



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ АДЫГЕЯ**

ПРИКАЗ

от 29.09 2020 г. № 1466
г. Майкоп

Об утверждении Регионального стандарта обеспечения горячим питанием обучающихся 1-4 классов в государственных общеобразовательных организациях Республики Адыгея и муниципальных общеобразовательных организациях

В соответствии с Распоряжением Главы Республики Адыгея от 23 июня 2020 г. № 132-рг "О Перечне мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях Республики Адыгея ("дорожной карте")

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить прилагаемый Региональный стандарт обеспечения горячим питанием обучающихся 1-4 классов в государственных общеобразовательных организациях Республики Адыгея и муниципальных общеобразовательных организациях (далее – Стандарт).
2. Руководителям органов местного самоуправления муниципальных районов и городских округов, осуществляющих управление в сфере образования, руководителям подведомственных образовательных организаций, реализующих программы начального общего образования, обеспечить выполнение Стандарта.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.
4. Приказ вступает в силу по истечении семи дней со дня его официального опубликования.

Заместитель Министра

С.Р. Паранук

СОГЛАСОВАНО

Руководитель Управления
Роспотребнадзора по Республике Адыгея



А. Завгородний

«29» сентября 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Первый заместитель Министра
образования и науки
Республики Адыгея

Е. К. Лебедев

«29» сентября 2020 г.

**РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ
ОБЕСПЕЧЕНИЯ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ
ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ
ГОСУДАРСТВЕННЫХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ И МУНИЦИПАЛЬНЫХ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ
РЕСПУБЛИКИ АДЫГЕЯ**

Майкоп – 2020

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Общие положения	3
2. Основные принципы организации здорового питания обучающегося	7
3. Требования к помещениям и материально-техническому оснащению школьных столовых	11
4. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием	16
5. Обеспечение контроля за качеством и организацией питания обучающихся	17
6. Требования к составу расходных обязательств Республики Адыгея	20
7. Организация расчетов за питание и учет средств, выделяемых на организацию бесплатного питания	21
8. Соответствие инфраструктуры школьных столовых установленным требованиям СанПиН	21
9. Обеспечение питанием обучающихся, не имеющих возможность посещать общеобразовательные организации (обучающиеся на дому)	22
10. Обеспечение питанием обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании	22
11. Обеспечение мероприятий по формированию культуры здорового питания	28
12. Кадровое обеспечение системы организации питания квалифицированным персоналом	29
13. Порядок организации информационно-просветительской работы	30
Приложение 1. Перечень стандартов на продукцию для питания детей	31
Приложение 2. Справочная информация о пищевых продуктах для проведения закупок	38

РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ
ОБЕСПЕЧЕНИЯ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ ОБУЧАЮЩИХСЯ
1-4 КЛАССОВ ГОСУДАРСТВЕННЫХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ И МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ РЕСПУБЛИКИ АДЫГЕЯ

1. Общие положения

1.1. Обучающиеся общеобразовательных организаций Республики Адыгея должны получать горячее питание в достаточном количестве, в соответствии с физиологическими нормами питания, необходимыми для нормального функционирования растущего и развивающегося организма независимо от места проживания и обучения.

В Региональном стандарте указаны общие требования к качеству и безопасности пищевой продукции, к технологии производства кулинарной продукции, к условиям приемки, хранения и реализации пищевых продуктов, структуре и качеству технологического оборудования и инвентаря, управлению организации, включая кадровое обеспечение, к формированию культуры здорового питания обучающихся.

1.2. Горячее питание обучающихся общеобразовательных организаций Республики Адыгея организуется по месту учебы в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами, требованиями технических регламентов Таможенного Союза, объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений для организаций общественного питания.

1.3. Организацию горячего питания обучающихся следует осуществлять на основе примерного десятидневного меню, разработанного с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных особенностей и иных факторов.

1.4. Выбор формы организации питания (самостоятельная организация питания или с привлечением специализированных организаций) осуществляется непосредственно образовательной организацией с учетом мнения родителей (законных представителей) обучающихся. При организации питания школьников общеобразовательной организацией самостоятельно, деятельность должна соответствовать всем требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, в том числе и требованиям системы HACCP, а также ведению ветеринарных сопроводительных документов на продукцию в системе «Меркурий».

1.5. Ключевые принципы совершенствования условий организации питания в общеобразовательных организациях:

1.5.1. Принцип ежемесячного мониторинга организации системы питания в общеобразовательных организациях.

Повышение эффективности процесса непрерывных улучшений в сфере

питания в общеобразовательных организациях, результатом которого является улучшение состояния здоровья детей, удовлетворённость родителей (законных представителей) обучающихся организацией и качеством питания; возможно осуществлять путём принятия эффективных управленческих решений на основе ежемесячного всестороннего мониторинга одного из важнейших аспектов пребывания ребенка в общеобразовательной организации – организации питания.

В каждом муниципальном образовании должен проводиться мониторинг организации системы питания, содержание которого должно быть синхронизировано с ежемесячным мониторингом, проводимым Министерством образования и науки Республики Адыгея.

Показателями мониторинга горячего питания должны являться:

- количество обучающихся 1-4 классов;
- количество обучающихся в первую смену в 1-4 классах;
- количество обучающихся во вторую смену в 1-4 классах;
- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье; столовые, работающие на полуфабрикатах (догоотовочные), буфеты-раздаточные);
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- соответствие меню положениям настоящего Регионального стандарта;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями настоящего Регионального стандарта;
- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов;
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей.

Мониторинг проводят общеобразовательные организации, органы управления образованием муниципальных районов и городских округов и Министерство образования и науки Республики Адыгея.

1.5.2. Принцип системного программного подхода к проблеме развития системы школьного питания.

Система организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях представляет собой целостную комплексную социально-экономическую структуру со множеством связанных элементов.

Системное комплексное совершенствование условий организации питания в общеобразовательных организациях рекомендуется осуществлять посредством разработки и реализации муниципальных программ по совершенствованию организации питания в общеобразовательных организациях, что предполагает отбор приоритетных целей, разработку взаимосвязанных мероприятий по их достижению в заданные сроки с максимальной эффективностью при требуемом обеспечении ресурсами.

Муниципальная программа развития и совершенствования системы

организации питания должна включать в себя оценку:

– текущего состояния системы организации питания обучающихся общеобразовательных организаций и разработку будущей социально-экономической модели муниципальной системы организации питания обучающихся, основанной на социально-экономической модели, содержащей целевые индикаторы развития, перечень показателей;

– текущего состояния инфраструктуры и приведение её в соответствие требуемым параметрам: модель организации питания должна соответствовать технологическим процессам (полный цикл, доготовочный, раздаточный), процессам работы самой организации (количество питающихся и пропускная способность залов для приема пищи, время на организацию процесса питания, количество смен приема пищи и посадок за столы и т. п.), единым стандартам вне зависимости от формы организации питания (инсорсинг или аутсорсинг);

– существующей системы нормативно-правовых актов, регулирующих вопросы организации питания в образовательных организациях;

– используемых в муниципальных образованиях рецептурных справочников блюд, соответствующих санитарным нормам и правилам, рациональным нормам потребления и совершенствования рационов питания, рационов питания целевого назначения, в том числе с учётом необходимости стопроцентного обеспечения питанием обучающихся, имеющих проблемы со здоровьем и нуждающихся по этой причине в специализированном питании;

– существующей производственно-логистической системы производства/закупки/доставки продуктов в образовательные организации, действующей методики расчета цены продовольственного набора; нормативно-правовой базы для распределения заказа на продукцию для нужд питания в образовательных организациях между с/х производителями;

– принципов функционирования системы управления, координации межведомственной деятельности и межведомственного контроля организации и качества питания в общеобразовательных организациях (оценка эффективности системы управления) и совершенствование системы управления, в том числе на основе решения проблем управления программными методами;

– цифровой системы управления организацией питания в общеобразовательных организациях (наличия такой системы), единой информационной системы учета и мониторинга организации питания обучающихся, безналичной системы оплаты и др.);

– состояния кадрового обеспечения системы организации питания в общеобразовательных организациях квалифицированным персоналом, системы повышения квалификации специалистов, занятых в сфере организации питания, наличия стажировочной площадки и совершенствования данной системы с учётом имеющихся проблем;

– существующей системы общественного и родительского контроля (её наличия) и совершенствование данной системы с учётом проблем, стоящих перед Республикой Адыгея;

– существующей системы формирования культуры здорового питания.

обучающихся, их родителей и педагогов, и совершенствование данной системы с учётом необходимости реализации задач Национальных проектов «Образование» и «Демография».

