Приложение № 1
к СанПиН 2.3/2.4....

Рекомендуемый образец

# Гигиенический журнал (сотрудники)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Дата | Ф. И. О. работника (последнее при наличии) | 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 осмотрамедицинскимработником(ответственнымлицом)(допущен /отстранен) | Подпись медицинского работника (ответственного лица) |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение № 2
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

# Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование производственного помещения | Наименование холодильного оборудования | Температура в градусах Цельсия |
| месяц/дни: (ежедневно) |
| 1 | 2 | 3 | 4 |  | 30 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение № 3
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

# Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

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

Приложение № 4
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

# Журнал бракеража готовой пищевой продукции

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименованиеготового блюда | Результаты органолептической оценки качества готовых блюд | Разрешение к реализацииблюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Результаты взвешивания порционных блюд | Примечание |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение № 5
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

# Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час, поступления пищевой продукции | Наименование | Фасовка | дата выработки | изготовитель | поставщик | количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт) | номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документыпо результатам ветеринарно-санитарной экспертизы) | Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов | Условия хранения, конечныйсрок реализации | Дата и час фактической реализации | Подпись ответственного лица | Примечание |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение № 6
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

# Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.

2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.

5. Непотрошеная птица.

6. Мясо диких животных.

7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.

8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.

10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.

12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.

15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

16. Простокваша - "самоквас".

17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

18. Квас.

19. Соки концентрированные диффузионные.

20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.

23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.

25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

26. Острые соусы, кетчупы, майонез.

27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).

30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.

32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

33. Жевательная резинка.

34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

35. Карамель, в том числе леденцовая.

36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

37. Окрошки и холодные супы.

38. Яичница-глазунья.

39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение № 7
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

# Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)

Таблица 1

# Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции | Итого за сутки |
| 1-3 года | 3-7 лет |
| 1 | Молоко, молочная и кисломолочные продукция | 390 | 450 |
| 2 | Творог (5% - 9% м.д.ж.) | 30 | 40 |
| 3 | Сметана | 9 | 11 |
| 4 | Сыр | 4 | 6 |
| 5 | Мясо 1-й категории | 50 | 55 |
| 6 | Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.) | 20 | 24 |
| 7 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 20 | 25 |
| 8 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое | 32 | 37 |
| 9 | Яйцо, шт. | 1 | 1 |
| 10 | Картофель | 120 | 140 |
| 11 | Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей^ в т.ч. томат-пюре, зелень, г | 180 | 220 |
| 12 | Фрукты свежие | 95 | 100 |
| 13 | Сухофрукты | 9 | 11 |
| 14 | Сок фруктовые и овощные | 100 | 100 |
| 15 | Витаминизированные напитки | 0 | 50 |
| 16 | Хлеб ржаной | 40 | 50 |
| 17 | Хлеб пшеничный | 60 | 80 |
| 18 | Крупы, бобовые | 30 | 43 |
| 19 | Макаронные изделия | 8 | 12 |
| 20 | Мука пшеничная | 25 | 29 |
| 21 | Масло сливочное | 18 | 21 |
| 22 | Масло растительное | 9 | 11 |
| 23 | Кондитерские изделия | 12 | 20 |
| 24 | Чай | 0,5 | 0,6 |
| 25 | Какао-порошок | 0,5 | 0,6 |
| 26 | Кофейный напиток | 1 | 1,2 |
| 27 | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) | 25 | 30 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0,4 | 0,5 |
| 29 | Крахмал | 2 | 3 |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная | 3 | 5 |

Таблица 2

# Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции | Итого за сутки |
| 7-11 лет | 12 лет и старше |
| 1 | Хлеб ржаной | 80 | 120 |
| 2 | Хлеб пшеничный | 150 | 200 |
| 3 | Мука пшеничная | 15 | 20 |
| 4 | Крупы, бобовые | 45 | 50 |
| 5 | Макаронные изделия | 15 | 20 |
| 6 | Картофель | 187 | 187 |
| 7 | Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г | 280 | 320 |
| 8 | Фрукты свежие | 185 | 185 |
| 9 | Сухофрукты | 15 | 20 |
| 10 | Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные | 200 | 200 |
| 11 | Мясо 1-й категории | 70 | 78 |
| 12 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 30 | 40 |
| 13 | Птица (цыплята-бройлеры потрошеные - 1 кат) | 35 | 53 |
| 14 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое | 58 | 77 |
| 15 | Молоко | 300 | 350 |
| 16 | Кисломолочная пищевая продукция | 150 | 180 |
| 17 | Творог (5% - 9% м.д.ж.) | 50 | 60 |
| 18 | Сыр | 10 | 15 |
| 19 | Сметана | 10 | 10 |
| 20 | Масло сливочное | 30 | 35 |
| 21 | Масло растительное | 15 | 18 |
| 22 | Яйцо, шт. | 1 | 1 |
| 23 | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) | 30 | 35 |
| 24 | Кондитерские изделия | 10 | 15 |
| 25 | Чай | 1 | 2 |
| 26 | Какао-порошок | 1 | 1,2 |
| 27 | Кофейный напиток | 2 | 2 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0,2 | 0,3 |
| 29 | Крахмал | 3 | 4 |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная | 3 | 5 |
| 31 | Специи | 2 | 2 |

Таблица 3

# Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей от 1 года (в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки)

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование вида пищевой продукции | Возраст |
| 12-18месяцев | 18 месяцев -3 года | 3 года -7 лет | 7-11лет | 12 лет истарше |
| Хлеб ржаной (г) | 20 | 30 | 50 | 100 | 150 |
| Хлеб пшеничный (г) | 60 | 70 | 90 | 200 | 250 |
| Мука пшеничная (г) | 16 | 16 | 25 | 40 | 42 |
| Крахмал | - | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Крупы, бобовые, макаронные изделия (г) | 40 | 45 | 45 | 60 | 75 |
| Картофель (г) | 150 | 180 | 240 | 300 | 400 |
| Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре зелень (г) | 150 | 200 | 300 | 400 | 475 |
| Фрукты свежие, ягоды (г) | - | 250 | 260 | 300 | 300 |
| Фруктовое пюре (г) | 250 | - | - | - | - |
| Соки фруктовые (мл) | 150 | 150 | 200 | 200 | 200 |
| Фрукты сухие (г) | 10 | 15 | 15 | 15 | 20 |
| Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) (г) | 30 | 35 | 55 | 65 | 70 |
| Кондитерские изделия (г) | 15 | 20 | 25 | 30 | 30 |
| Кофе (кофейный напиток) (г) | - | - | 2 | 2 | 2 |
| Какао (г) | - | - | 0,5 | 2 | 2 |
| Чай (г) | 0,2 | 0,2 | 0,5 | 1 | 1 |
| Мясо 1 -й категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г) | 80 | 100 | 100 | 110 | 110 |
| Птица 1 -й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная,) 1 кат. (г) | 20 | 20 | 30 | 40 | 50 |
| Рыба-филе, в т.ч. филе слабо или малосоленое (г) | 25 | 27 | 42 | 80 | 110 |
| Колбасные изделия (г) | - | - | 10 | 25 | 25 |
| Молоко, кисломолочные продукты (мл) | 600 | 600 | 550 | 500 | 500 |
| Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г) | 25 | 50 | 50 | 60 | 70 |
| Сметана (г) | 5 | 8 | 10 | 10 | 11 |
| Сыр (г) | 5 | 10 | 10 | 12 | 12 |
| Масло сливочное (г) | 25 | 30 | 35 | 45 | 51 |
| Масло растительное (мл) | 5 | 7 | 10 | 15 | 19 |
| Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль) | - | - | 20 | 30 | 40 |
| Яйцо (штук) | 0,5 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Дрожжи хлебопекарные (г) | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,6 | 0,6 |
| Соль (г) | 1,5 | 3 | 5 | 6 | 8 |
| Специи (г) | - | 1 | 1 | 2 | 2 |

Таблица 4

# Примерная схема питания детей первого года жизни (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование видов пищевой продукции и блюд | Возраст (месяцы жизни) |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9-12 |
| Женское молоко, адаптированная молочная смесь или последующие молочные смеси (мл) | 800- 900 | 800- 900 | 800 -900 | 700 | 600 | 500 | 200- 400 | 200- 400 |
| фруктовые соки (мл) | - | 5-30 | 40-50 | 50-60 | 70 | 80 | 90 - 100 |
| фруктовое пюре (мл) | - | 5-30 | 40-50 | 50-60 | 70 | 80 | 90- 100 |
| творог (г) | - | - | - | 10-40 | 40 | 40 | 50 |
| желток (шт.) | - | - | - | - | 0,25 | 0,50 | 0,50 |
| овощное пюре (г) | - | 10- 100 | 100-150 | 150 | 170 | 180 | 200 |
| каша (г) | - | 10-100 | 100- 150 | 150 | 150 | 180 | 200 |
| мясное пюре (г) | - | - | - | 5-30 | 30 | 50 | 60-70 |
| рыбное пюре (г) | - | - | - | - | - | 5-30 | 30-60 |
| кефир инеадаптированные кисломолочные продукты (мл) |  |  |  |  |  | 200 | 200 |
| цельное молоко (мл) | - | 100 <\*> | 200 <\*> | 200 <\*> | 200 <\*> | 200<\*\*> | 200<\*\*> |
| хлеб (пшеничный, в/с) (г) | - | - | - | - | - | 5 | 10 |
| сухари, печенье (г) | - | - | - | - | 3-5 | 5 | 10-15 |
| растительное масло (мл) | - | - | 1-3 | 3 | 5 | 5 | 6 |
| сливочное масло (г) | - | - | 1-4 | 4 | 4 | 5 | 6 |
| <\*> Для приготовления каш.<\*\*> В зависимости от количества потребляемой молочной смеси или женского молока. |

Таблица 5

# Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности (в нетто г, мл, на 1 чел. в сутки)

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование видов пищевой продукции питания | Возраст |
| 5-8класс | 9-11 класс |
| Хлеб ржаной (из смеси ржаной и обдирной муки)(г) | 120 | 150 |
| Хлеб пшеничный (г) | 200 | 250 |
| Мука пшеничная (г) | 35 | 45 |
| Крупы, бобовые (г) | 50 | 70 |
| Макаронные изделия (г) | 20 | 30 |
| Картофель (г) | 300 | 350 |
| Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень (г) | 400 | 450 |
| Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль) | 30 | 40 |
| Фрукты свежие, ягоды (г) | 400 | 400 |
| Сухофрукты, орехи (г) | 90 | 90 |
| Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные (мл) | 200 | 200 |
| Мясо 1 категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г) | 100 | 120 |
| Птица (куры-потрошеные 1 категории, цыплята-бройлеры, индейка потрошеная - 1 кат)(г) | 55 | 60 |
| Рыба (филе) (г) | 80 | 100 |
| Рыба соленая (сельдь, лосось, горбуша) | 10 | 15 |
| Молоко (мл) | 300 | 300 |
| Кисломолочные продукты (мл) | 200 | 200 |
| Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г) | 60 | 75 |
| Сыр (г) | 15 | 20 |
| Сметана (мл) | 15 | 20 |
| Масло сливочное (г) | 50 | 55 |
| Масло растительное (мл) | 20 | 25 |
| Яйцо шт. | 1 | 1 |
| Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) (г) | 35 | 40 |
| Кондитерские изделия (г) | 20 | 25 |
| Чай (г) | 1 | 1 |
| Какао-порошок, кофейный напиток (г) | 6 | 8 |
| Дрожжи хлебопекарные (г) | 2 | 2 |
| Крахмал (г) | 1,2 | 1,2 |
| Соль пищевая поваренная йодированная (г) | 4 | 5 |

Приложение № 8
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

# Меню приготавливаемых блюд

# Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3-6 лет /7-11 лет /12 лет и старше

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества | Энергетическая ценность | № рецептуры |
| Белки | Жиры | Углеводы |
| Неделя 1 День 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| завтрак |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого за завтрак |  |  |  |  |  |  |  |
| обед |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого за обед |  |  |  |  |  |  |  |
| полдник |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого за полдник |  |  |  |  |  |  |  |
| ужин |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого за ужин |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого за день: |  |  |  |  |  |  |  |
| День 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| завтрак |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого за завтрак |  |  |  |  |  |  |  |
| обед |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого за обед |  |  |  |  |  |  |  |
| полдник |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого за полдник |  |  |  |  |  |  |  |
| ужин |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого за ужин |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого за день: |  |  |  |  |  |  |  |
| ... |  |  |  |  |  |  |  |
| Среднее значение за период: |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение № 9
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1

# Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

|  |  |
| --- | --- |
| Блюдо | Масса порций |
| от 1 года до 3 лет | 3-7 лет | 7-11 лет | 12 лет и старше |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 130-150 | 150-200 | 150-200 | 200-250 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) | 30-40 | 50-60 | 60-100 | 100-150 |
| Первое блюдо | 150-180 | 180-200 | 200-250 | 250-300 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 50-60 | 70-80 | 90-120 | 100-120 |
| Гарнир | 110-120 | 130-150 | 150-200 | 180-230 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника,сок) | 150-180 | 180-200 | 180-200 | 180-200 |
| Фрукты | 95 | 100 | 100 | 100 |

Таблица 2

# Масса порций для кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности в зависимости от возраста (в граммах)

|  |  |
| --- | --- |
| Блюдо | Масса порций |
| 5-8 класс | 9-11 класс |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо, и т.п. (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 200-250 | 250-280 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и тому подобное) | 100-150 | 100-150 |
| Первое блюдо | 200-250 | 250-300 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 100-120 | 120-150 |
| Гарнир | 180-230 | 200-250 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай) или напиток (кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника), или сок | 180-200 | 180-200 |
| Фрукты | 250-300 | 300-350 |

Таблица 3

# Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | от 1 до 3 лет | от 3 до 7 лет | от 7 до 12 лет | 12 лет и старше |
| Завтрак | 350 | 400 | 500 | 550 |
| Второй завтрак | 100 | 100 | 200 | 200 |
| Обед | 450 | 600 | 700 | 800 |
| Полдник | 200 | 250 | 300 | 350 |
| Ужин | 400 | 450 | 500 | 600 |
| Второй ужин | 100 | 150 | 200 | 200 |

Приложение № 10
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1

# Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

|  |  |
| --- | --- |
| Показатели | Потребность в пищевых веществах |
| 1-3 лет | 3-7 лет | 7-11 лет | 12 лет и старше |
| белки (г/сут) | 42 | 54 | 77 | 90 |
| жиры (г/сут) | 47 | 60 | 79 | 92 |
| углеводы (г/сут) | 203 | 261 | 335 | 383 |
| энергетическая ценность (ккал/сут) | 1400 | 1800 | 2350 | 2720 |
| витамин С (мг/сут) | 45 | 50 | 60 | 70 |
| витамин В1 (мг/сут) | 0,8 | 0,9 | 1,2 | 1,4 |
| витамин В2 (мг/сут) | 0,9 | 1,0 | 1,4 | 1,6 |
| витамин А (рет. экв/сут) | 450 | 500 | 700 | 900 |
| витамин D (мкг/сут) | 10 | 10 | 10 | 10 |
| кальций (мг/сут) | 800 | 900 | 1100 | 1200 |
| фосфор (мг/сут) | 700 | 800 | 1100 | 1200 |
| магний (мг/сут) | 80 | 200 | 250 | 300 |
| железо (мг/сут) | 10 | 10 | 12 | 18 |
| калий (мг/сут) | 400 | 600 | 1100 | 1200 |
| йод (мг/сут) | 0,07 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| селен (мг/сут) | 0,0015 | 0,02 | 0,03 | 0,05 |
| фтор (мг/сут) | 1,4 | 2,0 | 3,0 | 4,0 |

Таблица 2

# Суточная потребность в пищевых веществах и энергии для обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и организаций кадетской направленности

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Возраст | Энергетическая ценность (ккал/сут) | Белки (г/сут) | Жиры (г/сут) | Углеводы (г/сут) |
| 5-8 класс | до 3500 | 119-149 | 134-143 | 550-580 |
| 9-11 класс | до 4000 | 142-177 | 157-168 | 646-681 |

Таблица 3

# Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тип организации | Прием пищи | Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии |
| Дошкольные организации, организациипо уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей | завтрак | 20% |
| второй завтрак | 5% |
| обед | 35% |
| полдник | 15% |
| ужин | 25% |
| Общеобразовательные организации иорганизации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена) | завтрак | 20-25% |
| обед | 30-35% |
| полдник | 10%-15% |
| Общеобразовательные организации иорганизации профессионального образования с двусменным режимом работы (вторая смена) | обед | 30-35% |
| полдник | 10-15% |
| Организации с круглосуточным пребыванием детей | завтрак | 20% |
| второй завтрак | 5% |
| обед | 35% |
| полдник | 15% |
| ужин | 20% |
| второй ужин | 5% |

Таблица 4

# Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

|  |  |
| --- | --- |
| Время приема пищи | Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольнойорганизации |
| 8-10 часов | 11-12 часов | 24 часа |
| 8.30-9.00 | завтрак | завтрак | Завтрак |
| 10.30-11.00 | второй завтрак | второй завтрак | второй завтрак |
| 12.00-13.00 | Обед | Обед | Обед |
| 15.30 | полдник | полдник | Полдник |
| 18.30 | - | ужин | Ужин |
| 21.00 | - | - | второй ужин |

Приложение № 11
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

# Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид пищевой продукции | Масса, г | Вид пищевой продукции-заменитель | Масса, г |
| Говядина | 100 | Мясо кролика | 96 |
| Печень говяжья | 116 |
| Мясо птицы | 97 |
| Рыба (треска) | 125 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 120 |
| Баранина II кат. | 97 |
| Конина I кат. | 104 |
| Мясо лося (мясо с ферм) | 95 |
| Оленина (мясо с ферм) | 104 |
| Консервы мясные | 120 |
| Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2 % | 100 | Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5% | 100 |
| Молоко сгущенное (цельное и с сахаром) | 40 |
| Сгущено-вареное молоко | 40 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 17 |
| Мясо (говядина I кат.) | 14 |
| Мясо (говядина II кат.) | 17 |
| Рыба (треска) | 17,5 |
| Сыр | 12,5 |
| Яйцо куриное | 22 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 100 | Мясо говядина | 83 |
| Рыба (треска) | 105 |
| Яйцо куриное (1 шт.) | 41 | Творог с массовой долей жира 9% | 31 |
| Мясо (говядина) | 26 |
| Рыба (треска) | 30 |
| Молоко цельное | 186 |
| Сыр | 20 |
| Рыба (треска) | 100 | Мясо (говядина) | 87 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 105 |
| Картофель | 100 | Капуста белокочанная | 111 |
| Капуста цветная | 80 |
| Морковь | 154 |
| Свекла | 118 |
| Бобы (фасоль), в том числе консервированные | 33 |
| Горошек зеленый | 40 |
| Горошек зеленый консервированный | 64 |
| Кабачки | 300 |
| Фрукты свежие | 100 | Фрукты консервированные | 200 |
| Соки фруктовые | 133 |
| Соки фруктово-ягодные | 133 |
| Сухофрукты: |  |
| Яблоки | 12 |
| Чернослив | 17 |
| Курага | 8 |
| Изюм | 22 |

Приложение № 12
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

# Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид организации | Продолжительность, либовремя нахождения ребенка в организации | Количество обязательных приемов пищи |
| Дошкольныеорганизации, организации по уходу и присмотру | до 5 часов | 2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации) |
| 8-10 часов | завтрак, второй завтрак, обед и полдник |
| 11-12 часов | завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин |
| круглосуточно | завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин |
| Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования | до 6 часов | один прием пищи - завтрак или обед |
| более 6 часов | не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену) |
| круглосуточно | завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин |
| Группы продленного дня в общеобразовательной организации | до 14.00 | дополнительно к завтраку обед |
| до 17.00-18.00 | дополнительно обед и полдник |
| Общеобразовательные организации(обучающиеся на подвозе) | более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса | дополнительно к завтраку обед |
| Организация с дневным пребыванием в период каникул | 8.30-14.30 | завтрак и обед |
| 8.30-18.00 | завтрак, обед и полдник |
| Стационарные загородные организации отдыха и оздоровления детей, организации санаторного типа, детские санатории | круглосуточно | завтрак (возможен второй завтрак), обед, полдник, ужин, второй ужин |
| Лагеря палаточного типа | круглосуточно | завтрак, обед, полдник, ужин |

Приложение № 13
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

# Ведомость контроля за рационом питанияс \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_по\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Режим питания: двухразовое (пример)

Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| п/п | 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: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями

медицинского работника: