
Выход	-	250

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют. Картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 10-15 мин до окончания варки кладут соль.  
Требования к качеству. Внешний вид: в жидкой части супа – картофель и овощи, нарезанные кубиками, крупа разваривающаяся, но не потерявшая форму. Консистенция: овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый. Вкус: умеренно соленый, картофеля и пассерованных овощей. Запах: пассерованных овощей, вареной крупы

## Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
250	2,2	2,8	20,6	116,5

Подписи:

---

---

Приложение 31 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 27

Наименование кулинарного блюда (изделия): Суп картофельный с рыбой

Номер рецептуры: 41

Наименование сборника рецептов: Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. Методические указания города Москвы, утверждены 21 ноября 2007 года № 920

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Бульон рыбный или вода	176	176
Минтай, или пикша, или сайда или треска <sup>1</sup>	90	53,8
Масса отварной рыбы	-	43,8
с 1 сентября по 31 октября х/о – 25 %		
с 1 ноября по 31 декабря х/о – 30 %	151	113
с 1 января по 28-29. февраля х/о – 35 %	162	113
с 1 марта по 31 августа х/о – 40 %	174	113
Морковь:	188	113
до 1 января х/о – 20 %		
с 1 января х/о – 25 %	12,5	10
с 1 сентября по 31 октября х/о -- 25 %	13	10
Лук репчатый	11,9	10
Масло сливочное	5	5
или растительное	5	5
Масса супа	-	250
Сметана	10	10
Выход	-	250/10

<sup>1</sup> Норма закладки указана на рыбу, потрошеную обезглавленную

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Из рыбных отходов варят бульон, процеживают. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют морковь, лук, припущенные с добавлением масла, и куски рыбы сырой, разделанной на филе с кожей без костей, варят с добавлением соли при слабом кипении до готовности. За 3 мин до готовности добавляют лавровый лист. При отпуске заправляют сметаной. Температура подачи 65°С.

Требования к качеству. Консистенция: картофель, коренья мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый. Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей и рыбы. Запах: пассерованных овощей и

рыбы

## Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
250/10	2,8	3,8	13,6	96,9

Подписи:

---

---

Приложение 32 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 28

Наименование кулинарного блюда (изделия): Суп крестьянский с перловой крупой

Номер рецептуры: 98

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Картофель		
с 1 сентября по 31 октября х/о – 25 %	33	25
с 1 ноября по 31 декабря х/о – 30 %	36	25
с 1 января по 28-29. февраля х/о – 35 %	38,5	25
с 1 марта по 31 августа х/о – 40 %	41,7	25
Морковь:	37,5	30
до 1 января х/о – 20 %		
с 1 января х/о – 25 %	12,5	10
Картофель	13,3	10
Крупа перловая	10	10
Петрушка (корень)	3,3	2,5
Лук репчатый	11,9	10
Томатное пюре	2,5	2,5
Масло растительное	5	5
Бульон или вода	212	212
Масса супа	-	250
Сметана	10	10
Выход	-	250/10

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Крупу перловую промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг), варят до полуготовности, воду сливают. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 5–10 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи. Суп отпускают со сметаной.

Требования к качеству. Внешний вид: в жидкой части супа – картофель и овощи, нарезанные

кубиками, капуста – шашками, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму. Консистенция: картофель, коренья мягкие, крупа хорошо разварившаяся, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый. Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей, крупы. Запах: пассерованных овощей

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
250/10	2,4	6,0	17,0	136,5

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 33 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 29

Наименование кулинарного блюда (изделия): Суп из овощей с горошком зеленым консервированным

Номер рецептуры: 99

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	100	80
Картофель:		
с 1 сентября по 31 октября х/о – 25 %	267	200
с 1 ноября по 31 декабря х/о – 30 %	286	200
с 1 января по 28-29 февраля х/о – 35 %	308	200
с 1 марта по 31 августа х/о – 40 %	334	200
Лук репчатый	50	40
Горошек зеленый консервированный	48	40
или фасоль овощная (лопатка) свежая	46	30
Масло растительное	33	30
Бульон или вода	188	188
Сметана	10	10
Выход	-	250/10

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

В кипящий бульон кладут нашинкованную белокочанную капусту, нарезанные стручки фасоли, картофель, нарезанный дольками. За 10–15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек зеленый, соль. Суп можно отпускать со сметаной.

Требования к качеству. Внешний вид: в жидкой части супа капуста, коренья, стручки фасоли нарезаны соломкой, картофель – дольками. Консистенция: овощи мягкие, но не переварены, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый. Вкус: капусты, картофеля, овощей; Запах: умеренно соленый, кисловатый, пассерованных кореньев.



## Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
250/10	2,0	5,9	14,6	125,2

Подпись:

---

---

Приложение 34 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 30

Наименование кулинарного блюда (изделия): Суп-лапша домашняя

Номер рецептуры: 113

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Лапша домашняя № 7.9	-	20
Масса вареной лапши	-	50
Лук репчатый	12	10
Масло растительное	5	5
Бульон или вода	237	237
Выход	-	250

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

В кипящий бульон или воду закладывают пассерованный лук варят с момента закипания 5–8 минут, после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу и варят до готовности.  
Требования к качеству. Внешний вид: в жидкой части супа – лук и лапша сохранили форму. Консистенция: лука – мягкая, лапши – хорошо набухшая, мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа. Цвет: золотистый, на поверхности светло-кремовый. Вкус: умеренно соленый, пассерованных овощей, лапши. Запах: свойственный входящим в состав продуктам

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
250	2,6	5,6	13,4	113,8

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 35 к Региональному  
стандарту оказания услуги по  
обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных и  
муниципальных общеобразовательных  
организаций, расположенных на  
территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 31

Наименование кулинарного блюда (изделия): Суп с пшеном

Номер рецептуры: 115

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Пшено	25	25
Морковь:		
до 1 января х/о – 20 %	12,5	10
с 1 января х/о - 25%	13,3	10
Лук репчатый	12	10
Бульон или вода	250	250
Масло растительное	5	5
Выход	-	250

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу (пшено). За 10–15 минут до готовности крупы добавляют пассированные овощи, предварительно очищенные и нарезанные кубиками. Затем варят до готовности.

Требования к качеству. Внешний вид: в жидкой части супа – овощи, нарезанные кубиками, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму. Консистенция: коренья мягкие, крупа мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа. Вкус: умеренно соленый, свойственный пассированным овощам, пшеничной крупе. Запах: свойственный входящим в состав продуктам

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
250	3,0	5,7	19,1	139,0

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 36 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 32

Наименование кулинарного блюда (изделия): Суп с перловой крупой

Номер рецептуры: 115

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Крупа перловая	20	20
Морковь:		
до 1 января х/о 20 %	12,5	10
с 1 января х/о 25 %	13,3	10
Лук репчатый	12,5	10
Масло растительное	5	5
Бульон или вода	212	212
Выход	-	250

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, за 10–15 минут до ее готовности добавляют пассерованные овощи.

Требования к качеству. Внешний вид: в жидкой части супа – овощи, нарезанные кубиками, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму. Консистенция: коренья мягкие, крупа мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый. Вкус: умеренно соленый, пассерованных овощей, крупы. Запах: пассерованных овощей, вареной крупы

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
250	2,0	5,1	16,6	120,0

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 37 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 32

Наименование кулинарного блюда (изделия): Суп с рисовой крупой

Номер рецептуры: 115

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	20	20
Морковь:		
до 1 января х/о 20 %	12,5	10
с 1 января х/о 25 %	13,3	10
Лук репчатый	12,5	10
Масло растительное	5	5
Бульон или вода	250	250
Выход	-	250

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, за 10–15 минут до ее готовности добавляют пассерованные овощи.  
Требования к качеству. Внешний вид: в жидкой части супа – овощи, нарезанные кубиками, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму. Консистенция: коренья мягкие, крупа мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый. Вкус: умеренно соленый, пассерованных овощей, крупы. Запах: пассерованных овощей, вареной крупы

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия) Суп с рисовой крупой

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
250	1,5	5,0	17,0	120,0

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 38 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 33

Наименование кулинарного блюда (изделия): Суп с горохом лущеным

Номер рецептуры: 119

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Горох лущеный	35,3	35
Морковь:		
до 1 января х/о - 20%	12	10
с 1 января х/о - 25%	12,5	10
Лук репчатый	17,8	15
Масло растительное	5	5
Бульон или вода	200	200
Выход	-	250

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

В кипящий бульон или воду кладут подготовленные бобовые. За 15–20 мин до окончания варки кладут овощи.  
 Требования к качеству. Внешний вид изделия: в жидкой части супа горох (кроме лущеного) в виде неразваренных зерен. Консистенция: бобовые – мягкие, горох лущеный – пореобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: светло-желтый (горчишный). Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху. Запах: бобовых, пассерованных корней и лука

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
250	7,1	5,3	23,7	169,8

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 39 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 34

Наименование кулинарного блюда (изделия): Суп с фасолью

Номер рецептуры: 119

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Фасоль	35,3	35
Морковь:		
до 1 января х/о – 20 %	12	10
с 1 января х/о – 25 %	12,5	10
Лук репчатый	17,8	15
Масло растительное	5	5
Бульон или вода	200	200
Выход	-	250

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

В кипящий бульон или воду кладут подготовленные бобовые. За 15–20 мин до окончания варки кладут овощи. Суп с фасолью можно готовить с томатным пюре (10–20 г на 1000 г) и заправлять чесноком (3 г нетто на 1000 г супа), растертым с солью.

Требования к качеству. Внешний вид изделия: фасоль – в виде целых, перазваренных зерен.

Консистенция: бобовые мягкие. Цвет: светло-коричневый. Вкус: умеренно соленый, свойственный фасоли. Запах: бобовых, пассерованных корнеьев и лука

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
250	7,3	5,3	22,7	168,8

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 40 к Региональному  
стандарту оказания услуги по  
обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных и  
муниципальных общеобразовательных  
организаций, расположенных на  
территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 35

Наименование кулинарного блюда (изделия): Суп с рыбными консервами

Номер рецептуры: 42

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. Методические указания города Москвы, утверждены 21 ноября 2007 года № 920

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Консервы рыбные в собственном соку	32	32	40	40
Картофель				
с 1 сентября по 31 октября х/о – 25 %	74,7	56	93,4	70,0
с 1 ноября по 31 декабря х/о – 30 %	80	56	100,0	70,0
с 1 января по 28-29. февраля х/о – 35 %	86,2	56	107,8	70,0
с 1 марта по 31 августа х/о – 40 %	93,3	56	116,8	70,0
Морковь:				
до 1 января х/о – 20 %	16	13	20,0	16,0
с 1 января х/о – 25 %	17,3	13	21,2	16,0
Лук репчатый	7,6	6	9,5	7,5
Крупа рисовая	4	4	5	5
Масло сливочное	3	3	3,8	3,8
Вода	160	160	200	200
Выход		200		250

**Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)**

В кипящую воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10–15 минут до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль. Доводят до готовности. За 5 минут до готовности вводят соль, сахар, лавровый лист. Требования к качеству. Внешний вид: картофель нарезан брусочками или кубиками, рис сохранил форму. Консистенция: овощи и картофель мягкие, соблюдается соотношение плотной и жидкой частей супа. Цвет: бульона – золотисто-серый, овощей – натуральный. Вкус: рыбы, овощей и риса, в меру соленый. Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам



## Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
200	4,8	6,7	11,5	125,5
250	6,0	8,4	14,3	156,9

Подписи:

---

---

Приложение 41 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 36

Наименование кулинарного блюда (изделия): Суп молочный с макаронными изделиями

Номер рецептуры :120

Наименование сборника : Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Молоко	100	100	125	125
Вода	84	84	105	105
Макаронны, лапша, вермишель, фигурные изделия	16	16	20	20
Масло сливочное	1,6	1,6	2	2
Сахар	1,2	1,2	1,5	1,5
Выход	-	200	-	250

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макаронны 15–20 мин, лапшу 10–12 мин, вермишель 5–7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар. При отпуске заправляют маслом.

Требования к качеству. Внешний вид: в жидкой части супа макаронные изделия сохранили форму. Консистенция: макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: молочно-белый, сливочного масла – желтый. Вкус: сладковатый, умеренно соленый, с привкусом сливочного масла. Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла

## Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
200	3,4	3,8	16,6	114,2
250	4,3	4,8	20,7	142,8

Подписи:

---

---

Приложение 42 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 37

Наименование кулинарного блюда (изделия): Каша вязкая молочная из гречневой крупы

Номер рецептуры: 173

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа гречневая	38	38	50	50
Молоко	75	75	100	100
Вода	45	45	60	60
Сахар-песок	4,5	4,5	6	6
Масса каши	-	150	-	200
Масло сливочное несоленое	10	10	10	10
Выход		150/10		200/10

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом и сахаром, или с маслом, или с сахаром.

Требования к качеству. Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна мягкие. Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. Запах: свойственный данному виду крупы и молока

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
150/10	6,9	11,1	33,9	263,3
200/10	9,2	12,4	45,1	329,0

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 43 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 38

Наименование кулинарного блюда (изделия): Каша вязкая молочная из пшена

Номер рецептуры: 173

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Пшено	50	50	62	62
Молоко	100	100	125	125
Вода	60	60	75	75
Сахар-песок	6	6	7,5	7,5
Масса каши	-	200	-	250
Масло сливочное	10	10	10	10
Выход		200/10		250/10

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом и сахаром, или с маслом, или с сахаром.

Требования к качеству. Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна мягкие. Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. Запах: свойственный данному виду крупы и молока

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
200/10	9,0	11,4	44,0	314,6
250/10	11,3	13,7	55,0	376,8

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 44 к Региональному  
стандарту оказания услуги по  
обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных и  
муниципальных общеобразовательных  
организаций, расположенных на  
территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 39

Наименование кулинарного блюда (изделия): Каша вязкая молочная из пшеничной крупы

Номер рецептуры: 173

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа пшеничная, или гречневая, или пшено или овсяная, или хлопья овсяные «Геркулес»	38	38	50	50
Молоко или вода	75	75	100	100
Сахар	45	45	60	60
Масло сливочное	4,5	4,5	6	6
Масса каши	-	150	-	200
Масло сливочное	10	10	10	10
Сахар	10	10	10	10
Выход с маслом сливочным или сахаром	-	150/10	-	200/10

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом и сахаром, или с маслом, или с сахаром.

Требования к качеству. Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром. Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие. Цвет: свойственный данному виду крупы. Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. Запах: свойственный данному виду крупы и молока

## Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
150/10	6,5	8,7	35,9	248,0
200/10	8,6	11,4	47,1	325,0

Подписи:

---

---

Приложение 45 к Региональному  
стандарту оказания услуги по  
обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных и  
муниципальных общеобразовательных  
организаций, расположенных на  
территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 40

Наименование кулинарного блюда (изделия): Каша вязкая молочная из хлопьев овсяных «Геркулес» с маслом

Номер рецептуры: 173

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хлопья овсяные «Геркулес»	33	33	44	44
Молоко	75	75	100	100
Вода	45	45	60	60
Сахар	4,5	4,5	6	6
Масса каши	-	150	-	200
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход:	-	150/5	-	200/5

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом.

Требования к качеству. Внешний вид изделия: зерна крупы набухшие, полностью разварены, каша заправлена сливочным маслом. Консистенция: однородная, вязкая, зерна мягкие. Цвет: свойственный геркулесу. Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. Запах: соответствует овсяным хлопьям в сочетании с молоком и маслом



## Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
150/5	7,6	9,9	41,2	285,0
200/5	10,1	12,0	54,9	369,0

Подписи:

---

---

Приложение 46 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 41

Наименование кулинарного блюда (изделия): Каша жидкая молочная из манной крупы

Номер рецептуры: 181

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа манная	31	31	39	39
Вода питьевая	75	75	94	94
Молоко	100	100	125	125
Сахар-песок	6	6	7,5	7,5
Соль йодированная	0,6	0,6	0,75	0,75
Масса каши	-	200	-	250
Масло сливочное несоленое	10	10	10	10
Выход	-	200/10	-	250/10

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Технология приготовления: В кипящую жидкость добавляют соль, сахар, перемешивают. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную манную крупу при непрерывном перемешивании и варят 20 мин. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают. Кашу отпускают с маслом.  
Требования к качеству. Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.  
Консистенция: жидкая. Цвет: белый или светло-кремовый. Вкус: с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом

## Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
200/10	6,1	11,3	33,5	260,0
250/10	7,6	12,3	41,8	308,5

Подписи:

---

---

Приложение 47 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 42

Наименование кулинарного блюда (изделия): Каша жидкая молочная из пшеничной крупы

Номер рецептуры: 82

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа пшеничная	40	40	50	50
Вода	75	75	94	94
Молоко	100	100	125	125
Сахар	6	6	7,5	7,5
Масса каши	-	200	-	250
Масло сливочное	10	10	10	10
Выход	-	210	-	260

### Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 мин. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности. При отпуске поливают маслом сливочным.

Требования к качеству. Внешний вид изделия: зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму. Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет. Цвет: от белого до светло-желтого. Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. Запах: соответствует виду крупы в сочетании с молоком и маслом

## Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
200/10	7,4	11,5	38,4	287,0
250/10	9,3	14,4	48,0	358,8

Подписи:

---

---

Приложение 48 к Региональному  
стандарту оказания услуги по  
обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных и  
муниципальных общеобразовательных  
организаций, расположенных на  
территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 43

Наименование кулинарного блюда (изделия): Запеканка пшеничная с яблоками  
Номер рецептуры: 187

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов –  
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под  
ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа пшено	36	36	48	48
Молоко	30	30	40	40
Вода	84	84	112	112
Сахар	6	6	8	8
Яблоки свежие	25,5	18	34	24
Яйца	3/26 шт.	4,5	2/13 шт.	6
Масло растительное (для смазки противня)	3	3	4	4
Сухари пшеничные	3	3	4	4
Сметана	3	3	4	4
Масса полуфабриката	-	168	-	224
Масса готовой запеканки	-	150	-	200
Масло сливочное	-	5	-	5
Выход с маслом	-	150/5	-	200/5

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Для приготовления каши пшенной вязкой крупу пшеничную всыпают в горячую жидкость 90–95 °С и варят при непрерывном помешивании 20 минут. На смазанный маслом растительным и посыпанный сухарями пшеничными противень кладут ровным слоем приготовленную вязкую кашу, затем нарезанные кубиками очищенные яблоки с удаленными семенными гнездами. Яблоки покрывают слоем оставшейся каши, поверхность смазывают смесью яиц со сметаной и запекают в духовом шкафу в течение 15–25 минут при температуре от 250 до 280 °С до температуры внутри продукта не ниже 80 °С и образования корочки на поверхности. Подают запеканку с маслом сливочным.

Требования к качеству. Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромба или квадрата, политы маслом сливочным. Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая. Цвет: корочки – румяно-

золотистый, на разрезе – свойственный используемой крупе. Вкус: умеренно сладкий. Запах: свойственный используемой крупе

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
150/5	6,2	9,3	36,6	253,5
200/5	8,1	12,2	48,0	332,0

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 49 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 44

Наименование кулинарного блюда (изделия): Запеканка манная с изюмом

Номер рецептуры: 186

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа манная	34,5	34,5	46	46
Молоко	75	75	100	100
Вода	51	51	68	68
Сахар	6	6	8	8
Изюм	7,7	7,5	10,2	10,2
Яйца	3/26 шт.	4,5	2/13 шт.	6
Масло растительное (для смазки противня)	3	3	4	4
Сухари пшеничные	3	3	4	4
Сметана	3	3	4	4
Масса полуфабриката	-	168	-	224
Выход	-	150	-	200

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Для приготовления каши манной вязкой крупу манную высыпают в горячую жидкость 90–95 °С и варят при непрерывном помешивании 10 минут. Готовую кашу вязкую охлаждают до температуры от 60 до 70 °С, добавляют в нее яйца куриные сырые, подготовленный изюм, сахар, масло сливочное и перемешивают.

Подготовленную массу выкладывают на смазанный маслом растительным и посыпанный сухарями пшеничными противень, поверхность смазывают смесью яиц со сметаной и запекают в духовом шкафу в течение 15–25 минут при температуре от 250 до 280 °С до температуры внутри продукта не ниже 80 °С и образования корочки на поверхности.

Требования к качеству. Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромба или квадрата. Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая. Цвет: корочки – румяно-золотистый, на разрезе – свойственный манной крупе. Вкус: умеренно сладкий. Запах: свойственный манной крупе



## Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
150	6,9	7,4	40,4	258,0
200	9,2	9,8	53,8	340,0

Подписи:

---

---

Приложение 50 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 45

Наименование кулинарного блюда (изделия): Яйцо вареное

Номер рецептуры: 209

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Яйца (в шт.)	1	40
Выход	-	1 шт.

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40–50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8–10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.  
 Требования к качеству. Внешний вид: кругло-овальной формы, без трещин на поверхности.  
 Консистенция: умеренно плотная. Цвет: белок – белый, желток – желтый. Вкус: свежего вареного яйца, приятный. Запах: слабовыраженный сероводорода

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
40	5,1	4,6	0,3	63,0

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 51 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 46

Наименование кулинарного блюда (изделия): Омлет натуральный

Номер рецептуры: 210

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Яйца или меланж	2 шт	80
Молоко или вода	80	80
Масса омлетной смеси	30	30
Масло растительное	140	110
Масса готового омлета	3	3
Выход	-	100
	-	100

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую смазанную маслом сковороду или на противень слоем 2,5–3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180–200 °С 8–10 мин до образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2–3 шт. и соединять с общей массой. Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки. Температура подачи 65°С. Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Требования к качеству. Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест. Консистенция: однородная, сочная. Цвет: золотисто-желтоватый. Вкус: свежих жареных яиц, молока, сливочного масла. Запах: свежих жареных яиц, сливочного масла

## Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
100	10,0	12,2	10,6	193,0

Подписи:

---

---

Приложение 52 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 47

Наименование кулинарного блюда (изделия): Омлет с сыром

Номер рецептуры: 211

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яйца или меланж	2 шт	80	3 шт	120
Молоко или вода	80	80	120	120
Сыр	30	30	45	45
Масса омлетной смеси	16	15 <sup>1</sup>	24	22,5 <sup>1</sup>
Масло сливочное	140	110	165	165
Масса готового омлета	4	4	6	6
Масло сливочное	-	95	-	145
Выход: с маслом	-	5	-	5
Масса тертого сыра	-	100/5	-	150/5

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Омлетную смесь смешивают с тертым сыром. Затем выливают в разогретую смазанную маслом сковороду или на противень слоем 2,5–3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180–200 °С 8–10 мин до образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт. и соединять с общей массой. Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 °С. Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате (пароконвектомате).

Требования к качеству. Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест. Консистенция: однородная, сочная. Цвет: золотисто-желтоватый. Вкус: свежих жареных яиц. Запах: свежих жареных яиц.

## Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
100	11,7	12,5	12,0	209,0
150	17,8	18,2	18,0	313,5

Подписи:

---

---

Приложение 53 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 48

Наименование кулинарного блюда (изделия): Сырники из творога

Номер рецептуры: 358

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В. Т. Лапшиной. – М.: «Хлебпродинформ», 2004. – 640 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Творог	101	100
Мука пшеничная	130	13
Яйца	1/15 шт.	3
Масса полуфабриката	-	113
Масло сливочное	3	3
Масса готовых сырников	-	100
Сметана	10	10
Выход со сметаной:	-	100/10

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

В протертый творог добавляют 2/3 муки, сахар, соль. Можно добавить ванилин 0,02 г на порцию, предварительно растворив его в горячей воде. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5–6 см, нарезают поперек, папируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, обжаривают с обеих сторон, после чего ставят в жарочный шкаф на 5–7 мин. Отпускают сырники по 2 шт. на порцию со сметаной прокипяченной. Требования к качеству. Внешний вид изделия: правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно обжарены; политы вареньем или соусом, или маслом, или йогуртом. Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная. Цвет: корочки - золотистый, на разрезе – светло-кремовый или желтоватый. Вкус: сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый. Запах: запеченного творога

## Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
100/10	15,2	12,4	18,9	251,0

Подписи:

---

---



Приложение 54 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 49

Наименование кулинарного блюда (изделия): Вареники ленивые (полуфабрикат)

Номер рецептуры: 217

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Творог	837	820
Мука пшеничная	115	115
Сахар	60	60
Яйца	1,5 шт.	60
Соль	8	8
Выход:	-	1000

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10–12 мм и нарезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной и треугольной формы. Требования к качеству. Внешний вид изделия: кусочки прямоугольной или треугольной формы. Консистенция: мягкая, однородная. Цвет: белый. Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное изделие. Запах: слабовыраженный запах творога

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
1000	157	12	159	1370

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 54 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 49

Наименование кулинарного блюда (изделия): Вареники ленивые (полуфабрикат)

Номер рецептуры: 217

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Творог	837	820
Мука пшеничная	115	115
Сахар	60	60
Яйца	1,5 шт.	60
Соль	8	60
Выход:	-	8
		1000

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10–12 мм и нарезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной и треугольной формы. Требования к качеству. Внешний вид изделия: кусочки прямоугольной или треугольной формы. Консистенция: мягкая, однородная. Цвет: белый. Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное изделие. Запах: слабовыраженный запах творога

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
1000	157	12	159	1370

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 55 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 50

Наименование кулинарного блюда (изделия): Вареники ленивые отварные  
 Номер рецептуры: 218

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Вареники ленивые (полуфабрикат) №217	-	95
Масса вареных вареников	-	100
Масло сливочное	10	10
Выход:	-	100/10

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4–5 мин. Отпускают вареники с маслом.  
 Требования к качеству. Внешний вид изделия: кусочки прямоугольной или треугольной формы. Консистенция: мягкая, однородная, сочная. Цвет: белый. Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное изделие. Запах: слабовыраженный запах творога

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
100/10	13,9	8,9	14,6	194,0

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 56 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 51

Наименование кулинарного блюда (изделия): Котлеты или биточки рыбные  
 Номер рецептуры: 234

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Треска <sup>1</sup>	-	-	90	66
или минтай	70	33	140	66
Из полуфабрикатов:				
Треска	-	-	76	66
Из филе, выпускаемого промышленностью:				
Треска			70	66
Хлеб пшеничный	9	9	18	18
Молоко или вода	13	13	26	26
Сухари	5	5	10	10
Масса полуфабриката	58	58	116	116
Масло растительное	5	5	10	10
Масса жареных изделий	-	50	-	100
Выход	-	50	-	100
Масло сливочное	5	5	10	10
Выход с маслом сливочным	-	50/5	-	100/10

<sup>1</sup> Нормы закладки даны на треску потрошеную обезглавленную.

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8–10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 мин. При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку соус или поливают сливочным маслом.  
 Требования к качеству. Внешний вид: биточки – кругло-приплюснутой, котлеты –

овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, сбоку гарнир и соус.  
 Консистенция: сочная, рыхлая, однородная. Цвет: корочки – золотистый, на разрезе – светло-серый. Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый. Запах: приятный, рыбы и соуса

### Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
100/10 (из минтая)	14,8	18,8	11,6	274,0
50/5 (из минтая)	7,4	9,5	5,8	137,0
100 (из трески)	13,2	10,8	11,6	266,0

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 57 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 52

Наименование кулинарного блюда (изделия): Рыба отварная

Номер рецептуры: 226

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию,	
	г	
	Брутто	Нетто
Минтай неразделанный	123	62
Морковь:		
до 1 января х/о - 20%	3	2
с 1 января х/о - 25%	4	2
Лук репчатый	3	2
Петрушка корень	2	1
Масса отварной рыбы	-	50
Масло сливочное	5	5
Выход с маслом сливочным	-	55

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Рыбу, разделанную на филе, с кожей без костей нарезают порционными кусками. На поверхности кожи каждого куса делают надрезы, чтобы при варке куски рыбы не деформировались. Затем их укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3–5 см выше поверхности рыбы, добавляют лук, морковь, петрушку, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85–90° в течение 5–10 минут, считая с момента закипания воды. При отпуске рыбу кладут на тарелку, гарнируют, поливают маслом.

Требования к качеству. Внешний вид: целый отварной кусок рыбы уложен на тарелку и полит маслом или соусом, сбоку гарнир. Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти. Цвет: рыбы на разрезе – белый или светло-серый. Вкус: рыбы в сочетании с соусом, умеренно соленый. Запах: рыбы

## Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
55	8,4	4,6	2,2	75,0

Подписи:

---

---

Приложение 58 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 53

Наименование кулинарного блюда (изделия): Котлеты, биточки, шницели  
 Номер рецептуры: 268

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: Делли принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Говядина (котлетное мясо) или свинина (котлетное мясо)	100	74
Хлеб пшеничный	86	74
Молоко или вода	18	18
Сухари пшеничные	24	24
Масса полуфабрикатов	10	10
Масло растительное	-	124
Масса жареных изделий	6	6
Выход	-	100
		100

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Зачищенное мясо измельчают в мясорубке, соединяют с пшеничным хлебом без корок, замоченным в молоке или воде, добавляют соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты – овально-приплюснутой формы толщиной 1,5–2 см, биточки – кругло-приплюснутой формы, толщиной 2–2,5 см или шницели – плоскооформенной формы толщиной 1 см. Масса полуфабриката 62 г. Изделия панируют в сухарях или муке и обжаривают на раскаленной сковороде с жиром, нагретым до температуры 150–160°C 3–5 минут с двух сторон до образования легкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250–280°C в течение 5–7 минут. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе. Масса жареного изделия 50 г.

Требования к качеству. Внешний вид: форма котлет, биточков, шницелей. Цвет: корочки – коричневый, на разрезе – светло-серый. Вкус: жареного мяса, умеренно соленый без привкуса хлеба. Запах жареного мяса, запанированного в сухарях



## Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
100	14,8	12,2	22,2	252,0

Подписи:

---

---

Приложение 59 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 54

Наименование кулинарного блюда (изделия): Гуляш из отварной говядины

Номер рецептуры: 246

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Говядина	110	81	132	97,2
Морковь:				
до 1.01. х/о – 20 %	2,5	2	3	2,4
с 1.01 х/о – 25 %	2,7	2	3,2	2,4
Лук репчатый	2,5	2	3	2,4
Масса отварного мяса	-	50	-	60
Масло растительное	5	5	6	6
Лук репчатый	12	10	14,4	12
Мука пшеничная	2	2	2,4	2,4
Помидоры	12	10	14,4	12
Масса соуса	-	50	-	60
Выход		100		120

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Нашинкованный отварной лук обжаривают вместе с нарезанной морковью. Затем их смешивают с вареным мясом, нарезанным кубиками, и помидорами, нарезанными дольками. Мясо с овощами заливают кипящей водой, варят на слабом огне 15–20 мин, после чего бульон сливают и готовят на нем соус, которым заливают мясо и доводят до кипения. Отпускают гуляш с соусом и гарниром. Требования к качеству. Внешний вид: мясо нарезано кубиками, в соусе уложено на тарелку, сбоку – гарнир. Консистенция: мяса – мягкая, сочная, соуса – однородная, слегка вязкая. Цвет: мяса – серый, соуса – светло-коричневый. Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый. Запах: мяса с ароматом овощей

## Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
100	15,1	6,4	3,3	131
120	18,1	7,7	4,0	157,2

Подписи:

---

---

Приложение 60 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 55

Наименование кулинарного блюда (изделия): Тефтели из говядины  
 Номер рецептуры: 278

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Говядина (коглетное мясо)	52	38
Хлеб пшеничный	8	8
Молоко или вода	12	12
Лук репчатый	24	24
Масло растительное	3	3
Масса пассерованного лука	-	10
Мука пшеничная	4	4
Масло растительное	-	71
Масса готовых тефтелей	3	3
Соус 331	-	60
Выход	-	50
		110

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

В коглетную массу добавляют измельченный пассерованный репчатый лук (можно добавлять зеленый лук), перемешивают и формируют в виде шариков по 3–4 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1–2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10–20 г воды и тушат 8–10 мин.  
 Отпускают тефтели с гарниром и соусом, в котором они тушились.  
 Соус – сметанный с томатом.  
 Требования к качеству. Внешний вид изделия: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир. Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная. Цвет: тефтелей – коричневый, соуса – светло-оранжевый. Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый. Запах: тушеного мяса с ароматом лука.

## Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
60/50	8,4	12,2	12,5	193,0

Подписи:

---

---

Приложение 61 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)  
Технологическая карта блюда (изделия) № 56

Наименование кулинарного блюда (изделия): Бефстроганов из отварной говядины

Номер рецептуры: 245

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	110	81
Морковь:		
до 1.01. х/о – 20 %	2,5	2
с 1.01 х/о – 25 %	3	2
Лук репчатый	2,5	2
Масса отварного мяса	-	50
Морковь:		
до 1.01. х/о – 20 %	12	10
с 1.01 х/о – 25 %	12,5	10
Соус сметанный:		
Сметана	12,5	12,5
Мука пшеничная	4	4
Вода или отвар	37,5	37,5
Масса соуса сметанного	-	37,5
Масса готового соуса	-	50
Выход с соусом	-	100

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Отварное мясо нарезают брусочками длиной 3–4 см, массой 5–7 г и соединяют с протертой вареной морковью. Для приготовления соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60–70 °С выливают ¼ часть горячей воды или отвара. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3–5 мин,

процеживают и доводят до кипения. Затем мясо заливают соусом сметанным и кипятят на слабом огне 5–10 минут в посуде, закрытой крышкой. Отпускают бефстроганов вместе с соусом и гарниром.

Требования к качеству. Внешний вид: отварное мясо, нарезанное тонкими брусочками длиной 3–4 см, массой 5–7 г с протертой морковью в соусе, уложено на тарелку. Консистенция: мяса – мягкая, соуса – однородная, слегка вязкая. Цвет: мяса – серый, соуса – оранжевый с матовым оттенком. Вкус: вареного мяса, умеренно соленый. Запах: мяса с ароматом сметаны, моркови

#### Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
100	15,4	9,2	4,6	162,8

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 62 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 57

Наименование кулинарного блюда (изделия): Зразы рубленые

Номер рецептуры: 274

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Говядина (котлетное мясо) или свинина (котлетное мясо)	72	55
Хлеб пшеничный	62	55
Молоко или вода	11	11
Котлетная масса	16	16
Фарш:	-	80
Лук репчатый	6	6
Масло растительное	44	40
Масса пассерованного лука	5	5
Яйца		19
Петрушка (зелень)	1/шт.	7
Масса фарша	4	3
Сухари	-	29
Масса полуфабриката	9	9
Масло растительное	-	117
Масса жареных зраз	5	5
Выход	-	100
	-	100

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Котлетную массу формируют в виде лепешки толщиной 1 см, на середину которой кладут фарш (измельченный пассерованный лук и зелень, рубленые вареные яйца). После этого края лепешки соединяют, панируют в сухарях и жарят. Отпускают с гарниром и соусом по 1–2 шт. на порцию. Приготовлять зразы можно без яиц, увеличив, соответственно, закладку пассерованного лука. Требования к качеству. Внешний вид: овально-приплюснутой формы с тупыми концами, равномерно обжаренной тонкой корочкой, без трещин. Консистенция: сочная, рыхлая. Цвет: корочки и поверхности – коричневый, равномерный, на разрезе мяса – серый, фарша – желтоватый



от яиц и лука. Вкус: жареного мяса с привкусом фарша из вареных яиц и обжаренного лука. Запах жареного мяса с ароматом лука

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
100	13,0	15,7	13,9	248,9

Подписи:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Приложение 63 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 58

Наименование кулинарного блюда (изделия): Запеканка картофельная с мясом

Номер рецептуры: 284

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель:				
с 1.09 по 31.10 х/о – 25 %	190	143	222	166
с 1.11 по 31.12 х/о – 30 %	204	143	238	166
с 1.01 по 28–29.02 х/о – 35 %	220	143	256	166
с 1.03 по 31.08 х/о – 40 %	238	143	277	166
Говядина (котлетное мясо)	100	91	116	106
Масса отварного мяса	-	55	-	64
Лук репчатый	14,4	12	16,8	14
Молоко	53	53	67	67
Масло растительное	2,4	2,4	2,8	2,8
Масло сливочное	3	3	3,5	3,5
Масса полуфабриката	-	273	-	319
Выход	-	240	-	280

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Мясо обжаривают и тушат. Готовое мясо пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный репчатый лук. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделия посыпают сухарями и запекают. Если блюдо готовят в виде рулета, протертый картофель выкладывают на чистую смоченную водой салфетку. На середину массы кладут фарш и придают изделию форму рулета, который перекалывают с салфетки швом вниз на смазанный маслом противень. Поверхность посыпают сухарями, делают 2–3 прокола ножом вдоль рулета и запекают. При отпуске запеканку или рулет нарезают по одному куску на порцию.

Требования к качеству. Поверхность ровная, без трещин. Вкус и запах: свойственные картофелю с привкусом вареного мяса

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
240	20,3	20,0	41,4	427,6
280	23,7	23,3	48,3	499,0

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 64 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 59

Наименование кулинарного блюда (изделия): Жаркое по-домашнему

Номер рецептуры: 94

Наименование сборника: Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. Методические указания города Москвы, утверждены 21 ноября 2007 г. № 920

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Говядина (котлетное мясо) (х/о-9 %)	58	52,8	69,4	62
Масса тушеного мяса (т/о-38 %)	-	32,8	-	38,3
Томат-паста	2,4	2,4	2,8	2,8
Картофель:				
С 1.09 по 31.10 х/о-25 %	249,6	187,2	291,2	218,4
С 1.11 по 31.12 х/о-30 %	267,3	187,2	311,9	218,4
С 1.01 по 28-29.02 х/о-35 %	288	187,2	336	218,4
С 1.03 х/о-40 %	312	187,2	364	218,4
Морковь:		187,2		218,4
До 1.01 х/о-20	24	19,2	28	22
С 1.01. х/о-25 %	26,4	19,2	30,8	22
Лук репчатый х/о-16 %	24	20,2	28	23,5
Масло сливочное	4,8	4,8	5,6	5,6
Масло растительное	2,4	2,4	2,8	2,8
Соль йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
Вода или бульон	48	48	56	56
Выход		240		280

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Подготовленные порционные куски мяса (1-2 шт. на порцию) складывают в посуду, добавляют воду, томат-пасту, тушат 45-60 мин. Картофель, морковь и репчатый лук нарезают кубиками. Лук и морковь припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла и соединяют с мясом. Картофель укладывают сверху мяса, добавляют соль, наливают воду так, чтобы она закрывала картофель. Жаркое тушат 20 мин. Отпускают мясо с соусом и тушеным картофелем.

Требования к качеству. Внешний вид изделия: мясо – нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки. Консистенция: мяса и овощей – нежная, мягкая, сочная. Цвет: мяса – коричневый, овощей – темно-красный. Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый. Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
240	12,7	13,0	23,3	292,5
280	14,8	15,2	27,2	341,2

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 65 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 60

Наименование кулинарного блюда (изделия): Печень по-строгановски

Номер рецептуры: 255

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Печень свиная	84	74
Масло растительное	6	6
Масса готовой печени	-	50
Соус 332	-	50
Выход	-	100

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Подготовленную печень нарезают брусочками шириной 3–4 см массой 5–7 г, посыпают солью, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом и обжаривают, перемешивая, 3–4 минуты. Затем заливают соусом сметанным с луком, доводят до кипения. Отпускают вместе с соусом, гарнир укладывают сбоку.  
Требования к качеству. Внешний вид изделия: печень нарезана тонкими брусочками по 3–4 см массой 5–7 г и вместе с соусом уложена горкой на тарелку, сбоку уложен гарнир. Консистенция: печени – мягкая, соуса – однородная. Цвет: печени – коричневый, соуса – светло-кремовый с матовым оттенком. Вкус: жареной печени, умеренно соленый. Запах: печени с ароматом сметаны

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
100	14,2	10,6	3,8	167,0

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 66 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 61

Наименование кулинарного блюда (изделия): Оладьи из печени

Номер рецептуры: 282

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Печень говяжья	120	100
Хлеб пшеничный	16	16
Масло сливочное	4	4
Масса полуфабриката	-	116
Масло растительное	-	12
Масса жареный оладий	-	100
Масло сливочное	-	10
Выход	-	110

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Подготовленную печень пропускают через мясорубку, соединяют с натертым черствым хлебом, добавляют масло, соль и разделяют в виде лепешек по 2 шт. на порцию. Жарят на сковороде с маслом, нагретым до 150–180 градусов до образования корочки с обеих сторон. При отпуске оладьи поливают маслом и гарнируют.  
Требования к качеству. Внешний вид изделия: оладьи равномерно обжарены и политы маслом, сбоку уложен гарнир. Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная. Цвет: коричневый. Вкус: жареной печени, умеренно соленый. Запах: жареной печени

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
110	17,6	10,0	6,4	274,0

Подписи:

Приложение 67 к Региональному  
стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных и  
муниципальных общеобразовательных  
организаций, расположенных  
на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 62

Наименование кулинарного блюда (изделия): Птица отварная (курица)

Номер рецептуры: 288

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов –  
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под  
ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Курица	187	130
или куриные окорочка	128	115
Лук репчатый	4,5	3,6
Петрушка (корень)	2,7	1,8
Масса вареной птицы, кролика	-	90
Выход	-	90

**Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)**

Подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2–2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, нарезанные коренья, лук и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарезают на порции (филе и окорочок). Хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде, предварительно прокипятив. При отпуске отварную птицу или мясо кролика гарнируют и поливают соусом или маслом.

Требования к качеству. Внешний вид: куски равномерные, не разваренные, одинакового размера (филе и окорочок), уложенные на тарелку, сбоку гарнир. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: сероватый – ножки, белый – филе. Вкус: умеренно соленый. Запах: свойственный мясу отварной птицы

**Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)**

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
90	20,7	14,0	1,6	212,0

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



Приложение 68 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 63

Наименование кулинарного блюда (изделия): Котлеты рубленые из птицы

Номер рецептуры: 294

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Курица или куриные окорочка <sup>1</sup>	139	67
Хлеб пшеничный	119	67
Молоко или вода	16	16
Внутренний жир	23	23
Сухари	3,6	3,6
Или хлеб пшеничный	9	9
Масса полуфабриката панированного в сухарях	20	18
в хлебе пшеничном	-	113
Масло растительное	-	122
Масса жареных котлет	5	5
Выход	-	90
	-	90

<sup>1</sup> Мякоть без кожи и жира.

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формируют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу

Требования к качеству. Внешний вид: овально-приплюснутая форма с одним заостренным концом, поверхность равномерно обжаренная, гарнир уложен сбоку. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: корочки – коричневый, на разрезе – серый. Вкус: мяса жареной птицы, умеренно соленный. Запах: жареного мяса птицы

## Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
90	14,4	15,3	14,0	252,0

Подписи:

---

---

Приложение 69 к Региональному  
стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных и  
муниципальных  
общеобразовательных организаций,  
расположенных  
на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 64

Наименование кулинарного блюда (изделия): Цыпленок тушеный в соусе

Номер рецептуры: 290

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Бройлер-цыпленок	99	71
Масло растительное	2	2
Масса жареной птицы	-	50
Соус сметанный 330	-	50
Выход	-	100

**Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)**

Подготовленные тушки птицы обжаривают до образования корочки, разрезают на порционные куски, заливают соусом сметанным и тушат 10–15 минут. Отпускают вместе с соусом, в котором тушилась птица, гарнир укладывают сбоку.  
Требования к качеству. Внешний вид изделия: мясо равномерно обжарено, не подгорело, залито соусом, сбоку уложен гарнир. Консистенция: сочная, нежная, соуса – однородная. Цвет: курицы – золотистый, соуса – кремовый. Вкус: умеренно соленый. Запах: свойственный мясу птицы, соуса сметанного

**Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)**

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
50/50	13,7	15,5	3,3	208,0

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 70 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 65

Наименование кулинарного блюда (изделия): Птица, тушенная в соусе с овощами

Номер рецептуры: 292

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Курица	196	135	218	150
или цыпленок	193	135	214	150
или бройлер-цыпленок	178	128	198	142
или куриные окорочка	142	128	158	142
или индейка	175	128	194	142
Масло растительное	11	11	12	12
Картофель с 1.09 по 31.10 х/о – 25 %	121	90	175	130
с 1.11 по 31.12 х/о – 30 %	129	90	186	130
с 1.01 по 28–29.02 х/о – 35 %	138	90	200	130
с 1.03 по 31.08 х/о – 40 %	150	90	217	130
Морковь до 1.01 х/о – 20 %	52	41	75	59
с 1.01 х/о – 25 %	55	41	79	59
Петрушка (корень)	5	4	7	6
Лук репчатый	22	18	32	26
Горошек зеленый консервированный	14	9	20	13
Соус № 331	-	50	-	50
Масса тушеной птицы	-	90	-	100
Масса гарнира и соуса	-	140	-	180
Выход	-	240	-	280

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Обжаренную до золотистой корочки птицу или мясо кролика нарубают на порции, добавляют нарезанный дольками обжаренный картофель, пассерованные морковь, петрушку, лук, заливают соусом сметанным с томатом и тушат 20–30 мин. За 5–10 мин до готовности добавляют зеленый горошек или нарезанные стручки фасоли. Тушеную птицу или мясо кролика отпускают с

овощами и соусом, в котором они тушились.  
 Требования к качеству. Внешний вид: тушеные после обжаривания куски птицы или мяса кролика (по одному на порцию) уложены рядом с гарниром и политы соусом, в котором они тушились. Консистенция: мягкая, сочная, соус средней густоты, эластичный цвет: соуса – темно-красный, филе птицы или мяса кролика на разрезе – белый, окорочков – темно-серый. Вкус: тушеного мяса птицы или мяса кролика с привкусом соуса и специй, умеренно соленый. Запах: тушеного мяса птицы или мяса кролика.

#### Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
240	22,8	21,1	30,2	403,0
280	26,7	24,6	35,3	470,0

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 71 к Региональному  
стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных и  
муниципальных  
общеобразовательных организаций,  
расположенных  
на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 66

Наименование кулинарного блюда (изделия): Картофель отварной

Номер рецептуры: 125

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов –  
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под  
ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель:				
с 1.09 по 31.10 х/о – 25 %	166	124	276	206
с 1.11 по 31.12 х/о – 30 %	177	124	294	206
с 1.01 по 28–29.02 х/о – 35 %	191	124	317	206
с 1.03 по 31.08 х/о – 40 %	207	124	344	206
или картофель молодой	134	107	268	214
Масса вареного картофеля	-	100	-	200
Масло сливочное или растительное	5	5	5	5
Выход с маслом	-	120/5	-	200/5

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Очищенный картофель варят, сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5–7 мин на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду следует сливать примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле. Варить картофель следует небольшими партиями по мере спроса. При отпуске картофель поливают маслом.

Требования к качеству. Внешний вид: клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, поверхность клубней хорошо очищена (без остатков глазков и темных пятен), политы маслом.

Консистенция: рыхлая или умеренно плотная. Цвет: от белого до светло-кремового. Вкус: свежесваренного картофеля, умеренно соленый. Запах: свежесваренного картофеля

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
120/5	2,3	4,0	17,2	113,0
200/5	4,0	6,6	28,6	189,2

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 72 к Региональному  
стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных и  
муниципальных  
общеобразовательных организаций,  
расположенных  
на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 67

Наименование кулинарного блюда (изделия): Пюре картофельное

Номер рецептуры: 312

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов –  
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под  
ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель:						
с 1.09 по 31.10 х/о – 25 %	170	128	204	153	226	170
с 1.11 по 31.12 х/о – 30 %	182	128	218	153	242	170
с 1.01 по 28-29.02 х/о – 35 %	197	128	235	153	262	170
с 1.03 по 31.08 х/о – 40 %	213	128	255	153	284	170
Молоко	22	22	26	26	30	30
Масло сливочное	5	5	6	6	7	7
Выход	-	150	-	180	-	200

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80°C. В горячую картофельную массу добавляют в 2–3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное. Смесь прогревают, взбивая, на водяной бане при 100°C 5–6 мин.

Требования к качеству. Внешний вид: протертая картофельная масса. Консистенция: густая, пышная, однородная. Цвет: белый с кремовым оттенком. Вкус: свойственный вареному картофелю с выраженным привкусом молока и сливочного масла. Запах: свежеприготовленного вареного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
150	3,1	5,1	18,6	132,6
180	3,7	6,1	22,3	159,1



200	4,1	6,7	24,8	176,8
-----	-----	-----	------	-------

Подписи:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Приложение 73 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 68

Наименование кулинарного блюда (изделия): Капуста тушеная

Номер рецептуры: 321

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г							
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	215	172	258	206	287	229	315	252
или квашеная	214	150	257	180	286	200	314	220
Масло сливочное	5,2	5,2	6,2	6,2	7	7	7,6	7,6
Морковь	3,75	3	4,5	3,6	5	4	5,5	4,4
Лук репчатый	7,2	6	8,6	7,2	9,6	8	10,6	8,8
Томатное пюре	9	9	11	11	12	12	13	13
Раствор лимонной кислоты 3 % - й	4,5	4,5	5,4	5,4	6	6	6,6	6,6
Мука пшеничная	1,8	1,8	2,2	2,2	2,4	2,4	2,6	2,6
Сахар	4,5	4,5	5,4	5,4	6	6	6,6	6,6
Перец черный горошком	0,03	0,03	0,04	0,04	0,04	0,04	0,044	0,044
Лавровый лист	0,015	0,015	0,018	0,018	0,02	0,02	0,022	0,022
Выход	-	150	-	180	-	200	-	220

При использовании капусты квашеной лимонная кислота из рецептуры исключается и увеличивается закладка сахара на 20 г.

Можно готовить капусту тушеную без лимонной кислоты.

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Нарезанную соломкой капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду, лимонную кислоту, масло сливочное, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук репчатый и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, добавляют сахар, перец, лавровый лист и доводят до кипения.

Требования к качеству. Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь в виде соломки. Консистенция: сочная, слабо хрустящая. Цвет: светло-коричневый. Вкус:

свойственный капусте и продуктам, входящим в состав, умеренно соленый, кисло-сладкий. Запах тушеной капусты с ароматом томата, овощей

### Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
150	3,0	4,0	20,0	129,0
180	3,8	4,9	24,1	154,8
200	4,2	5,4	27,0	172,0
220	4,6	5,9	29,5	189,2

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 74 к Региональному  
стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных и  
муниципальных  
общеобразовательных организаций,  
расположенных  
на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 69

Наименование кулинарного блюда (изделия): Каша рассыпчатая гречневая

Номер рецептуры: 302

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов –  
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под  
ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа гречневая ядрица	28,4	28,4	42,6	42,6	56,8	56,8
Вода питьевая	73	73	110	110	146	146
Выход	-	100	-	150	-	200

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. Всплывшие пустотельные зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша загустеет, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Требования к качеству. Внешний вид: зерна крупы набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая. Цвет: свойственный данному виду крупы. Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и других компонентов в соответствии с рецептурой. Запах: свойственный данному виду крупы

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
100	5,0	4,2	27,2	166,4
150	7,5	6,3	40,7	249,6
200	10,0	8,4	54,4	332,8

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 75 к Региональному  
стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных и  
муниципальных  
общеобразовательных организаций,  
расположенных  
на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 70

Наименование кулинарного блюда (изделия): Рис припущенный

Номер рецептуры: 305

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов –  
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под  
ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Рис	52,5	52,5	70	70
Вода	-	110,25	-	147
Масло сливочное	5,25	5,25	7	7
Выход	-	150	-	200

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

В подсоленную воду добавляют 50 % масла, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до запускания, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. Остальные 50 % жира добавляют в готовую кашу.  
Требования к качеству. Внешний вид изделия: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются. Консистенция: рассычатая, мягкая, однородная. Цвет: от белого до кремового. Вкус: отварного риса. Запах: отварного риса

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
150	3,6	4,8	39,3	214,0
200	4,8	6,4	52,4	286,0

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 76 к Региональному  
стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных и  
муниципальных  
общеобразовательных организаций,  
расположенных  
на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 71

Наименование кулинарного блюда (изделия): Рис отварной

Номер рецептуры: 304

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов –  
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под  
ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	36	36	54	54
Масло сливочное	4,5	4,5	6,75	6,75
Выход	-	100	-	150

**Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)**

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают.

Требования к качеству. Внешний вид изделия: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются. Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная. Цвет: от белого до кремового. Вкус: отварного риса с маслом. Запах: отварного риса с маслом

**Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)**

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
100	2,5	4,1	27,6	157,1
150	3,8	6,1	41,4	235,7

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 77 к Региональному  
стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных и  
муниципальных  
общеобразовательных организаций,  
расположенных  
на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 72

Наименование кулинарного блюда (изделия): Макароны изделия отварные

Номер рецептуры: 202, 309

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов –  
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под  
ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Макаронные изделия	34	34	51	51	68	68
Вода питьевая	204	204	306	306	408	408
Масса отварных макарон	-	97	-	145,5	-	194
Масло сливочное	3,5	3,5	5,3	5,3	7	7
Выход с маслом	-	100	-	150	-	200

**Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)**

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды 15 минут. Сваренные макаронные изделия откидывают и заправляют маслом сливочным непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде.

Требования к качеству. Внешний вид: макаронные изделия сохранили форму, легко отделяются друг от друга, заправлены маслом сливочным. Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная. Цвет: от белого до золотисто-кремового. Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям со сливочным маслом, умеренно соленый. Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла

**Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)**

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
100	3,6	3,3	19,1	119,6
150	5,4	4,8	28,6	179,4
200	7,1	6,5	38,1	239,2

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 78 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 73

Наименование кулинарного блюда (изделия): Лапша домашняя

Номер рецептуры: 114

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Мука	875	875
Мука на подпыл	60	60
Яйца	6 ¼ шт	250
Вода	175	175
Соль	25	25
Выход	-	1000

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

В холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают и добавляют муку не ниже 1-го сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20–30 минут. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой и раскатывают в пласт толщиной 1–1,5 мм и подсушивают. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой и нарезают на полоски шириной 35 – 45 мм, которые в свою очередь режут поперек полосками шириной 3–4 мм или соломкой. Лапшу раскладывают на посыпанные мукой поверхности слоем не более 10 мм и подсушивают 2–3 часа при температуре 35–45 °С

Требования к качеству. Внешний вид: полоски шириной 3–4 мм или соломка. Консистенция: упругая, подсушенная. Цвет: кремовый. Вкус: умеренно соленый, сырого теста. Запах: муки

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
100	12,8	3,8	69,6	364,0

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



Приложение 79 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 74

Наименование кулинарного блюда (изделия): Соус сметанный с томатом

Номер рецептуры: 331

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Сметана	12,5	12,5
Мука пшеничная	4	4
Вода	37,5	37,5
Томатное пюре	25	25
Выход	-	50

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.  
Требования к качеству. Внешний вид изделия: однородная не расслоившаяся масса. Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная. Цвет: светло-оранжевый. Вкус: умеренно соленый, с привкусом томата, свежей сметаны. Запах: свежей сметаны с томатом

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
50	0,9	2,6	3,8	42,5

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 80 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 78

Наименование кулинарного блюда (изделия): Соус сметанный с луком  
 Номер рецептуры: 332

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Соус сметанный № 330	-	46
Лук репчатый	12	10
Масло сливочное	1	1
Выход	-	50

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Лук репчатый шинкуют, пассеруют до готовности, не изменяя цвета, кладут в готовый соус сметанный и доводят до кипения.  
 Требования к качеству. Внешний вид изделия: однородная не расслоившаяся масса. Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная. Цвет: светло-кремовый. Вкус: умеренно соленый, свежей сметаны и лука. Запах: свежей сметаны и лука

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
50	0,8	3,2	4,0	48,0

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 81 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 76

Наименование кулинарного блюда (изделия): Соус сметанный

Номер рецептуры: 330

Наименование сборника рецептов; Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Сметана	12,5	12,5
Мука пшеничная	4	4
Вода	37,5	37,5
Масса белого соуса	-	37,5
Выход :	-	50

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания, в пассерованную муку, охлажденную до 60-70°C выливают ¼ часть горячей воды и вымешивают. В горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3–5 минут, процеживают и доводят до кипения. Требования к качеству. Внешний вид изделия: однородная не расслоившаяся масса. Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная. Цвет: от белого до светло-кремового. Вкус: умеренно соленый, с привкусом томата, свежей сметаны. Запах: свежей сметаны

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
50	0,7	2,6	3,1	38,9

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 82 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 77

Наименование кулинарного блюда (изделия): Фрукты или ягоды свежие

Номер рецептуры: 338

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яблоки	100	100	150	150
или груши	100	100	150	150
или персики	100	100	150	150
или абрикосы	100	100	150	150
или бананы	100	100	150	150
или виноград	105	100	157,5	150
Выход	-	100	-	150

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Фрукты и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой. Подают фрукты и ягоды натуральными. Подготовленные фрукты или ягоды подают на десертной тарелке или вазочке. Требования к качеству. Внешний вид: целые фрукты или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку. Консистенция: соответствует виду фруктов или ягод. Цвет: соответствует виду фруктов или ягод. Вкус: соответствует виду фруктов или ягод. Запах: соответствует виду фруктов или ягод

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
яблоки 100	0,4	0,4	9,8	47,0
яблоки 150	0,6	0,6	14,7	70,5
груши 100	0,4	0,3	10,3	47,0
груши 150	0,6	0,6	15,5	70,5
персики 100	0,9	0,1	9,5	44,0

персики 150	1,4	0,2	14,2	66,0
абрикосы 100	0,9	0,1	9,0	44,0
абрикосы 100	1,4	0,2	13,5	66,0
бананы 100	1,5	0,5	21,0	96,0
бананы 150	2,2	0,8	31,5	144,0
виноград 100	0,7	0,2	18,1	69,0
виноград 150	1,1	0,2	27,2	103,5

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 83 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 77

Наименование кулинарного блюда (изделия): Компот из свежих яблок

Номер рецептуры: 342

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Яблоки	45,4	40
вода	172	172
Сахар-песок	24	24
Кислота лимонная	2	2
Выход	-	200

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10–12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки варят на слабом огне не более 6 – 8 мин. Быстроразваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Требования к качеству. Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки зачищены от сердцевинки и плодоножки, нарезаны дольками. Консистенция: компота – жидкая, плодов – мягкая. Цвет: присущий вареным яблокам в сиропе. Вкус: кисло-сладкий. Запах: яблок концентрированный, приятный

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
200	0,2	0	29,0	117,0

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 84 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 78

Наименование кулинарного блюда (изделия): Компот из смеси сухофруктов

Номер рецептуры: 349

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Яблоки, груши, чернослив, курага, изюм сушеные	20	50 <sup>1</sup>
Сахар-песок	20	20
Кислота лимонная	0,2	0,2
Вода	200	200
Выход	-	200

<sup>1</sup> - Масса отварных фруктов

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Компот рекомендуется варить накануне, чтобы он настоялся.

Требования к качеству. Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная. Консистенция: компота – жидкая, плодов – мягкая. Цвет: коричневый. Вкус: сладкий, с хорошо выраженным вкусом сухофруктов. Запах: сухофруктов

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
200	0,1	0	21,8	87,6

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 85 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 79

Наименование кулинарного блюда (изделия): Кисель из сушеных яблок

Номер рецептуры: 354

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Яблоки сушеные	12	12
Сахар	24	24
Крахмал картофельный	8	8
Лимонная кислота	0,2	0,2
Вода	216	216
Выход		200

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Промытые сушеные яблоки заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2 часа для набухания. Варят их в той же воде 20–30 минут, при слабом кипении до мягкой консистенции и протирают. Полученное пюре соединяют с отваром, добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения, вводят крахмал, разведенный в охлажденной кипяченой воде, и вновь доводят до кипения. Охлаждают и разливают на порции.  
Требования к качеству. Внешний вид: однородная полупрозрачная масса. Консистенция: средней густоты, слегка желеобразная. Цвет: свойственный сушеным яблокам. Вкус: сладкий с кисловатым привкусом. Запах: свойственный сушеным яблокам

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
200	0,4	0	39,2	159,0

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



Приложение 86 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)  
Технологическая карта блюда (изделия) № 80

Наименование кулинарного блюда (изделия): Кисель из плодов шиповника (витаминный)

Номер рецептуры: 357

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Плоды шиповника сушеные	8	8
Сахар-песок	24	24
Крахмал картофельный	10	10
Кислота лимонная	0,3	0,3
Вода	200	200
Выход	-	200

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Плоды шиповника промывают, заливают половиной нормы горячей воды, варят 10–15 минут. Отвар сливают, плоды измельчают, снова заливают горячей водой и вторично варят. Первый и второй отвары соединяют, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, добавляют подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.  
Требования к качеству. Внешний вид: однородная непрозрачная масса без пленки на поверхности. Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная. Цвет: темно-красный. Вкус: шиповника, сладкий. Запах: шиповника

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
200	0,3	0	38,0	153,4

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 87 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 81

Наименование кулинарного блюда (изделия): Чай с сахаром

Номер рецептуры: 133

Наименование сборника рецептов: Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. Методические указания города Москвы, утверждены 21 ноября 2007 года №920

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Чай	0,6	0,6
Вода	190	190
Сахар	13	13
Выход	-	200

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, остудить до температуры 40-45<sup>0</sup>С, разлить по стаканам. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите. Требования к качеству. Жидкость золотисто-коричневого цвета. Вкус чуть терпкий. Запах, свойственный чаю

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
200	0,2	0	13,3	52,6

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 88 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 82

Наименование кулинарного блюда (изделия): Чай с молоком

Номер рецептуры: 134

Наименование сборника рецептур: Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. Методические указания города Москвы утверждены 21 ноября 2007 года № 920

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Чай	0,6	0,6
Вода	86	86
Сахар	13	13
Молоко	100	100
Выход	-	200

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, добавить горячее кипяченое молоко, остудить до температуры 40–45<sup>0</sup>С, разлить по стаканам.  
Требования к качеству. Жидкость серовато-белого цвета. Вкус сладкий с привкусом молока. Запах, свойственный молоку и чаю

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
200	3,1	3,2	17,7	109,3

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 89 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 83

Наименование кулинарного блюда (изделия): Чай с лимоном

Номер рецептуры: 133

Наименование сборника рецептур: Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. Методические указания города Москвы, утверждены 21 ноября 2007 года № 920

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Чай	0,6	0,6
Вода	176	176
Сахар	13	13
Лимон	10	9
Выход	-	200

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, остудить до температуры 40–45<sup>0</sup>С, разлить по стаканам. Лимон, нарезанный тонкими кружочками, положить в чай непосредственно перед подачей. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите. Требования к качеству. Жидкость золотисто-коричневого цвета. Вкус чуть терпкий. Запах, свойственный чаю

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
200	0,2	0	13,3	52,6

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 90 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 84

Наименование кулинарного блюда (изделия): Какао с молоком

Номер рецептуры: 382

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Какао-порошок	4	4
Молоко	100	100
Вода	110	110
Сахар	20	20
Выход	-	200

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (1/10) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.  
Требования к качеству: жидкость светло-шоколадного цвета; консистенция жидкая; вкус сладкий с привкусом какао и молока; запах, свойственный какао

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
200	3,8	3,2	26,7	150,8

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 91 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 85

Наименование кулинарного блюда (изделия): Кофейный напиток с молоком  
 Номер рецептуры: 379

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Кофейный напиток	5	5
Вода	120	120
Сахар	20	20
Молоко	100	100
Выход	-	200

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.  
 Требования к качеству. Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку. Консистенция: жидкая. Цвет: светло-коричневый. Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока. Запах: аромат кофейного напитка и молока

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
200	3,6	2,7	28,4	152,0

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 92 к Региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта блюда (изделия) № 86

Наименование кулинарного блюда (изделия): Соки овощные, фруктовые и ягодные

Номер рецептуры: 389

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005.– 628 с.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Сок томатный, или морковный, или яблочный, или абрикосовый, или виноградный	200	200
Выход		200

Описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 200 мл непосредственно перед отпуском.  
Требования к качеству. Внешний вид: сок налит в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет, вкус и запах соответствуют соку.

Информация о пищевой ценности 1 порции блюда (изделия)

Выход, г	Содержание пищевых веществ, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
Сок яблочный 200	1,0	0	24,4	101,6
Сок томатный 200	2,0	0	8,0	40,0
Сок абрикосовый 200	1,0	0	30,2	124,8
Сок морковный 200	2,2	0	12,2	57,6
Сок виноградный 200	0,6	0	38,0	154,4

Подписи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_