1.5.3. Принцип соответствия модели организации питания в общеобразовательной организации проектным особенностям пищеблока.

Модель организации питания в общеобразовательных организациях должна соответствовать технологическим процессам (полный цикл, доготовочный, раздаточный).

Исходя из типа пищеблока, в каждой организации применяется одна из трех моделей организации питания:

- модель полного цикла организации питания;
- модель доготовочной организации питания;
- модель раздаточной организации питания.

При применении модели полного цикла организации питания все технологические операции по организации питания осуществляются на пищеблоке школы. На пищеблоке школы полного цикла должен соблюдаться принцип поточности выполнения технологических операций, должны исключаться встречные и перекрестные потоки кулинарных полуфабрикатов и пищевой продукции, загрязненной и чистой транспортировочной тары, наплитной посуды и инвентаря. На пищеблоке должны быть выделены специальные помещения для приемки, входного контроля и хранения сырья; для предварительной обработки поступившего сырья и продукции; цеха горячей кулинарной обработки сырья; помещения для отгрузки, сервировки готовой продукции; помещения для обработки тары и упаковки.

При применении модели доготовочной организации питания в товаропроводящей цепочке организации питания выделяются комбинаты питания, на которых организовано производство кулинарных изделий из сырьевых заготовок и полуфабрикатов, в том числе высокой степени готовности. На доготовочных пищеблоках остаются только «чистые» операции по тепловой обработке сырьевых заготовок и кулинарных полуфабрикатов, и организации обслуживания, исключаются «грязные» операции по первичной обработке сырья.

При применении модели раздаточной организации питания все операции по тепловой кулинарной обработке сырья вынесены на комбинаты питания. Пищеблоки организации не оснащены горячими цехами и осуществляют операции только по регенерации (разогреву) приготовленных и охлажденных блюд, а также осуществляют раздачу и сервировку. При данной модели возможно применение как технологии cook&hold (приготовление и раздача), так и современных технологий, основанных на технологии cook&chill (приготовление и охлаждение).

1.5.4. Принцип соответствия формы оказания услуг по организации питания стратегии развития Республики Адыгея.

Выбор формы оказания услуг по организации питания – инсорсинг или аутсорсинг – должен быть обоснован и определяться стратегией развития питания в общеобразовательных организациях.

При выборе формы оказания услуг по организации питания необходимо

учитывать существующий в общеобразовательной организации опыт и качество организации питания, а также удовлетворённость родителей качеством оказываемых услуг.

Рекомендуется осуществлять принятие решения по выбору формы оказания услуг по организации питания в общеобразовательной организации с учётом мнения родителей (законных представителей) обучающихся. В таком случае должны быть выработаны принципы и правила участия родителей (законных представителей) обучающихся в процессе выработки решения, которые необходимо закрепить соответствующим нормативно-правовым документом.

2. Основные принципы организации здорового питания обучающегося

2.1. Принципами здорового питания в соответствии с федеральным законодательством являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека, снижению риска развития заболеваний и включающие в себя:

- 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;

- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;

- 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);

- 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;

- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

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

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

- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий.

2.2. В соответствии с указанными принципами горячее питание обучающихся должно быть сбалансировано по содержанию основных пищевых веществ и предусматривать поступление пищевых веществ и энергии в коли-

чествах, соответствующих их возрастным физиологическим потребностям, предусматривать первый прием пищи ребенком дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса.

2.3. Суточная потребность в основных пищевых веществах и энергии, а также витаминах и минеральных веществах для обучающихся определяется в соответствии с нормами и требованиями санитарных норм и правил.

2.4. Обучающиеся общеобразовательных организаций обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и обеда (за счет родительской платы). Продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут.

2.5. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, горячего 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.

2.6. 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.

2.7. Меню разрабатывается на период не менее десяти дней, 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.

При приеме пищи несколько раз в день не допускается повторение одних и тех же блюд. Если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (каша, запеканка, макаронные изделия и пр.), то на обед – мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром (картофель отварной, пюре, капуста тушеная, овощное рагу и пр.).

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

– продукты повышенной пищевой ценности, в том числе обогащенные продукты (макро- и микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);

– пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара соли.

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

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

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

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приго-

товления блюд и кулинарных изделий.

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

При составлении меню (завтраков, обедов, полдников, ужинов) рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов (Таблица 1).

Таблица 1. Среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1.	Хлеб ржаной	80	120
2.	Хлеб пшеничный	150	200
3.	Мука пшеничная	15	20
4.	Крупы, бобовые	45	50
5.	Макаронные изделия	15	20
6.	Картофель	187	187
7.	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные*, в том числе томат-пюре, зелень, г	280	320
8.	Фрукты свежие	185	185
9.	Сухофрукты	15	20
10.	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в том числе инстантные	200	200
11.	Мясо 1-й категории	70	78
12.	Субпродукты (печень, язык, сердце)	15	20
13.	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные – 1 категории)	35	53
14.	Рыба (филе), в том числе филе слабо или малосоленое	58	77
15.	Молоко 2,5%; 3,5%	300	300
16.	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17.	Творог (не более 9% м.д.ж.)	50	60
18.	Сыр	10	12
19.	Сметана (не более 15% м.д.ж.)	10	10
20.	Масло сливочное	30	35
21.	Масло растительное	15	18
22.	Яйцо, шт.	1	1
23.	Сахар**	30	35
24.	Кондитерские изделия	10	15
25.	Чай	0,4	0,4
26.	Какао-порошок	1,2	1,2
27.	Кофейный напиток	2	2
28.	Дрожжи хлебопекарные	1	2
29.	Крахмал	3	4
30.	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

31.	Специи	2	2
-----	--------	---	---

* соленые и квашеные овощи – не более 10% от общего количества овощей;
 ** в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции.

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

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

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т. п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам (Таблица 2).

Таблица 2. Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции – заменитель	Масса, г
Мясо говядины	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (филе)	120
		Творог 9%	120
		Баранина II категории	97
		Конина I категории	104
		Мясо лосося (промышленного производства)	95
		Оленина (промышленного производства)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое 3,2% м.д.ж.	100	Творог 9%	20
		Мясо (говядина I категории)	15
		Мясо (говядина II категории)	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

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Рыба (филе)	100	Мясо (говядина)	85
		Творог 9%	100
Картофель	100	Капуста белокочанная	370
		Капуста цветная	80
		Морковь	240
		Свекла	190
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	200
		Соки фруктово-ягодные	200
		Сухофрукты:	
		Яблоки	15
		Чернослив	15
		Курага	15
		Изюм	20

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

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

2.8.2. При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд) (Таблица 3).

Таблица 3. Рекомендуемая масса порций блюд для обучающихся различного возраста

Название блюд	Масса порций (в граммах, мл) для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 12 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	200-250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Закуски (салат, овощи в нарезке и т. п.)	60-100	60-150
Супы	200-250	250-300
Мясо, котлета	80-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Фрукты (поштучно)	100-120	100-120

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

ния детей. Рекомендуется использовать пищевые продукты, соответствующие действующим ГОСТам на продукты детского питания (Приложение 1).

3. Требования к помещениям и материально-техническому оснащению школьных столовых

3.1. Организация горячего питания обучающихся по месту учебы должна осуществляться, как правило, в школьных столовых, состав и площади помещений которых следует принимать в зависимости от проектируемого количества классов и численности обучающихся в них.

3.2. В небольших по вместимости начальных (особенно сельских) школах, где функционирование отдельной столовой нецелесообразно, организация питания обучающихся может осуществляться на договорной основе в близлежащих предприятиях общественного питания в установленное по графику время. При удалении столовой от школы на расстояние 3-5 км необходимо оборудовать отдельное помещение, доставляя горячее питание в групповых термосах от базовой столовой.

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

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

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

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

– столовые-догоготовочные, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, порционирование и выдача блюд;

– буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, приготовление горячих напитков.

3.4. Объемно-планировочные и конструктивные решения школьных столовых, санитарно-технические и электротехнические устройства, противопожарные и другие требования, предъявляемые к ним, должны приниматься в соответствии с действующими нормами и правилами.

3.5. Обеденные залы школьных столовых должны быть по возможности квадратной или прямоугольной формы, иметь соответствующим образом оформленный современный и эстетичный интерьер. Светильники необходимо подвешивать на доступной для санитарной обработки высоте, излучаемый

свет должен быть не ярким, а легким, рассеянным.

3.6. Для организации приема пищи зал столовой необходимо оборудовать столами квадратной или прямоугольной формы, а также стульями или скамейками. Поверхность столов должна быть легко моющейся, устойчивой против высокой температуры и дезинфицирующих средств, иметь гигиеническое покрытие.

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

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

Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков:

– в соответствии с рецептурными сборниками, расчет закладки продуктов первых и третьих блюд проводится на 1000 мл.

Например, при организации обедов для обучающихся в количестве 400 человек необходимо приготовить не менее 100 литров первого блюда (400 x 250 мл) и 80 литров третьего (400 x 200 мл), следовательно, для первых блюд необходимо иметь не менее 2 кастрюль объемом по 50 л, для третьих – 2 кастрюли объемом по 40 л;

– в составе технологического оборудования необходимо предусмотреть наличие не менее 2-х электроплит на 4 конфорки каждая. При наличии 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 (пароконвектоматами), в которых возможно одновременное приготовление основных блюд на всех обучающихся (400-450 чел.). Пароконвектоматы обеспечивают гастроемкостями установленных техническим паспортном объемах и конфигураций. Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

С учетом использования щадящих методов приготовления блюд (парение, тушение, припускание и т. п.) и современных технологий приготовления

основных блюд на пищеблоке необходимо наличие электрического духового (или жарочного) шкафа (на 3 или 4 секции), электросковороды.

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

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

3.9. Производственные помещения пищеблоков оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья (Таблица 4). Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования.

Таблица 4. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений пищеблоков общеобразовательных организаций

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады. Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости), психрометр. 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

Наименование производственного помещения	Оборудование
	(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 (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук, настенные часы
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, 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, электрочайник, контрольные весы, раковина для мытья рук, настенные часы
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами; посудомоечную, раковина для мытья рук
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук

3.10. При доставке готовых блюд и холодных закусок в буфеты-раздаточные должны использоваться изотермические емкости, внутренняя поверхность

ность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами и поддерживает требуемый температурный режим.

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

Буфеты-раздаточные оборудуются минимальным набором помещений и оборудования:

– не менее 2-х моечных ванн (или одной 2-х секционной) с обеспечением горячей и холодной воды к ним через смесители с душевыми насадками;

– раковина для мытья рук;

– два цельнометаллических производственных стола: один – для термоконтейнеров, второй – для нарезки (хлеба, овощей, сыра, масла и т. п.);

– холодильник (холодильный шкаф);

– стеллаж (шкаф) для хранения чистого кухонного разделочного инвентаря: ножей, досок, столовой посуды и приборов.

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

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

4. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием

4.1. Основным направлением организации питания обучающихся следует считать реализацию скомплектованных рационов.

4.2. За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные столы, а за обучающимися класса (группы) – индивидуальные места за столами – в соответствии с их ростовыми данными.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий, не более чем в три перемены на каждой смене для обеспечения условий для питания детей всех возрастных категорий).

Отпуск обучающимся питания в столовой разрабатывается исходя из режима учебных занятий руководством столовой совместно с администрацией школы, родительским и ученическим комитетами, утверждается директором школы и вывешивается на видном месте. Контроль за соблюдением графика посещения столовой и порядком во время приема пищи обучающимися должен возлагаться на дежурного преподавателя.

Дежурный преподаватель, а также заместитель директора, ответственные за организацию питания школьников, должны определяться отдельным распоряжением руководителя общеобразовательной организации.

4.4. При разработке графика следует учитывать необходимость полного

(100%) обеспечения обучающихся 1-4 классов горячими завтраками и /или обедами.

4.5. Организация завтраков в соответствии с требованиями рационального питания должна осуществляться на трех (после первого, второго и третьего уроков) больших переменах в четыре потока, а обедов – после пятого и шестого урока в два потока, что позволит обеспечить длительность интервалов между отдельными приемами пищи в пределах не более 3,5-4 часов.

В общеобразовательных организациях, в которых увеличить число посадочных мест в столовых невозможно по объективным причинам (или в переходный период до проведения реконструкции и/или модернизации пищеблока), целесообразно внедрить систему гибких перемен (гибкое или скользящее расписание): учебные занятия для 1-4 классов начинаются раньше или позже начала учебных занятий для обучающихся 5-11 классов (с учётом режима 1-ой или 2-ой смены) и соответственно время перемен для 1-4 классов не совпадает со временем перемен для 5-11 классов.

4.6. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов. При использовании таких способов организации питания, как «шведский стол», персонализированное питание, в том числе, для детей с различными медицинскими показаниями, в общеобразовательной организации должны быть предусмотрены иные способы обслуживания обучающихся.

4.7. Предварительное накрытие столов скомплектованными рационами питания следует применять в небольших и средних по вместимости (до 200 мест) школьных столовых.

5. Обеспечение контроля за качеством и организацией питания обучающихся

5.1. Руководитель общеобразовательной организации является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся. Контроль за работой школьных столовых должен осуществляться общественными организациями, медработником и администрацией школы, а также родительской общественностью. Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

– соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза (ТР ТС 044/2017, ТР ТС 040/2016, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 027/2012, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 023/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011);

– проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАСС;

– проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (Таблица 5).

Таблица 5. Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания общеобразовательных организаций

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

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

5.2. Качество готовой пищи в школьных столовых ежедневно должна проверять бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой, медработник, представитель админ-

нистрации школы, представитель родительской общественности. Без бракеража не должна поступать в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий. Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере ее изготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале.

5.3. В столовых, где производится питание из сырья по полному циклу в соответствии с планировочными решениями, должны приниматься меры по организации самостоятельной системы лабораторного контроля входного сырья.

5.4. Повседневный контроль за работой школьной столовой должен осуществляться при взаимодействии с родителями обучающихся. Организация родительского контроля может осуществляться родителями индивидуально в ежедневном режиме, в форме анкетирования родителей и детей, участия родителей в работе общешкольной 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 контрольном журнале. Рекомендуется использовать при организации контроля современные информационные технологии (публикация результатов контроля в сети интернет, возможность направлять информацию о результатах контроля с помощью интернет-сайтов, мобильных приложений и т. д.) Персональная ответственность за организацию ежедневного родительского контроля возлагается на директора школы.

5.5. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- возможность дегустации блюд, их внешний вид, вкусовые качества;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т. п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

5.6. Итоги проверок обсуждаются на родительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации общеобразова-

тельной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

5.7. Информация о ежедневном меню, а также о примерном десятидневном меню должна размещаться на видном месте в столовой общеобразовательной организации, а также в сети интернет на сайте общеобразовательной организации и организации общественного питания. В случае изменения меню, такая информация должна публиковаться в столовой общеобразовательной организации и в сети интернет с указанием причины изменения.

5.8. Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, а также за организацию питания обучающихся в целом возлагается на руководителя общеобразовательной организации.

6. Требования к составу расходных обязательств Республики Адыгея

6.1. Субсидии, предоставляемые Республике Адыгея, направляются на приобретение продуктов питания для организации бесплатного горячего питания обучающихся. Стоимость продуктового набора на одного обучающегося должна определяться, исходя из рекомендуемых среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе, используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций, указанных в Приложении № 8 СанПиН 2.4.5.2409-08, и среднерыночных цен на продукты питания в Республике Адыгея.

Норматив затрат в связи с приобретением продуктов питания рассчитывается по формуле:

$$N_{ппб} = \sum (C_i \times V_i) i$$

где $N_{ппб}$ – суточный норматив затрат в связи с приобретением i -го продукта, входящего в состав рациональной нормы потребления;

i – продукт, входящий в состав рациональной нормы потребления;

C_i – средняя рыночная стоимость i -го продукта в регионе, рублей;

V_i – суточный объем потребления i -го продукта.

Затраты, связанные с оказанием услуги (заработные платы поваров, отчисления, производственный контроль, логистика, содержание и ремонт оборудования, пищеблоков, прибыль организаций общественного питания и т. д.), за исключением стоимости продуктов питания, несет республиканский бюджет Республики Адыгея.

При определении полной стоимости школьного питания необходимо использовать формулу расчета норматива затрат в связи с приобретением продуктов питания.

6.2. Средства субсидий на организацию горячего питания могут доводиться следующим образом:

– в случае обеспечения питанием общеобразовательной организацией самостоятельно учредитель или общеобразовательная организация за счет

доведенных средств осуществляет закупки продуктов питания для обеспечения питанием в соответствии с законодательством о контрактной системе;

– в случае привлечения общеобразовательной организацией для обеспечения питанием обучающихся сторонних специализированных организаций общественного питания учредитель или общеобразовательные организации за счет доведенных средств осуществляют закупки услуг организаций общественного питания в соответствии с законодательством о контрактной системе, либо средства учредителем направляются непосредственно в организации общественного питания в качестве субсидии на возмещение затрат, понесенных организацией общественного питания, в связи обеспечением питанием обучающихся во исполнение части 2 статьи 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с Бюджетным Кодексом Российской Федерации после подтверждения понесенных затрат.

6.3. При подготовке к проведению процедур торгов по поставке продуктов и (или) организации питания определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также предъявляются требования к техническим характеристикам и качеству продуктов. Данные характеристики учитываются и при определении прямых поставок продукции (без торгов). При подготовке технического задания на проведение электронного аукциона, конкурса с ограниченным участием в электронной форме, запроса предложений в электронной форме, запроса котировок в электронной форме на поставку продуктов питания, необходимо вносить такие характеристики, как калибровка фруктов (определение среднего веса (яблока 100-120 г, мандарин – 60-70 г и др.)); кроме того, обязательными условиями является соответствие продуктов (по наименованиям, группам) требованиям технических регламентов (Приложение 2).

7. Организация расчетов за питание и учет средств, выделяемых на организацию бесплатного питания

7.1. При организации питания в обязательном порядке заключаются договоры между родителями (законными представителями) обучающихся и общеобразовательной организацией (организацией общественного питания) на предоставление питания во время образовательного процесса.

7.2. При внесении изменений в ежедневное меню, если это изменение привело к изменению стоимости питания, должен производиться соответствующий перерасчет стоимости питания с публикацией этой информации в сети интернет.

8. Соответствие инфраструктуры школьных столовых установленным требованиям СанПиН

8.1. Главы городских округов и муниципальных районов Республики Адыгея несут ответственность за 100% техническую инфраструктурную го-

товность пищеблоков общеобразовательных организаций к организации бесплатного здорового горячего питания и поддержания ее состояния в соответствии с СанПиН.

8.2. Допускается приведение в нормативное состояние инфраструктуры с использованием механизмов государственно-частного партнерства (ГЧП) с передачей в безвозмездное пользование пищеблоков и обеденных залов школ на срок окупаемости инвестиций при условии осуществления комплексной модернизации инфраструктуры, включая строительство ПЛК, обеспечения логистики и лабораторного контроля. Срок окупаемости инвестиций определяется по установленной в субъекте Российской Федерации методике.

8.3. При передаче имущества в безвозмездное пользование для организации питания затраты на коммунальные услуги несет собственник недвижимого имущества.

9. Обеспечение питанием обучающихся, не имеющих возможность посещать общеобразовательные организации (обучающиеся на дому)

9.1. Для обучающихся, не имеющих возможность посещать общеобразовательные организации, вместо предоставления горячего питания непосредственно в общеобразовательной организации предусматривается выплата компенсации в денежном эквиваленте (исходя из стоимости продуктового набора) или продуктовый набор за счет бюджета муниципальных образований Республики Адыгея.

10. Обеспечение питанием обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании

10.1. В соответствии с Конституцией Российской Федерации дети имеют право на здоровую среду обитания и здоровое питание, в том числе с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия).

10.1.1. *Аллергия.* В России по данным многих исследований больше всего заболевших пищевой аллергией приходится на возраст от 5 до 12 лет. Анализ данных многочисленных исследований об этиологической структуре пищевой аллергии у детей старшего возраста показал, что у школьников и подростков чаще всего отмечается аллергия к овощам, фруктам, орехам, шоколаду, цитрусовым, клубнике, экзотическим специям. Исследования по изучению молекулярной характеристики аллергенов в растениях и пищевых продуктах доказывают, что причиной развития пищевой аллергии у детей старшего возраста и взрослых является не алиментарный путь, а перекрестные реакции между данными аллергенами. Многие исследователи отмечают, что с увеличением возраста дети в большинстве случаев хорошо переносят многие продукты, и связывают это с созреванием иммунной системы желудочно-кишечного тракта и формированием оральной толерантности.

К высокоаллергенным продуктам относятся – все цитрусовые, клубника,

земляника, малина, ежевика, ананасы; морковь, помидоры, болгарский перец, редька; яйца; сосиски и колбасы, курица, морская рыба; цельное коровье молоко, сыры и йогурты с добавками; какао, шоколад, орехи, мед, соки.

В питании данной группы детей должны быть исключены продукты, провоцирующие у них аллергическую реакцию.

10.1.2. *Диабет.* Рацион питания детей с диабетом абсолютно полноценный и сориентирован на полезное для здоровья питание всех детей. Им не нужны специальные «диабетические» продукты. Но у детей с диабетом важно скорректировать влияние поступившего инсулина и потребляемой пищи на содержание сахара в крови. Сахар в крови повышают лишь те продукты, которые содержат углеводы. Это: хлеб, крупы, мюсли, кукурузные хлопья; картофель, макаронные изделия, молоко и молочные продукты; сахар, мёд, кондитерские изделия, выпечка, мороженое, сладкие напитки с сахаром; фрукты, фруктовые соки.

Количество углеводов продуктов должно всегда соответствовать вводимой дозе инсулина. Есть продукты, которые почти не повышают сахар в крови. Детям можно их есть в промежутках между основными приёмами пищи: сырые овощи, например, морковь, помидоры, перец; фруктовый и травяной чай без сахара.

Для детей, больных сахарным диабетом, в обязательном порядке должно быть организовано питание с интервалом в приеме пищи не более 4 часов. В рацион питания должны быть включены продукты животного и растительного происхождения – источники полноценного белка (творог, мясо, рыба, птица, мясо, сыр, гречка, рис, фасоль, овес). Углеводы должны иметь низкий гликемический индекс (овощи – перец сладкий, баклажан; брокколи, цветная капуста, спаржевая фасоль; свежая зелень, листовая зелень; свежие фрукты, бобовые, коричневый рис, макаронные изделия из муки твердых сортов или цельнозерновые макаронные изделия). Углеводы с высоким гликемическим индексом должны быть полностью исключены из питания.

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 с сайта образовательной организации.

Для детей, приносящих из дома еду, 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 быть проинструктированы о действиях в случае воз-

никновения у них гипогликемии, а также особенностях организации питания.

10.1.3. *Целиакия.* Большинство продуктов для больных целиакией на российском рынке представлены производителями стран Евросоюза, а поэтому имеют высокую стоимость, что затрудняет использование данной продукции в питании детей больных целиакией.

В некоторых регионах Российской Федерации зачастую невозможно приобрести данные продукты или их ассортимент значительно ограничен, к тому же данная продукция имеет очень высокую стоимость, поэтому не все родители могут позволить купить данные продукты питания. Большой проблемой является неготовность или отсутствие желания отечественных предприятий вкладываться в специфическое и ответственное производство продукции для людей с диагнозом: Целиакия. Кроме того, отсутствует нормативно-правовая база по соблюдению норм содержания глютена (белка злаковых культур) в данной продукции и ее маркировке. При этом маркировка продуктов значком перечеркнутый колосок или надписью «без глютена» уже давно принята во многих странах мира. В школах и детских садах практически отсутствует обеспечение питанием больных целиакией, что связано с особенностями приготовления пищи для данной категории детей. Необходимо обеспечить чистоту приготовления продукции для них, а именно требуется наличие отдельной посуды, оборудования и мест приготовления, чтобы полностью исключить возможность попадания в еду этих детей глютена, т. к. даже незначительное загрязнение продукта глютеном способно привести больного целиакией к серьезным последствиям – дисфункциям, воспалительным и онкологическим заболеваниям ЖКТ, анемии, гипотрофии, бесплодию.

Диетотерапия при целиакии основана на принципе исключения из потребляемой пищи токсичного для этих больных глютена. Из пищевого рациона полностью должны быть исключены продукты и блюда, содержащие проламин – одну из 4 фракций белка пищевых злаков. Самое высокое содержание проламина имеют пшеница, рожь (33-37%) и просо (55%), умеренное количество обнаруживается в овсе (10%).

Таким образом, в список запрещенных попадают все продукты и блюда, содержащие пшеницу, рожь, просо, ячмень и овес. Также исключаются продукты промышленного производства, содержащие скрытые блюда – 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. Безглютеновое питание – единственный способ этиотропной профилактики.

Часто причиной нарушения диеты является ее неосознанное нарушение в связи с отсутствием маркировки безглютеновых продуктов, необоснованная замена продуктов при технологии приготовления блюд при отсутствии необходимой настороженности со стороны персонала пищеблока. 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 специальными приборами.

дованное 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 посуды. Рекомендуется использовать посуду, приобретенную общеобразовательной организацией специально для детей больных целиакией. Допускается использовать посуду, принесенную ребенком из дома. Кухонная и столовая посуда, инвентарь моется в отдельной моечной ванне или отдельной, специально выделенной емкости с последующим ополаскиванием в проточной воде.

10.1.4. *Муковисцидоз*. Часто встречающееся генетически детерминированное заболевание, которое характеризуется распространенным поражением экзокринных желез, кистозным перерождением поджелудочной железы (ПЖ), поражением кишечника и дыхательной системы и закупорки выводящих протоков вязким секретом, что вызвано изменениями функций каналов мембран эпителиальных клеток.

При муковисцидозе в патологический процесс вовлекается весь организм.

Ведущим в клинической картине является поражение двух систем – бронхолегочной, где формируется хронический воспалительный процесс и пищеварительный, что приводит к нарушению процесса пищеварения.

Распространенность муковисцидоза в России ниже, чем в европейских странах. Вместе с тем, статистика распространенности муковисцидоза среди детей свидетельствует о ежегодном росте заболеваемости.

Муковисцидоз хорошо поддается лечению, которое может предотвратить, задержать или облегчить его симптомы. Основным принципом в стратегии питания больных муковисцидозом – активные увеличения ценности рациона до 120-150% от рациона здорового ребенка. Энергетическая ценность дополнительных калорий в возрастной группе до трех лет составляет 200 ккал/сутки, 3-5 лет – 400 ккал/сутки, 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 с 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.

10.1.5. *Фенилкетонурия.* Наследственное нарушение аминокислотного обмена, при котором блокируется работа ферментов фенилаланин-гидроксилазы, в результате аминокислота фенилаланин оказывает токсическое действие. Патогенетическим методом профилактики обострений является диетотерапия с заменой высокобелковых натуральных продуктов (мясо, рыба, творог) на специализированные смеси, не содержащие фенилаланин.

Динамика общей заболеваемости фенилкетонурией среди детей 0-14 лет характеризуется ежегодным приростом более чем на 5%.

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

При составлении меню необходим индивидуальный подход и совместная работа с родителями ребенка, так как у детей имеются разные вкусовые предпочтения к низкобелковой продукции, а также отмечаются разные физиологические реакции на продукты питания.

10.1.6. При организации питания в общеобразовательных организациях целесообразно в обязательном порядке разработать системный подход обеспечения питанием детей с хроническими заболеваниями (диабет, целиакия, аллергия, заболевания ЖКТ и др.). Алгоритм организации индивидуального питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании:

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

2) на основании полученных документов, руководитель общеобразовательной 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 общеобразовательной организации и законным представителем ребенка заключается договор о порядке предоставления услуг по организации питания ребенка. В договоре рекомендуется указать:

- режим питания ребенка с учетом основных и дополнительных приемов пищи;
- порядок организации питания;
- приготовление блюд на пищеблоке школы и выдача их через линию раздачи;
- доставка блюд из иной организации, осуществляющей приготовление блюд и полуфабрикатов с последующей доготовкой и (или) без нее и выдача

их через линию раздачи в общеобразовательной организации;

– питание детей из продуктов и блюд, принесенных из дома;

3) в случае организации питания разрабатывается меню с учетом имеющейся у ребенка патологии. Общеобразовательная 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 общеобразовательной организации;

4) в случае, если 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 общеобразовательной организации создаются условия для организации питания детей (устанавливается 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 общеобразовательной 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 и 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.

Особенности организации питания детей, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, содержатся в методических рекомендациях МР 2.4.0162-19 (утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.12.2019), в которых, в том числе представлены рекомендуемые наборы продуктов по приемам пищи и набор технологических карт на блюда для питания, которые рекомендуется

использовать при составлении меню.

11. Обеспечение мероприятий по формированию культуры здорового питания

11.1. Общеобразовательная организация – один из основных источников формирования культуры здорового питания и правильного пищевого поведения детей (наряду с семьёй). Системная работа по формированию культуры здорового питания включает три направления:

- 1) рациональная организация питания;
- 2) включение в воспитательный и учебный процесс образовательных программ формирования культуры здорового питания;
- 3) просветительская работа с детьми, их родителями (законными представителями), педагогами и специалистами общеобразовательных учреждений.

Только сочетание всех направлений работы поможет создать такую среду, в которой возможно формирование культуры здорового питания и здорового образа жизни. Особенно важно при решении данной проблемы привлечь родителей и сделать их своими союзниками.

11.2. Цель деятельности педагогов по организации работы с родителями – формирование культуры здорового питания детей как составляющей здорового образа жизни.

Задачи:

– просветительская – способствовать пониманию необходимости формирования здорового питания детей; организации рационального питания детей и подростков; профилактики поведенческих рисков здоровья, связанных с нерациональным питанием детей и подростков; просвещение родителей в вопросах здорового питания;

– консультативная – уметь находить методы эффективного воздействия на ребёнка;

– коммуникативная – получить возможность обмена опытом по формированию культуры здорового питания; информацию о народных традициях, связанных с питанием, расширить знания об истории и традициях питания своего народа, формировать чувства уважения к культуре своего народа и культуре и традициям других народов.

11.3. В общеобразовательных организациях рекомендуется использовать разнообразные формы взаимодействия с семьёй.

Формы познавательной деятельности, в которых могут быть затронуты проблемы здорового питания: общественные форумы знаний, творческие отчеты, дни открытых занятий, праздники знаний и творчества, турниры знатоков, совместные олимпиады, выпуск предметных газет, КВН и т. д.

Родители могут помочь в оформлении, подготовке поощрительных призов, оценке результатов, непосредственно участвовать в мероприятиях, создавая собственные или смешанные команды. Это могут быть конкурсы: «Семь – зрудит по вопросам разумного питания», «Семейное увлечение тра-

дициями национальной кухни»; читательские конференции «Круг семейного чтения по проблеме здорового питания» и др.

Особое внимание необходимо уделять проведению родительских собраний. На них обсуждаются проблемы жизни детского и родительского коллективов, но содержание не должно сводиться к монологу преподавателя или специалиста. Это – взаимный обмен мнениями, идеями, совместный поиск. Тематика собраний может быть разнообразной: «Мы – за здоровое питание», «О «правильных» и «неправильных» продуктах», «Учимся правильно питаться», «Народные традиции здорового питания», «Основные принципы организации рационального питания в дошкольном и школьном возрасте», «Рацион питания дошкольника», «Режим и гигиена питания дошкольников» и др.

Заслуживают внимания тематические конференции по обмену опытом формирования у детей привычки к здоровому питанию. Такая форма вызывает интерес, привлекает внимание родительской и педагогической общественности, деятелей науки и культуры, представителей общественных организаций.

Формы трудовой деятельности: оформление кабинетов, благоустройство места для приёма пищи, создание библиотеки по проблеме здорового питания, ярмарка-распродажа блюд, приготовленных по семейным рецептам, выставки «Вкусный мир нашего дома» и др.

Формы досуга: совместные праздники, подготовка концертов и спектаклей, посвященных организации разумного питания, соревнования, конкурсы и т. п.

12. Кадровое обеспечение системы организации питания квалифицированным персоналом

12.1. В штате организации, оказывающей услуги питания для обучающихся (как аутсорсинг, так и инсорсинг), должно быть обеспечено, в зависимости от применяемой модели организации питания, наличие специалистов: заведующие производством, повара, технологи, технологи-калькуляторы, приемщики, товароведы и т. п. Квалификация персонала должна соответствовать профессиональным стандартам и требованиям.

12.2. Совершенствование условий организации питания в общеобразовательных организациях необходимо начинать с совершенствования подготовки (переподготовки) и повышения квалификации кадров в сфере организации питания в общеобразовательных организациях.

12.3. В Республике Адыгея планируется функционирование региональной системы повышения квалификации и профессиональных знаний специалистов, занятых в сфере организации школьного питания, включающая региональную стажировочную площадку.

12.4. На базе региональной стажировочной площадки будут проводиться следующие мероприятия:

1) для руководителей муниципальных органов управления образованием – семинар по изучению опыта модернизации школьного питания;

2) для поваров, работников школьных столовых, заведующих производством школьных столовых общеобразовательных учреждений:

– курсы повышения квалификации по вопросу совершенствования про-

фессиональной деятельности работников школьных столовых в условиях инновационной модели школьного питания, направленной на сохранение и укрепление здоровья обучающихся;

– курсы повышения квалификации по вопросу использования современного технологического оборудования в профессиональной деятельности;

3) для руководителей общеобразовательных организаций:

– курсы повышения квалификации по проблеме организации школьного питания на современном этапе;

– курсы повышения квалификации по вопросу формирования навыков безопасного образа жизни, в том числе культуры здорового питания у обучающихся, воспитанников;

4) для организаторов школьного питания в общеобразовательных организациях – семинары по вопросам управления в сфере школьного питания и иные мероприятия.

13. Порядок организации информационно-просветительской работы

13.1. На сайтах Министерства образования и науки Республики Адыгея, органов управления образованием муниципальных районов и городских округов и общеобразовательных организаций функционирует специализированный раздел «Горячее питание для школьников», содержащий актуальные нормативные правовые документы федерального, регионального и муниципального уровней, регулирующие вопросы школьного питания, для общеобразовательных организаций.

13.2. В освещении положительных изменений в системе школьного питания участвуют муниципальные и региональные средства массовой информации.

13.3. Информация о мероприятиях муниципального и регионального уровня по совершенствованию организации школьного питания размещается на сайте органа исполнительной власти Республики Адыгея, осуществляющего управление в сфере образования.

На сайтах общеобразовательных организаций:

– освещаются мероприятия, проводимые в этих организациях: закупка нового оборудования, проведение конкурсов на лучшее блюдо, лекций и семинаров для родителей по вопросам здорового питания,

– размещается школьное меню и иные документы в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

13.4. Эффективным способом работы с родительской общественностью является создание на сайтах органов власти и общеобразовательных организаций разделов по консультированию населения в режиме «вопрос-ответ», предоставляющих возможность оперативно получить разъяснения у специалистов, а также своевременного урегулирования спорных ситуаций и конфликтов.

ПЕРЕЧЕНЬ СТАНДАРТОВ НА ПРОДУКЦИЮ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

На специализированное сырье для производства продукции детского питания действуют следующие стандарты:

1. ГОСТ 31798-2012 «Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденную, подмороженную и замороженную говядину (в полутушах, четвертинах) и телятину (в тушах, полутушах) 1 и 2 категорий, полученные от молодняка КРС и телят.
2. ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия». Распространяется на жилованное мясо (говядина, свинина, конина, баранина) и обработанные субпродукты (печень, язык, сердце), замороженные в блоках.
3. ГОСТ 32273-2013 «Мясо. Оленина для детского питания. Технические условия». Распространяется на оленину в тушах и полутушах, полученную от убоя оленят и молодняка оленей.
4. ГОСТ 32734-2014 «Мясо перепелов для детского питания. Технические условия». Распространяется на мясо перепелов для детского питания (без добавленных ингредиентов).
5. ГОСТ 32752-2014 «Субпродукты, охлажденные для детского питания. Технические условия». Распространяется на обработанные мясные охлажденные субпродукты (говяжьи, свиные, бараньи, конские, олени – печень, язык, сердце).
6. ГОСТ 32914-2014 «Мясо сублимационной сушки для детского питания. Технические условия». Распространяется на мясо сублимационной сушки (говядина, мясо кролика, мясо цыпленка, мясо индейки).
7. ГОСТ 34122-2017 «Субпродукты птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные субпродукты птицы для детского питания (печень, сердце цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат).
8. ГОСТ 34424-2018 «Промышленность мясная. Классификация жилованного мяса при производстве мясной продукции для детского питания». Распространяется на замороженное и охлажденное жилованное мясо (говядина, телятина, в том числе молочная телятина, свинина, баранина, ягнятина, конина, оленина, в том числе от оленят).
9. ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия (с Изменением № 1)». Распространяется на остывшее, охлажденное, замороженное и глубокомороженное мясо птицы для детского питания – тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части (полутушки,

- четвертины передней и задней, грудки, окорочка, бедра, голени, филе, кускового мяса, кускового белого мяса, кускового красного мяса).
10. ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия (с Изменением № 1)». Распространяется на остывшее, охлажденное, замороженное и глубокомороженное мясо индейки (потрошенная тушка, полутушка, грудка, окорочок, бедро, голень, плечо, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени).
 11. ГОСТ Р 54034-2010 «Мясо. Баранина и ягнятина для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденную, подмороженную и замороженную баранину от молодняка овец и ягнятину в тушах.
 12. ГОСТ Р 54048-2010 «Мясо. Свинина для детского питания. Технические условия». Распространяется на парную, охлажденную, подмороженную и замороженную свинину в полутушах, полученную от молодняка свиней, для производства продуктов питания детей старше 6 месяцев.
 13. ГОСТ Р 55335-2012 «Мясо. Конина для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденную, подмороженную и замороженную конину в полутушах и четвертинах для промышленного производства продуктов питания детей старше 6 месяцев.
 14. ГОСТ 33933-2016 «Продукты диетического лечебного и диетического профилактического питания. Смеси белковые композитные сухие. Общие технические условия». Распространяется на смеси белковые композитные сухие, относящиеся к специализированным продуктам и произведенные на основе: белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока), изолированных соевых белков, смеси белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока) и изолированных соевых белков.
 15. ГОСТ 31645-2012 «Мука для продуктов детского питания. Технические условия». Распространяется на муку, выработанную из рисовой, овсяной и гречневой круп.
 16. ГОСТ 33282-2015 «Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия (с Поправкой)». Распространяется на филе рыбы мороженое в блоках и поштучно (филе с кожей, филе без кожи, филе-кусочек с кожей и без кожи).
 17. ГОСТ 33633-2015 «Масло сливочное для детского питания. Технические условия». Распространяется на сливочное масло, изготовляемое из коровьего молока (для питания детей раннего возраста с массовой долей жира 82,5%, для питания детей дошкольного и школьного возраста с массовой долей жира 82,5%, 80,0%, 72,5% и 72,5%, обогащенное витамином/витаминами).
 18. ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия». Распространяется на пастеризованное, стерилизованное и ультрапастеризованное питьевое молоко с массовой долей жира: 2,5%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, в том числе обогащенное йодом и/или витамином/витаминами.
 19. ГОСТ 32924-2014 «Сливки питьевые для детского питания. Технические условия». Распространяется на стерилизованные и ультрапастеризованные питьевые сливки с массовой долей жира: 10%, 12%, 15% и 20%.

20. ГОСТ 34255-2017 «Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия». Распространяется на обезжиренное, частично обезжиренное и цельное сухое молоко, получаемое из сгущенного пастеризованного обезжиренного или нормализованного, или цельного коровьего молока.
21. ГОСТ 32735-2014 «Продукты яичные жидкие охлажденные для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные жидкие яичные продукты (яичный меланж, яичный белок, яичный желток).

На продукты специализированные для питания детей старше трех лет действуют следующие стандарты:

1. ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия». Распространяется на пастеризованное, стерилизованное и ультрапастеризованное питьевое молоко, с массовой долей жира: 2,5%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, в том числе обогащенное йодом и/или витамином/витаминами.
2. ГОСТ 31498-2012 «Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия (с Изменением № 1)». Распространяется на вареные и/или вареные пастеризованные мясные колбасные изделия: колбасы – «Детская», «Детская сливочная», «Детская-вита», «Диабетическая детская», «Тимка», «Любушка», «Гимназическая», колбаски (сосиски) – «Детские», «Детские витаминизированные», «Здоровье», «Мальшок», «Сказка», «Сказка-вита», «Диабетические детские», «Карпуз», «Гематогеновые», «Печеночные», «Тимка», сардельки – «Детские», «Школьные», «Лицейские».
3. ГОСТ 31779-2012 «Колбасы полукопченые для детского питания. Технические условия». Распространяется на полукопченые колбасы: «Детская», «Детская-вита», «Школьная», «Гимназическая», «Классная», «Гулливвер» и «Лицейская».
4. ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные натуральные полуфабрикаты из мяса птицы: мясокостные – тушка цыпленка, тушка индейки, полутушка цыпленка, полутушка индейки, четвертина передняя цыпленка, четвертина задняя цыпленка, грудка цыпленка, грудка индейки, окорочок цыпленка, окорочок индейки, бедро цыпленка, бедро индейки, голень цыпленка, голень индейки, крылышко цыпленка, плечевая часть крылышка цыпленка и плечо индейки; бескостные крупнокусковые – филе грудной части цыпленка, филе грудной части индейки, филе большое цыпленка, филе большое индейки, филе малое цыпленка, филе малое индейки, филе «Медальон», филе для стейка, окорочок цыпленка бескостный, кусковое мясо бедра цыпленка, кусковое мясо бедра индейки, кусковое мясо голени цыпленка, кусковое мясо голени индейки и кусковое мясо плеча индейки; бескостные мелкокусковые – гуляш, поджарка, азу, рагу и котлетное мясо; фаршированные – рулетики из мяса цыпленка, рулетики из

- мяса индейки, филе фаршированное, зразы и окорочок цыпленка фаршированный; панированные -- котлета отбивная, котлета по-киевски и наггетсы.
5. ГОСТ 32750-2014 «Полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания. Технические условия». Распространяется на замороженные мясные полуфабрикаты в тесте: пельмени «Детские», пельмени «Классные», пельмени «Тимка», пельмени «Тимка» с кониной, мясные палочки «Школьные», мясные палочки «Детские», хинкали «Школьные», хинкали «Школьные» из баранины, манты «Школьные» и манты «Школьные» из баранины.
 6. ГОСТ 33337-2015 «Изделия кулинарные из мяса птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на кулинарные изделия из мяса птицы (для питания детей старше 1,5 лет): запеченные (старше 3 лет) – окорочок цыпленка бескостный, окорочок цыпленка бескостный с начинкой, бедро цыпленка бескостное, бедро цыпленка бескостное с начинкой, филе грудной части цыпленка (индейки), рулет из мяса цыпленка (индейки) и мясо цыпленка и/или индейки формованное; вареные – мясо тушки цыпленка (индейки) бескостное, бедро цыпленка (индейки), голень цыпленка и паштеты (старше 3 лет) из: мяса цыпленка, мяса и печени цыпленка, мяса индейки, мяса и печени индейки, печени цыпленка и/или индейки; тушеные – мясо цыпленка (индейки) в соусе, мясное ассорти в соусе, печень куриная в молочном соусе, мясо цыпленка (индейки) с сердцем, мясо цыпленка (индейки) обеденное, филе куриное с языком, мясо цыпленка (индейки) с овощами и мясо цыпленка (индейки) с рисом; паровые – котлеты из мяса цыпленка (индейки) рубленые и биточки из мяса цыпленка (индейки).
 7. ГОСТ 33338-2015 «Полуфабрикаты рубленые высокой степени готовности из мяса птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные рубленые полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса птицы (для детей старше 1,5 лет): формованные в панировке или без – котлеты, крокеты, палочки, биточки, тефтели, фрикадельки, бифштекс, ромштекс, гамбургер и шницель; фаршированные – зразы и котлеты с начинкой; в оболочке (старше 3 лет) – колбаски из мяса птицы, колбаски субпродуктовые, котлета в тесте и сосиска в тесте.
 8. ГОСТ 33611-2015 «Полуфабрикаты мясные. Фарш для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные мясные полуфабрикаты категории А – мясной фарш: «Говяжий», «Свиной», «Из говядины и свинины», «Бараний» и «Конский».
 9. ГОСТ Р 54753-2011 «Ветчина вареная в оболочке для детского питания. Технические условия». Распространяется на вареную ветчину в оболочке, в том числе обогащенную витаминами, железом и цинком (вита): «Детская», «Детская-вита», «Классная», «Классная-вита», «Школьная», «Школьная-вита», «Сказка», «Сказка-вита», «Лицейская», «Гимназическая» и «Малышок».

10. ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные, подмороженные и замороженные мясные кусковые бескостные полуфабрикаты: крупнокусковые бескостные из говядины – говяжья вырезка, говядина от спинно-поясничной части, говядина от тазобедренной части, говядина от лопаточной части, говядина от подлопаточной части, говядина от грудной части, котлетное мясо говяжье; порционные бескостные из говядины: медальоны говяжьи, бифштекс говяжий, лангет говяжий, антрекот говяжий, ромштекс говяжий, зразы говяжьи, говядина духовая; мелкокусковые бескостные из говядины: бефстроганов говяжий, азу говяжье, поджарка говяжья, гуляш говяжий; крупнокусковые бескостные из конины: вырезка конская, конина от спинно-поясничной части, конина от тазобедренной части, конина от лопаточной части, конина от подлопаточной части, конина от грудной части, котлетное мясо конское; порционные бескостные из конины: медальоны конские, бифштекс конский, лангет конский, антрекот конский, ромштекс конский, зразы конские, конина духовая; мелкокусковые бескостные из конины: бефстроганов конский, азу конское, поджарка конская, гуляш конский; крупнокусковые бескостные из свинины: вырезка свиная, свинина от спинно-поясничной части, свинина от тазобедренной части, свинина от лопаточной части, котлетное мясо свиное; порционные бескостные из свинины: эскалоп свиной, шницель свиной, свинина духовая; мелкокусковые: поджарка свиная, гуляш свиной; крупнокусковые бескостные из баранины: вырезка баранья, баранина от тазобедренной части, баранина от лопаточной части; порционные бескостные из баранины: эскалоп бараний, шницель бараний, баранина духовая; мелкокусковые бескостные: поджарка баранья, мясо для плова баранье, котлетное мясо баранье.
11. ГОСТ Р 55366-2012 «Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия». Распространяется на мясные рубленые полуфабрикаты для питания детей старше 1,5 лет: котлетки «Детские», биточки «Бемби» и «Маугли», тефтели «Морозко» и «Сказка», фрикадельки «Теремок» и «Колобок», кнели «Детские»; для питания детей старше 3 лет: ромштексы «Буратино», «Буратино витаминизированный», «Диетический» и «Чиполлино», бифштексы «Детский» и «Детский-вита», котлета для гамбургера «Детская», крокеты «Детские», шницели «Детский» и «Классный», котлеты «Школьные» и говяжьи «Школьные», ежики «Детские», зразы «Детские», котлета для гамбургера «Классная» и котлета для чизбургера «Детская», палочки «Детские», котлетки печеночные «Детские», биточки «Детские», фрикадельки «Детские», тефтели «Детские», нагетсы «Детские», люля-кебаб «Сказка», котлеты низкокалорийные «Детские», биточки низкокалорийные «Детские», тефтели низкокалорийные «Детские», фрикадельки низкокалорийные «Детские», голубцы ленивые «Детские».
12. ГОСТ Р 55574-2013 «Паштеты для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные мясные паштеты – «Детский», «Карапуз», «Школьник», «Тимка».

13. ГОСТ Р 55790-2013 «Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые для детского питания. Технические условия». Распространяется на рубленые полуфабрикаты из мяса птицы: рубленые формованные в панировке или без – котлеты детские, котлеты школьные, котлеты куриные, котлеты особые, котлеты с яйцом, котлеты солнечногорские, крокеты школьные, крокеты куриные, крокеты с крупой, крокеты с кабачком, крокеты детские, крокеты с говядиной, палочки мясные, палочки куриные, палочки с крупой, палочки с овощами, палочки школьные, палочки с говядиной, биточки детские, биточки с яйцом, биточки школьные, биточки мясные, биточки куриные, биточки «Тотоша», биточки солнечногорские, тефтели школьные, тефтели детские, тефтели с говядиной, тефтели солнечногорские, тефтели «Тотоша», тефтели куриные, фрикадельки детские, фрикадельки «Тотоша», фрикадельки из индейки, фрикадельки школьные, «Ежики» куриные, «Ежики» детские, бифштекс «Тотоша», бифштекс школьный, ромштекс из мяса птицы, ромштекс школьный, голубцы ленивые детские, голубцы ленивые школьные, голубцы ленивые куриные, голубцы ленивые ассорти, гамбургер детский, гамбургер школьный, гамбургер куриный, шницель «Тотоша», шницель школьный, шницель солнечногорский; рубленые фаршированные: зразы школьные, зразы с сыром, зразы солнечногорские, зразы с печенью.
14. ГОСТ Р 56364-2015 «Российское качество. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые с пониженной калорийностью для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные рубленые полуфабрикаты из мяса птицы с пониженной калорийностью: рубленые формованные в панировке или без – котлеты из мяса цыплят детские, котлеты филейные школьные, котлеты из мяса индейки детские, котлеты «Тотошка», котлеты с яичным белком «Крепыш», крокеты с овощами «Смак», крокеты с крупой «Веснушка», крокеты «Крепыш», биточки с яйцом, тефтели детские, тефтели с яичным белком, тефтели филейные, фрикадельки детские, фрикадельки «Тотоша», фрикадельки школьные, голубцы ленивые детские, голубцы ленивые школьные, голубцы ленивые, голубцы ленивые ассорти, гамбургеры филейные; рубленые фаршированные – зразы школьные, зразы солнечногорские, зразы с печенью.
15. ГОСТ Р 56365-2015 «Российское качество. Изделия ветчинные из мяса птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на ветчинные изделия из мяса птицы: ветчина филейная, ветчина из мяса цыплят, ветчина из мяса индейки, ветчина куриная детская, ветчина куриная школьная, ветчина из мяса птицы ассорти, ветчина из мяса цыплят с кроликом, ветчина из мяса цыплят с языком, ветчина из мяса цыплят и перепелов.
16. ГОСТ Р 56579-2015 «Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные мясосодержащие рубленые полуфабрикаты с массовой долей мясных ингредиентов не менее 40%: старше 1,5 лет

- биточки «Цветик» и «Маугли», тефтели с рисом, тефтели с перловкой, фрикадельки «Карпуз» и «Гномик», кнели «Детские», котлеты мясо-овощные; старше 3 лет – котлета «Для гамбургера «Классная» и котлета «Для чизбургера «Детская», голубцы ленивые «Детские», котлеты мясо-картофельные, биточки «Карпуз», «Гномик», «Тимка»; старше 6 лет – котлеты пониженной калорийности «Детские», биточки пониженной калорийности «Детские», тефтели пониженной калорийности «Детские», фрикадельки пониженной калорийности «Детские».
17. ГОСТ Р 58110-2018 «Изделия колбасные вареные из мяса (субпродуктов) птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на вареные колбасные изделия из мяса (субпродуктов) птицы: колбасы – «Нежная», «Печеночная», «Крепыш», «Подростковая», «Тотоша»; колбаски – «Атлет», «Бутуз»; сосиски – «Минутка», сосиски для завтрака «Дружок»; сардельки – сардельки из мяса цыплят, сардельки из мяса индейки «Пикничок», «Переменка».
 18. ГОСТ Р 58111-2018 «Полуфабрикаты в тесте замороженные из мяса птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на замороженные полуфабрикаты из мяса птицы в тесте: пельмени – «Желанные», «Классики», «Солнечногорские», «Птенчик», «Петушок», «Крепышок», «Богатырь», «Колобок», «Кроха», «Тотоша»; хинкали – из мяса цыплят, из мяса индейки, «Снежки», «Рябушка»; манты – «Атлет», «Крепыш», «Богатырь».
 19. ГОСТ 32925-2014 «Кефир для детского питания. Технические условия». Распространяется на кисломолочный продукт, выработанный из цельного коровьего молока с массовой долей жира от 3,2% до 4,0% или из нормализованного коровьего молока с массовой долей жира 1,5%, 2,0%, 2,5%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%.
 20. ГОСТ 32927-2014 «Творог для детского питания. Технические условия». Распространяется на герметично упакованный творог с массовой долей жира – 4%, 5%, 9% и 10% и получаемый путем прессования и/или самопрессования, получаемый путем сепарирования, получаемый путем ультрафильтрации.
 21. ГОСТ 33631-2015 «Сыры для детского питания. Технические условия». Распространяется на мягкие и полутвердые сыры для детского питания, производимые из коровьего молока (солёные и сладкие).
 22. ГОСТ Р 58161-2018 «Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия». Распространяется на хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки, из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной муки. Хлебобулочные изделия вырабатывают подовыми или формовыми; без начинки или с начинкой (сладкой, овощной, фруктовой).

**СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ
О ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАКУПОК**

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям*)
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
8.	Виноград сушеный	ГОСТ 6882-88.
9.	Вишня быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
10.	Горох плифованный: целый или колотый	ГОСТ 6201-68 с 01.11.2020 ГОСТ 28674-2019
11.	Горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011
12.	Горошек зеленый консервированный	ГОСТ 34112-2017
13.	Груши свежие	ГОСТ 33499/2015
14.	Джем	ГОСТ 31712-2012
15.	Зелень свежая (лук, укроп)	ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014
16.	Йогурт или биоюгурт	ГОСТ 31981/2013
17.	Кабачки (цукини) быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011
18.	Кабачки свежие	ГОСТ 31822-2012
19.	Какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый	ГОСТ 108-2014
20.	Капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001
21.	Капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
22.	Капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
23.	Капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017
24.	Капуста китайская (пекинская) свежая	ГОСТ 34323-2017
25.	Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	ТУ изготовителя
26.	Капуста цветная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
27.	Капуста цветная свежая	ГОСТ 33952-2016
28.	Картофель продовольственный свежий	ГОСТ 7176-2017
29.	Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
30.	Киви свежие	ГОСТ 31823/2012
31.	Кисель	ГОСТ 18488-2000
32.	Кислота лимонная	ГОСТ 908-2004

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям*)
33.	Клубника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
34.	Клюква быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
35.	Икра овощная из кабачков	ГОСТ 2654-2017
36.	Консервы рыбные	ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013
37.	Крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010
38.	Крупа гречневая ядрица	ГОСТ Р 55290-2012
39.	Крупа кукурузная шлифованная	ГОСТ 6002-69
40.	Крупа манная	ГОСТ 7022-97 с 01.11.2020 ГОСТ 7022-2019
41.	Крупа овсяная	ГОСТ 3034-75
42.	Крупа пшеничная	ГОСТ 276-60
43.	Крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016
44.	Крупа рис шлифованный	ГОСТ 6292-93
45.	Крупа ячменная перловая	ГОСТ 5784-60
46.	Кукуруза сахарная в зернах, консервированная	ГОСТ 34114-2017
47.	Лавровый лист	ГОСТ 17594-81
48.	Лимоны свежие	ГОСТ 34307/2017
49.	Лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017
50.	Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
51.	Мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006
52.	Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные	ГОСТ 31743-2017
53.	Малина быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
54.	Мандарины свежие (не ниже I сорта)	ГОСТ 34307/2017
55.	Масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
56.	Масло сладко-сливочное несоленое	ГОСТ 32261-2013
57.	Мед натуральный	ГОСТ 19792-2017
58.	Молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013, ГОСТ 31450-2013
59.	Молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012
60.	Молоко стерилизованное концептрированное	ГОСТ 3254/2017
61.	Морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013
62.	Мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017
63.	Мясо, замороженное в блоках – говядина, для детского питания	ГОСТ 31799-2012
64.	Мясо индейки охлажденное, замороженное	ГОСТ Р 52820-2007
65.	Натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76
66.	Нектарины свежие	ГОСТ 34340/2017
67.	Нектары фруктовые и фруктово-овощные	ГОСТ 32104-2013
68.	Огурцы консервированные без добавления уксуса	ТУ производителя

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям*)
69.	Огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016
70.	Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	ГОСТ 34220-2017
71.	Перец сладкий свежий	ГОСТ 34325-2017
72.	Плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93
73.	Шовидло	ГОСТ 32099-2013
74.	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	ГОСТ Р 54754-2011
75.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные	ГОСТ 31465-2012
76.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные, замороженные	ГОСТ 31465-2012
77.	Полуфабрикаты мясные рубленые замороженные для детского питания	ГОСТ 32967-2014, ГОСТ Р 55366-2012
78.	Полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания	ГОСТ 32967-2014, ГОСТ 32750-2014
79.	Редис свежий	ГОСТ 34216-2017
80.	Рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 32366-2013
81.	Салат свежий (листовой, кочанный)	ГОСТ 33985-2016
82.	Сахар-песок или сахар белый кристаллический	ГОСТ 33222-2015
83.	Сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный	ГОСТ 33222-2015
84.	Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
85.	Свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013
86.	Сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014
87.	Слива свежая	ГОСТ 32286/2013
88.	Сметана	ГОСТ 31452-2012
89.	Смородина черная быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
90.	Соль поваренная пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
91.	Субпродукты – печень	ГОСТ 31799-2012
92.	Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89
93.	Сыры полутвердые	ГОСТ 32260-2013
94.	Творог (не выше 9% жирности)	ГОСТ 31453-2013
95.	Томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017
96.	Томаты свежие	ГОСТ 34298-2017
97.	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные	ГОСТ Р 52306-2005
98.	Фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75
99.	Фруктовая смесь быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям*)
100.	Фрукты косточковые сушеные (чернослив)	ГОСТ 32896-2014
101.	Хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012
102.	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015
103.	Хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89
104.	Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	ТУ изготовителя
105.	Хлопья овсяные (вид геркулес, экстра)	ГОСТ 21149-93
106.	Чай черный байховый в ассортименте	ГОСТ Р 32573-2013
107.	Черешня свежая	ГОСТ 33801/2016
108.	Яблоки свежие	ГОСТ 34314/2017
109.	Ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014
110.	Яйца куриные столовые	ГОСТ 31654-2012

Примечание:

* по ГОСТ или по ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ.