

Требования к персоналу школьных столовых в соответствии с должностями

Штатную численность сотрудников организации или отдельного подразделения определяет ее руководитель в соответствии со структурой организации, ее функциями и уровнями управления согласно требованиям СанПиН 1.2.3685-21 и в соответствии с межгосударственным стандартом (ГОСТ 30524-2013).

1. Классификация персонала предприятий общественного питания.

Персонал предприятий общественного питания подразделяют на следующие основные группы:

- административный,
- обслуживающий,
- производственный,
- вспомогательный.

К административному персоналу предприятия общественного питания относятся категории работников, занятых организационными и технологическими вопросами: директор, заведующий предприятия, техник-технолог (менеджер по производству), заведующий складом (старший кладовщик), калькулятор.

К обслуживающему персоналу предприятия общественного питания относятся основные категории работников, занятых непосредственным обслуживанием потребителей: администратор зала, официант, помощник официанта, буфетчик, кассир.

К производственному персоналу предприятия общественного питания относятся основные категории работников, занятых изготовлением продукции: заведующий производством, заместитель заведующего производством, шеф-повар, повар, повар-бригадир, старший повар, помощник повара, кондитер, помощник кондитера, пекарь, изготовитель пищевых полуфабрикатов, кухонный работник (помощник по кухне).

К вспомогательному персоналу предприятия общественного питания относятся категории работников, занятые выполнением функций обслуживания и не имеющие прямого отношения к производственному процессу: кладовщик, мойщик посуды, уборщики, грузчики, курьер, экспедитор и др.

2. Основные и дополнительные критерии оценки персонала

Основными критериями оценки персонала, которые необходимо учитывать при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях, являются:

- уровень профессиональной подготовки и квалификация, в том числе теоретические знания, практические навыки и умения в соответствии с установленными требованиями;

- знание и соблюдение должностных инструкций и правил внутреннего трудового распорядка организации;
- знание вопросов обеспечения безопасности жизни и здоровья детей и взрослых (в дальнейшем потребители);
- знание и соблюдение инструкций и правил поведения и работы в чрезвычайных ситуациях и умение оказывать помощь потребителям в обычных и чрезвычайных ситуациях;
- знание и соблюдение требований санитарии, правил личной гигиены и гигиены рабочего места;
- знание и соблюдение правил охраны труда и техники безопасности, требований пожарной безопасности.

Дополнительными критериями специалистов являются:

- знание и соблюдение нормативных правовых актов в сфере трудовых отношений и административных правонарушений;
 - знание основ нормативных правовых актов в сфере услуг общественного питания, иных нормативных правовых и нормативных документов, касающихся профессиональной деятельности;
 - знание требований нормативных и технических документов на услуги и продукцию детского и взрослого питания;
 - знание и владение профессиональной терминологией в сфере услуг общественного питания согласно нормативным правовым актам;
 - знание и соблюдение профессиональной этики;
 - владение правилами этикета при общении с потребителями:
- для административного персонала:
- способность к организации деятельности предприятий общественного питания и руководству персоналом;
 - способность управлять конфликтными ситуациями;
 - умение правильно распределять обязанности и определять степень ответственности подчиненных.

3. Общие требования к персоналу.

Персонал предприятий общественного питания всех организационно-правовых форм и форм собственности должен иметь профессиональное образование и/или профессиональную подготовку (переподготовку), опыт работы в соответствии с занимаемой должностью и/(или) пройти профессиональную подготовку, в т.ч. на рабочем месте.

Степень подготовки персонала должна соответствовать уровню оказываемых услуг общественного питания и типу школьной столовой.

Администрация школьной столовой должна разрабатывать систему мероприятий по совершенствованию знаний, повышению квалификации и профессионального мастерства персонала с учетом его теоретической подготовки, практических навыков и умений.

Должностные инструкции персонала разрабатывают на каждую конкретную должность исходя из требований нормативных правовых актов, а также квалификационных характеристик должностей специалистов и других работников с учетом особенностей функционирования конкретного типа

школьной столовой и должны содержать функциональные обязанности, права и квалификационные требования к персоналу.

Персонал школьной столовой должен знать и соблюдать требования документов:

- нормативных правовых актов в сфере трудового законодательства и административных правонарушений;
- нормативных правовых документов в сфере оказания услуг школьного и детского питания;
- нормативных и технических документов, касающихся его профессиональной деятельности;
- должностных инструкций, правил внутреннего трудового распорядка, установленные в организации.

Персонал школьной столовой должен:

- проходить обязательный инструктаж с целью ознакомления с правилами оказания услуг питания в конкретной в организации при поступлении на работу;
- обеспечивать безопасность жизни и здоровья потребителей;
- регулярно проходить подготовку по безопасным методам работы, в том числе инструктажи по охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности в соответствии с установленными требованиями, знать и выполнять инструкции о действиях в чрезвычайных ситуациях;
- соблюдать нормативные документы, в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия, действующие на территории государства, принявшего стандарт, в том числе правила личной гигиены и гигиены рабочих мест;
- проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры;
- соответствовать этическим нормам поведения обслуживающего персонала (вежливость, тактичность, доброжелательность, внимательность и предупредительность) в отношениях с потребителями в пределах своих должностных обязанностей;
- должен уделять особое внимание и оказывать необходимую помощь потребителям с ограниченными физическими возможностями, в том числе инвалидам;
- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
- не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- волосы убирать под колпак или косынку;

- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте;
- после обработки яиц, перед их разбивкой работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства;
- сообщить администрации и обратиться за медицинской помощью при появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

4. Требования к персоналу при обслуживании на линии раздачи

Персонал на линии раздачи должен:

- соблюдать чистоту и порядок на линии раздачи;
- знать ассортимент, указанный в меню (выход, состав, способы и технологические особенности приготовления блюд);
- поддерживать на раздаче весь указанный в меню ассортимент блюд и изделий в течение всего рабочего дня;
- блюда отпускать строго по весу (объему), указанным в меню;
- при порционировании блюд использовать мерный инвентарь;
- порционирование и подачу блюд (изделий) осуществлять в перчатках;
- соблюдать температуру подачи блюд;
- помогать с выбором, отвечать на вопросы;
- быть внимательным к просьбам обучающихся и педагогов, выслушивать их пожелания и доводить их до заведующего столовой и директора школы.

5. Требования к персоналу школьных столовых.

Требования к персоналу школьных столовых в соответствии с должностями определены требованиями межгосударственного стандарта (ГОСТ 30524-2013).

Административный персонал.

Директор, заведующий

должен знать:

- принципы управления производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельностью столовой;
- организацию обеспечения предприятия материальными и финансовыми ресурсами, необходимыми для функционирования, рентабельности и продвижения школьной столовой;
- организацию расстановки персонала с учетом его специальности и квалификации, опыта работы, личностных качеств;

должен уметь:

- управлять производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельностью столовой, в т.ч. производством продукции, системой менеджмента качества и безопасности продукции, обслуживанием потребителей, маркетингом, документооборотом и пр.;

- организовывать обеспечение школьной столовой материальными ресурсами, необходимыми для функционирования;
- организовывать расстановку персонала с учетом его специальности, квалификации, опыта работы, личностных качеств;
- делегировать полномочия по организации, функционированию и контролю деятельности столовой;
- контролировать обеспечение эффективности деятельности производства, внедрение современной технологии, методов и форм обслуживания;
- разрабатывать корректирующие действия и мероприятия, оценивать результаты деятельности столовой;
- контролировать соблюдение инструкций по технике безопасности, требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарного состояния;
- организовывать эвакуацию потребителей из школьной столовой в чрезвычайных ситуациях, обеспечение вызова экстренных служб (милиции, скорой помощи, пожарной службы).

Техник-технолог, технолог

должен знать:

- принципы организации технологического процесса в школьной столовой;
- рецептуры и технологии продукции, порядок составления меню, методики определения норм отходов и потерь сырья (продуктов), в т.ч. взаимозаменяемость продуктов, сочетаемость блюд;
- требования к качеству полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий;
- правила разработки и оформления технологических документов на продукцию с учетом современных тенденций, стандартов организации на изготавливаемую продукцию;
- правила проведения органолептической оценки и бракеража продукции.

должен уметь:

- организовывать процесс производства продукции;
- разрабатывать рецептуры и технологию продукции, определять отходы и потери сырья (продуктов), составлять меню;
- разрабатывать и оформлять технологические документы на новую и фирменную продукцию с учетом современных тенденций;
- разрабатывать стандарты организации на изготавливаемую продукцию и оказываемые услуги школьного и детского питания;
- организовывать и проводить органолептическую оценку и бракераж продукции школьного и детского питания;
- контролировать соблюдение персоналом технологии производства продукции, условий ее хранения и сроков годности, условий реализации (подачи, отпуска) блюд и изделий в зал и на вынос;
- контролировать работу производственного персонала в соответствии с требованиями внутренних документов школьной столовой;
- участвовать в совершенствовании технологии и рецептуры продукции.

Заведующий складом, кладовщик

должен знать:

- принципы организации складского хозяйства в сфере школьного и детского питания; в т.ч. организации обеспечения предприятия материальными ресурсами;
- порядок приемки продовольственного (пищевого сырья), пищевых продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству требования маркировки поступающих продуктов;
- требования доброкачественности товаров и их маркировки и основные критерии безопасности пищевого сырья;
- стандарты и технические условия на хранящееся продовольственное (пищевое) сырье, пищевые продукты полуфабрикаты;
- порядок организации складского хранения (методы хранения, режимы хранения);
- виды, сортность и другие качественные характеристики продовольственного (пищевого) сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов и нормы их расхода;
- порядок и принципы организации погрузочно-разгрузочных работ;
- документы по учету товаров при хранении (положения, инструкции, рекомендации, иные методические материалы);
- правила проведения инвентаризаций;
- правила эксплуатации холодильного и складского оборудования, предназначенного для хранения продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

должен уметь:

- руководить работой склада по приему, хранению и отпуску товаров, их размещению;
- принимать продовольственное (пищевое) сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты по количеству и качеству, распределять его на хранение в складских помещениях;
- обеспечивать сохранность складироваемых товаров, соблюдение требований при хранении продовольственного (пищевого сырья), пищевых продуктов и полуфабрикатов, сопутствующих и расходных материалов (условия и сроки их годности, температурные режимы, товарное соседство при размещении на стеллажах, подтоварниках и в камерах);
- вести учетно-отчетную документацию складских операций;
- правильно эксплуатировать холодильное и складское оборудование;
- контролировать процесс организации обеспечения предприятия материальными ресурсами;
- принимать участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей

Официант, помощник официанта

должен знать:

- правила обслуживания потребителей, основные правила этикета, правила сервировки стола;
- виды и назначение столовой посуды, приборов;
- особенности приготовления и подачи блюд, изделий и напитков;

- правила и очередность подачи блюд, напитков, требования к их оформлению и температуре подачи;
- устройство и правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования, порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями.

должен уметь:

- подготавливать залы к обслуживанию (для помощников официантов) и сервировать столы;
- обслуживать и соблюдать правила обслуживания потребителей;
- соблюдать основные правила этикета;
- проводить эвакуацию потребителей из предприятия в чрезвычайных ситуациях.

Кассир

должен знать:

- устройство и правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования, порядок выполнения кассовых операций, правила расчета с потребителем;
- ассортимент реализуемой продукции школьного и детского питания, нормы ее выхода, цены на нее, а также ассортимент покупных товаров и их цены.

должен уметь:

- подготавливать контрольно-кассовое оборудование к началу работы и использовать его для оформления платежей;
- принимать оплату наличными средствами и выдавать сдачу;
- принимать безналичные платежи с использованием платежных карт и осуществлять возврат оформленных платежей;
- составлять отчеты по платежам и вести кассовую документацию;
- нести финансовую ответственность за правильность учета денежных средств.

Производственный персонал.

Заведующий производством, шеф-повар

должен знать:

- организацию производственной деятельности производственного персонала, осуществление рациональной организации технологического процесса, подбора и расстановки кадров;
- разработку и внедрение системы обеспечения качества и безопасности продукции школьного и детского питания;
- рецептуры и технологию продукции школьного и детского питания, порядок составления меню, калькуляции блюд и их стоимости, методики определения норм отходов и потерь сырья (продуктов), правила оформления технологических документов с учетом современных тенденций;
- органолептические методы оценки качества продукции школьного и детского питания, признаки недоброкачества полуфабрикатов, блюд и изделий;
- основы организации и технологию лечебно-профилактического, диетического питания;

- основы организации и технологии школьного и детского питания и особенности производства продукции школьного и детского питания;
- ведение учетно-отчетной документации;
- современные виды технологического оборудования, упаковки, инвентаря, посуды.

должен уметь:

- организовывать работу производства, процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри школьной столовой;
- разрабатывать рецептуры и технологии продукции школьного и детского питания, в т.ч. новые и фирменные рецептуры;
- организовывать и проводить органолептическую оценку и бракераж продукции школьного и детского питания;
- координировать деятельность производства предприятия;
- разрабатывать и внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции;
- контролировать движение запасов продуктов, товаров и расходных материалов на производстве;
- осуществлять постоянный контроль за технологическим процессом производства продукции школьного и детского питания;
- организовывать и проводить профессиональное обучение, тренинги и аттестацию работников производства;
- участвовать в совершенствовании технологии и рецептуры продукции школьного и детского питания;
- контролировать соблюдение персоналом инструкций по технике безопасности, требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарного состояния.

Повар, помощник повара

должен знать:

- рецептуры и технологию производства продукции школьного и детского питания, требования к качеству полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий;
- приемы и последовательность технологических операций при кулинарной обработке, режимы и способы обработки продовольственного (пищевого) сырья, способы подготовки пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- условия реализации и сроки годности продукции, правила товарного соседства;
- органолептические методы оценки качества продукции школьного и детского питания, признаки недоброкачества полуфабрикатов, блюд и изделий;
- особенности кулинарной обработки продуктов при приготовлении диетических блюд;
- основы школьного и детского питания и особенности производства продукции для школьников и детей;
- принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции.

должен уметь:

- обрабатывать продовольственное (пищевое) сырье, подготавливать пищевые продукты и приготавливать полуфабрикаты, кулинарные изделия и блюда с соблюдением технологических требований;
- подготавливать к работе производственные цехи;
- сервировать и оформлять блюда для отпуска (реализации) и подачи потребителям;
- использовать технологическое оборудование различных видов в процессе производства продукции;
- использовать в работе технологические документы, сборники рецептур блюд и изделий, другие технические документы;
- работать на производстве в команде (бригаде).

Кондитер

должен знать:

- ассортимент, рецептуры и технологию хлебобулочных изделий, в т.ч. мучных кулинарных, режимы и продолжительность выпечки, методы органолептической оценки качества и требования, предъявляемые к качеству хлебобулочных изделий;
- правила формовки изделий из различных видов теста, нормы выхода готовых изделий, факторы, влияющие на упек, режимы охлаждения выпеченных изделий;
- способы подготовки посуды и инвентаря для выпечки и правила ухода за ними;
- принципы работы и правила эксплуатации теплового оборудования, используемого при выпечке хлебобулочных изделий, в т.ч. мучных кулинарных.

должен уметь:

- изготавливать основные виды теста, отделочные полуфабрикаты и широкий ассортимент хлебобулочных изделий, в т.ч. мучных кулинарных;
- выпекать основные хлебобулочные изделия, в т.ч. мучные кулинарные;
- уметь определять готовность тестовых заготовок при выпечке и оценивать качество выпеченных изделий, проводить органолептическую оценку качества полуфабрикатов и изделий;
- соблюдать правила эксплуатации теплового оборудования, используемого при выпечке мучных изделий;
- пользоваться технологическими картами на хлебобулочные изделия, в т.ч. мучные кулинарные.

Вспомогательный персонал.

Кухонный работник

должен знать:

- наименование кухонной посуды, инвентаря, инструментов, их назначение; правила и способы закрытия и вскрытия тары, правила перемещения продуктов и готовой продукции на складе и на производстве;

- правила включения и выключения технологического и посудомоечного оборудования;
- виды и концентрации используемых моющих и дезинфицирующих средств. должен уметь:
- владеть безопасными приемами работы по переноске, погрузке, разгрузке, транспортировании грузов;
- мыть вручную и в посудомоечных машинах и раскладывать на хранение кухонную посуду, инвентарь, инструменты;
- обрабатывать и дезинфицировать рабочие зоны производственных цехов.

Кладовщик

должен знать:

- правила учета, хранения, движения продовольственного (пищевого) сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов и правила оформления на них сопроводительных документов;
- порядок приемки продовольственного (пищевого) сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству требования маркировки поступающих продуктов;
- требования доброкачественности товаров и их маркировки, основные критерии безопасности пищевого сырья;
- правила отпуска продовольственного (пищевого) сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов в производственные цехи, выдачи продукции в буфет и залы обслуживания;
- порядок организации складского хранения (методы хранения, режимы хранения);
- виды, сортность и другие качественные характеристики продовольственного (пищевого) сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов и нормы их расхода;
- правила содержания складских помещений;
- порядок и принципы организации погрузочно-разгрузочных работ;
- правила проведения инвентаризаций;
- правила эксплуатации холодильного и складского оборудования, предназначенного для хранения продовольственного (пищевого) сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции.

должен уметь:

- принимать продовольственное (пищевое) сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты по количеству и качеству, распределять его на хранение в складских помещениях;
- обеспечивать сохранность складироваемых товарно-материальных ценностей, соблюдение требований при хранении продовольственного (пищевого) сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов, сопутствующих и расходных материалов (условия и сроки их годности, температурные режимы, товарное соседство при размещении на стеллажах, подтоварниках и в камерах);
- вести учетно-отчетную документацию складских операций;
- правильно эксплуатировать холодильное и складское оборудование;
- принимать участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей.

Мойщик посуды

должен знать:

- наименование столовой посуды и приборов, кухонной посуды, инвентаря, инструментов, их назначение;
- способы и правила мойки и сушки посуды, приборов, инвентаря и тары различного назначения;
- правила включения и выключения посудомоечного оборудования;
- виды, назначение и концентрации используемых моющих и дезинфицирующих средств и правила безопасного пользования ими;
- правила сбора и хранения пищевых отходов.

должен уметь:

- владеть безопасными приемами работы при мытье и обработке посуды;
- производить сбор использованной посуды со столов в тележки или на транспортер, доставлять тележки с посудой в моечное отделение, производить выкладку посуды из тележек;
- производить очистку посуды, приборов, подносов, инвентаря и инструментов от остатков пищи;
- мыть вручную и в посудомоечных машинах и раскладывать на хранение столовую посуду и приборы, кухонную посуду, инвентарь, инструменты;
- подбирать моющие и дезинфицирующие средства, необходимые для обработки посуды и правильно их дозировать;
- содержать посудомоечную машину в чистоте и исправном состоянии;
- производить сбор пищевых отходов;
- производить доставку чистой посуды, приборов, подносов на раздаточные линии или на столы.

Уборщик

должен знать:

- правила санитарии и гигиены по содержанию помещений школьных столовых;
- характеристики, назначение и концентрацию применяемых дезинфицирующих и моющих средств и правила безопасного пользования ими;
- оборудование, приборы и материалы, применяемые в работе, правила их эксплуатации и применения;
- ассортимент и характеристики расходных материалов,
- принципы работы и правила эксплуатации уборочной техники;
- виды уборки производственных и общих помещений.

должен уметь:

- убирать и поддерживать в чистоте и порядке в течение рабочего дня закрепленные за ним помещения, цеха, санузлы и пр. вручную и с помощью уборочной техники;

- проводить генеральную уборку и санитарную обработку закрепленных за ним помещений, цехов, санузлов и пр. вручную и с помощью уборочной техники;
- собирать и транспортировать мусор в установленные места;
- подбирать моющие и дезинфицирующие средства, необходимые в процессе уборки;
- обрабатывать и дезинфицировать рабочие зоны производства;
- содержать уборочную технику в чистоте и исправном состоянии.

Организация работы в производственных помещениях пищеблока

Цех первичной обработки овощей предназначен для сортировки, мытья и механической очистки овощей.

Овощной цех (вторичной обработки овощей и изготовления полуфабрикатов) предназначен для промывания, дочистки овощей и изготовления овощных полуфабрикатов.

Мясо-рыбный цех предназначен для первичной обработки сырья из мяса, рыбы, мяса птицы и изготовления полуфабрикатов. В мясо-рыбном цехе выделяются отдельные технологические линии для обработки каждого вида сырья. Для обработки сырой птицы предусматривается выделение отдельного стола, разделочного и производственного инвентаря. В мясо-рыбном цехе допускается выделение рабочей зоны для обработки яиц.

Доготовочный цех (при работе пищеблока на полуфабрикатах) предназначен для доработки мясных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы, рыбных и овощных полуфабрикатов, для чего в цехе выделяются отдельные технологические линии для каждого вида сырья.

Холодный цех предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных закусок (в т.ч. салатов), холодных блюд, холодных сладких блюд, напитков.

Горячий цех является основным цехом, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд.

Цех мучных изделий предназначен для выпуска мучных кулинарных изделий (пирожки печеные с фаршами и без, ватрушки, кулебяки и др.) и булочных изделий. Допускается выделение технологического участка в горячем цехе.

Помещение для хранения и нарезки хлеба (допускается рабочая зона в холодном цехе).

Помещение для обработки яиц (допускается рабочая зона в мясо-рыбном цехе)

Столовые общеобразовательных учреждений обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

Планировка помещения моечной столовой посуды должно исключать пересечение потоков чистой и грязной посуды. Моечные ванны, предназначенные для мытья столовой и кухонной посуды и тары, не используют для обработки (мытья) сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов. Моечные ванны для мытья посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости. В моечных помещениях вывешивают инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием температурных режимов воды в моечных ваннах, концентрации и объемов применяемых моющих средств согласно инструкции по их применению. В моечных отделениях столовой и кухонной посуды необходимо предусматривать дополнительно электроводонагреватели. Моечное отделение столовой посуды предназначено для приема использованной посуды из обеденного зала, очистки ее от остатков пищи, мытья, сушки и хранения. Помещение конструктивно должно иметь окно для приема использованной посуды, либо дверной проем для закатывания передвижных тележек.

Требования к режиму обработки столовой посуды.

Столовую посуду моют вручную или машинами.

Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах проводится в соответствии с прилагающимися инструкциями по их эксплуатации.

Для мытья столовой посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные для стеклянной посуды и столовых приборов, всего 5 производственных ванн.

При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи щетками;
- в первой секции ванны мытье столовой посуды в воде с добавлением специальных моющих средств при температуре не ниже 45°C;
- во второй секции ванны мытье столовой посуды в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- в третьей секции ванны ополаскивание посуды горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с использованием специальных металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание столовой посуды на специальных решетках, полках, стеллажах (на ребре). Вытирание посуды категорически запрещено. После мытья столовая посуда распределяется по группам и хранится в шкафах или

на решетках. Должны быть созданы условия (шкафы) для хранения столовой посуды на раздаче. При мытье чайной посуды (чашки, стаканы, бокалы) должен соблюдаться следующий порядок:

- в первой секции ванны чайную посуду промывают горячей водой при температуре не ниже 45°C с применением моющих средств;
- во второй секции ванны чайную посуду ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой. После мытья столовая и чайная посуда распределяется по группам и хранится в шкафах.

При мытье столовых приборов должен соблюдаться следующий порядок:

- столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°C с применением моющих средств;
- ополаскивание в проточной воде и прокаливание в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут. После мытья столовые приборы хранят в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается. Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу. По эпидемиологическим показаниям проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

Моечное отделение кухонной посуды предназначено для мытья, сушки и хранения кухонной посуды (котлов, инвентаря). Помещение моечной кухонной посуды может быть объединено с моечной столовой посуды и находиться в одном помещении. В случае совмещения помещений процесс выстраивается в две отдельные линии.

Требования к режиму обработки кухонной посуды.

Запрещается мыть кухонную посуду различного назначения в одной воде. Для очистки и мытья такой посуды рекомендуется применять отдельные щетки. Нельзя соскабливать со стенок посуды пригоревшую пищу металлическими инструментами. Для мытья кухонной посуды необходимо предусмотреть двухсекционную ванну.

мытье кухонной посуды должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- в первой секции ванны мытье кухонной посуды щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств;
- во второй секции ванны ополаскивание кухонной посуды горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- просушивание кухонной посуды в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

Помещение для хранения и мытья тары предназначено для хранения и мытья тары.

Содержание производственных помещений, оборудования, инвентаря пищеблока.

Набор и площади помещений пищеблока, объемно-планировочные и конструктивные решения помещений должны соответствовать мощности предприятия и обеспечивать, при минимальной протяженности функциональных связей, соблюдение санитарных режимов и последовательность технологических процессов производства продукции общественного питания, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, чистой и использованной посуды.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. Столовая должна быть обеспечена современным производственным оборудованием, размещенным в соответствии с функциональной схемой технологического процесса, предусматривающей последовательность выполнения отдельных операций.

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

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

Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности должно использоваться раздельное оборудование, а в универсальных машинах – разные сменные механизмы. Все технологические участки, связанные с изготовлением и выдачей продукции, должны быть оснащены контрольно-измерительными приборами (весами), прошедшими государственную поверку в установленном порядке, мерным

инвентарем, мерной тарой. Производственные цеха пищеблока обеспечиваются достаточным количеством производственных ванн, производственных столов. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Для приготовления и хранения готовой пищи рекомендуется использовать кухонную посуду из нержавеющей стали.

Посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью не используют. Имеющееся на производстве холодильное оборудование, производственные ванны, производственные столы, разделочный инвентарь (доски, ножи), кухонный инвентарь (котлы, кастрюли, гасроемкости), внутрицеховая производственная тара должны иметь специальную маркировку согласно применению продуктов и использоваться согласно маркировке.

Холодильное оборудование имеет маркировку: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты", "овощи", "яйцо", "суточные пробы", "для персонала" (при отсутствии комнаты персонала) т.д.

Производственные столы имеют маркировку: "СМ» – сырое мясо, "СК" – сырые куры, "СР" – сырая рыба, "СО" – сырые овощи, "ВМ" – вареное мясо, "ВР" – вареная рыба, "ВО" – вареные овощи, "Г" – гастрономия, "З" – зелень, "Х" – хлеб и т.д.

Разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) имеет маркировку: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВК", "ВР", "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь".

Допускается наносить на разделочный инвентарь цветовую маркировку вместе с буквенной маркировкой в соответствии с обрабатываемым на них продуктом.

Кухонная посуда имеет маркировку: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВО", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Г", "З", "Х".

Мерный инвентарь для порционирования блюд метится мерной меткой объема в литрах и миллилитрах. В процессе рабочего дня персонал пищеблока должен строго соблюдать маркировку мест хранения продуктов и использовать холодильное оборудование, производственное оборудование, инвентарь строго в соответствии с маркировкой. Все оборудование, инвентарь должны содержаться в чистоте.

Санитарная обработка технологического оборудования, производственных столов, инвентаря проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Санитарная обработка производственного оборудования производится после полного отключения его от источника питания. Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением

моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре $+40^{\circ}+50^{\circ}\text{C}$ и насухо вытираются сухой чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

Не допускаются разделочные доски из пластмассы или прессованной фанеры, с трещинами или повреждениями. Разделочный инвентарь (доски, ножи и др.) обрабатывают после каждой технологической операции. Мытье разделочных досок и мелкого инвентаря производят в моечном отделении для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже $+45^{\circ}\text{C}$, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой при температуре не ниже $+65^{\circ}\text{C}$ и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллаже на ребре. Хранят разделочный инвентарь в соответствии с назначением (использованием) в каждом производственном цехе, в соответствии с технологическим участком. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен храниться отдельно.

Для хранения разделочных досок предусматриваются стойки, для ножей – магнитодержатели. Для мытья рук во всех производственных цехах устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается. В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств, эффективных в отношении вирусов.

Для уборки каждой группы помещений (производственных цехов, вспомогательных помещений, неохлаждаемых складских помещений, охлаждаемых камер, другого холодильного оборудования) выделяют отдельный маркированный уборочный инвентарь, который хранится в отдельном помещении или специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Уборочный инвентарь для туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку.

Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования, инвентаря с последующей дезинфекцией пищеблока, информация об этом заносится в журнал "График генеральных уборок". При необходимости проводится дезинсекция и дератизация. В производственных цехах пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару с крышками (бак, ведра). Емкости заполняют не более $2/3$ объема. После заполнения емкостей пищевые отходы помещают в охлаждаемые камеры (при наличии) или в другие специально выделенные для этой цели помещения. Отходы от холодильника до машины выносятся в закрытой таре с крышками. Тару после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой $+40+50^{\circ}\text{C}$ и просушивают.

Особенности обслуживания и организации школьного питания разного типа столовых

1. Общие требования.

За 30 минут до начала обслуживания персонал комплекзует раздачу столовой посудой, приборами, готовит раздаточный инвентарь для порционирования и сервировки блюд.

Подготовка к организованному питанию:

- столы накрываются в соответствии с нумерацией столов, утвержденной администрацией;
- горячие напитки (чай, какао, кофейный напиток и др.), холодные напитки (компот, кисель и др.) должны быть готовы за 20 – 30 мин. до начала перемены;
- розлив для организованного питания, нарезку хлеба персонал производит за 15 мин. до начала приема пищи;
- холодные закуски, суп, основные горячие блюда (вторые) должны быть готовы за 20 – 30 мин. до начала перемены;
- порционирование для организованного питания персонал производит за 10 мин. до начала приема пищи.

Одновременно формируется раздача. За 5 минут до начала перемены персонал столовой производит накрытие столов блюдами скомплектованного рациона: порционированные на одного учащегося холодную закуску, горячее блюдо.

Температура подачи супов, соусов, горячих напитков не ниже +75°C, основных горячих блюд, гарниров не ниже +65°C. Основные горячие блюда (вторые) подают на столы по окончании выдачи супов.

Подача блюд (изделий) на линии раздачи.

На раздачу выставляются гостроемкости с продукцией партиями, исходя из количества питающихся на данной перемене.

Подача блюд с предварительным порционированием, взвешиванием, укладкой на тарелки осуществляется персоналом с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд в целях исключения касания ее руками.

Суп наливают порционной разливательной ложкой в стандартную тарелку и предлагают дополнительные ингредиенты (гренки, зелень и т.п.), следят за соблюдением равномерности консистенции супа – суп не должен быть жидким, гущи должно быть не менее 1/3 от объема супа. При подаче супа тарелку следует держать так, чтобы четыре пальца находились под тарелкой, а большой палец немного возвышался над ее краем.

При подаче основного горячего блюда сначала в тарелку порционируют гарнир (не пачкая края), затем кладут основной продукт (мясо, рыбу, котлету), в последнюю очередь изделия поливают соусом.

При отпуске блюд без соуса (шницель) основной продукт кладут сверху на гарнир.

Третьи блюда разливают в стаканы, кружки или подают на десертных тарелках (суфле, желе).

Мучные кулинарные и булочные изделия подают щипцами на пирожковые тарелки.

После окончания приема пищи необходимо принять от обучающихся совместно с преподавателем и дежурным по столовой посуду и приборы в зону сбора использованной посуды.

2. Особенности обслуживания и организации школьного питания через буфет раздаточный.

Буфет раздаточный осуществляет реализацию блюд, поставляемых из столовой заготовочной, а также изготовление блюд ограниченного ассортимента несложного приготовления.

Рекомендуемый порядок приема продукции в буфет раздаточный.

Поступающие в буфет раздаточный полуфабрикаты и (или) готовая продукция должны:

- соответствовать требованиям технической документации;
- сопровождаться документами поставщика, подтверждающими их происхождение (товарно-транспортная накладная);
- сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность и качество:

а) на покупные товары:

- сертификаты или декларации о соответствии, свидетельство о государственной регистрации для продуктов специального назначения, допускается наличие товарно-сопроводительных документов, оформленных поставщиком, содержащих по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший), заверенные подписью и печатью поставщика с указанием его адреса и телефона;

б) на продукцию собственного производства:

- заборные листы (при поставке из головного предприятия) или удостоверение качества (при поставке продукции сторонней организацией); иметь маркировочные ярлыки на упаковке продукции с указанием установленных сведений. Документы и маркировочные ярлыки должны быть сохранены до окончания реализации продукции.

При приеме буфетчик проводит проверку по вопросам: соответствие продукции данным в товарно-транспортной накладной по наименованиям, количеству; сроки годности полуфабрикатов, блюд, изделий; визуальный контроль качества каждой партии поступающей продукции (методом органолептической оценки по показателям: внешнему виду, запаху, текстуре (консистенции)); соответствие информации на маркировочных ярлыках

продукции на упаковке и информации, указанной в товарно-сопроводительных документах (проведение идентификации); соответствие маркировки и упаковки продукции требованиям технических условий и технологический инструкций.

При нарушении вышеперечисленных требований буфетчик сообщает руководителю организации, что продукция не подлежит приему, о чем составляется акт, и продукция возвращается поставщику.

3. Особенности обслуживания и организации школьного питания через буфет школьной столовой.

Наряду с основным питанием в школьной столовой рекомендуется организация работы буфета, который должен располагаться на площади зала обслуживания школьной столовой с достаточным ассортиментом пищевых продуктов здорового питания и кулинарной продукции.

Содержание буфета:

- витрины должны быть заполнены в течение всего рабочего дня, свободных пространств на полках быть не должно;
- вся продукция промышленного производства должна пройти предпродажную подготовку и быть чистой;
- недопустимо наличие в продаже продукции промышленного производства с отклеенными этикетками, без опознавательных знаков, в деформированной упаковке;
- весь товар выставляется лицевой стороной к посетителю;
- недопустимо наличие на витринах пустой и использованной посуды, грязного инвентаря;
- вся посуда и инвентарь, используемые в буфете, должны быть стандартными, одного вида;
- перед каждым видом продукции устанавливают единообразные стандартные ценники.

Порядок приема продукции в буфет.

Поступающие в буфет из столовой готовая продукция собственного производства и продукция промышленного изготовления в потребительской упаковке должны:

- соответствовать требованиям технической документации с обеспечением прослеживаемости (идентификации) пищевой продукции;
- реализация полуфабрикатов, готовых блюд и других изделий вне организации общественного питания должна осуществляться при наличии сопроводительных документов (товарно-транспортной накладной, удостоверения о качестве и безопасности, декларации или сертификата о соответствии).

Документы и маркировочные ярлыки необходимо сохранять до окончания реализации продукции.

Порядок оформления ценников, прейскуранта на продукцию, реализуемую в буфете.

Вся продукция, реализуемая в буфете, обеспечивается единообразными, четко оформленными (напечатанными) ценниками. При оформлении

ценников на представленный в буфете ассортимент учитывать требования, установленные "Правилами продажи отдельных видов товаров".

На ценнике указывать:

- наименование продукции (полное, точное);
- сведения о весе (объеме);
- цена за вес (объем) товара;
- подпись материально-ответственного лица или печать организации;
- дата оформления ценника.

Ценник оформляют на каждый вид изделия и располагают рядом с продукцией. Возможно оформление прейскуранта на буфетную продукцию (рекомендуемый формат А4) с указанием:

- наименования организации, предприятия;
- наименования продукции;
- сведений о весе (объеме);
- цена за вес (объем) продукции.

Прейскурант подписывает руководитель организации, заведующий столовой, калькулятор.

.

Требования к организации внутреннего контроля процессов производства продукции в школьной столовой.

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

Качество и безопасность продукции общественного питания контролируют по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.

Органолептические показатели и нормы выхода готовой продукции оценивают путем проведения бракеража готовой продукции.

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

Изготовитель продукции обязан осуществлять постоянный технологический контроль качества и безопасности процессов производства продукции на всех этапах изготовления от поступления сырья до реализации продукции, с применением корректирующих мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

Порядок проведения бракеража готовой продукции.

Повседневный контроль качества готовой продукции (бракераж) в столовых образовательных организаций проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек:

- медицинский работник,
- работник столовой,
- представитель администрации образовательной организации,
- представитель от родителей.

Комиссия утверждается приказом руководителя общеобразовательной организации перед началом каждого учебного года.

Решение о допуске готовой продукции к реализации принимает бракеражная комиссия после проведения органолептической оценки качества продукции по установленной методике и занесения результатов в "Журнал бракеража готовой продукции". Записи в журнале заверяются подписями всех членов бракеражной комиссии. Ответственность за ведение бракеражного журнала несет председатель бракеражной комиссии. Хранится журнал у заведующего столовой или медицинского работника.

Бракеражный журнал должен быть типовой формы, страницы пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью и подписью руководителя.

Члены бракеражной комиссии не должны иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания, аллергия и др.).

Перед проведением бракеража готовой продукции члены бракеражной комиссии должны:

- вымыть руки, надеть чистую санитарную одежду;
- ознакомиться с ассортиментом, выходом блюд и изделий, указанных в меню;
- ознакомиться с технологическими (и калькуляционными картами) на исследуемые блюда (изделия): выходом, составом ингредиентов, технологией приготовления.

Обязательному бракеражу подлежат каждая партия готовой продукции сразу после ее изготовления, перед реализацией.

Качество готовой продукции оценивают по результатам анализа тестируемого образца, отобранного от партии (штучное изделие, порция блюда, часть продукции). От тестируемого образца отделяются равные тестируемые порции для каждого участника.

Тестируемые образцы берутся на месте приготовления каждой партии готовой продукции непосредственно из емкостей, в которых пища готовилась. При органолептической оценке температура блюда (изделия) должна соответствовать температуре, при которой это блюдо (изделие) реализуют и употребляют.

Бракераж проводится в выделенной для этого зоне (помещении), которое должно быть изолировано от посторонних запахов, хорошо и равномерно освещено.

Для проведения органолептического анализа используется:

- столовая посуда, столовые приборы, кухонный инвентарь
- ложки из нержавеющей стали для отбора проб жидких блюд;
- ножи, вилки из нержавеющей стали для отбора проб блюд с плотной консистенцией;
- тарелки или блюда для отбора проб;
- черпаки для отбора проб из котлов;
- нейтрализующие продукты, восстанавливающие вкусовую и обонятельную чувствительность: холодный чай (черный байховый) или вода негазированная питьевая, хлеб белый пшеничный или сухое пресное печенье, молотый кофе или другие продукты;
- после оценки каждого образца снимается оставшееся послевкусие, ополаскивается водой рот или используются нейтрализующие средства;
- блокнот и карандаш для записей каждому члену комиссии.

Бракераж штучных изделий и порционных блюд включает их контрольное взвешивание с целью определения соответствия веса выходу, указанному в меню, в технологической и калькуляционной картах. Масса изделий, порционных блюд должна соответствовать выходу, указанному в меню.

Штучные и порционные кулинарные и булочные изделия отбирают из разных противней или лотков и взвешивают по 10 штук на настольных весах. При получении заниженных результатов взвешивают еще 10 изделий. Результаты повторных испытаний являются окончательными.

Средняя масса блюд, отобранных на раздаче, определяется путем раздельного взвешивания трех порций с последующим суммированием и делением на 3. Отклонение средней массы блюд и кулинарных изделий от установленной нормы выхода по рецептуре не допускается. Масса одного блюда (изделия) может отклоняться от нормы не более чем на $\pm 3\%$.

На раздаче проверяют температуру блюд при отпуске, пользуясь лабораторным термометром (в металлической оправе) со шкалой от до 100°C .

Органолептический анализ готовой продукции включает оценку внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха, вкуса. При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства (цвет, форма и др.).

Пробы для органолептической оценки блюда берут из каждого котла (емкости). Блюда с плотной консистенцией после оценки внешнего вида нарезают на куски.

Органолептическая оценка заправочных супов.

При оценке качества супов для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают, с середины ёмкости ложкой берут небольшое количество продукции (порцию) и наливают его в тарелки каждому члену бракеражной комиссии. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой.

Органолептическая оценка супов-пюре.

При оценке качества супов-пюре пробу супа наливают в тарелку струйкой, определяют консистенцию, оценивают густоту, вязкость, однородность, наличие плотных частиц, цвет. После этого определяют запах и пробуют суп на вкус. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, оценивают отдельно.

Органолептическая оценка прозрачных супов.

При оценке качества прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесков жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще вместе с ним, обращая внимание, не портят ли они вид блюда, не придают ли ему мутность. Основными показателями качества прозрачных супов являются: прозрачность, концентрированный вкус и запах.

Органолептическая оценка изделий блюд из рыбы.

При оценке качества изделий и блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры, правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка), текстуру (консистенцию), запах и вкус изделий.

Органолептическая оценка изделий и блюд из мяса и птицы.

При оценке качества изделий и блюд из мяса и птицы вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.

Органолептическая оценка соусов.

При оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обособленность подбора соусов к блюдам. При оценке качества соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.), правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) наполнителей, а также запах и вкус.

Для мясных (рыбных и др.) соусных блюд отдельно оценивают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют блюдо в целом.

Органолептическая оценка изделий и блюд из круп и макаронных изделий.

При оценке качества изделий и блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру (консистенцию): разваренность и слипаемость.

Органолептическая оценка изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей.

При оценке качества изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.

Органолептическая оценка холодных блюд, салатов и закусок.

При оценке качества холодных блюд, салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов; их текстуру (консистенцию), соотношение ингредиентов.

Органолептическая оценка мучных кулинарных изделий.

При оценке качества мучных кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и др., форму изделия), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус.

Органолептическая оценка булочных изделий.

При оценке качества булочных изделий обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом.

Качество готовой продукции оценивается по 5-ти бальной системе:

Оценка "5 баллов" соответствует блюдам без недостатков, соответствующим рецептуре.

Оценка "4 балла" соответствует блюдам с незначительными и легкоустраняемыми отклонениями (неравномерная форма нарезки, слабовыраженный запах и вкус, недостаточно соленый вкус, недостаточно румяная корочка и т.д.).

Оценка "3 балла" соответствует блюдам (изделиям) с более значительными недостатками, но пригодными для реализации без переработки (подсыхание поверхности изделий, нарушение формы изделий, неправильная нарезка овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая консистенция мяса, несоблюдение отдельных соотношений компонентов и др.).

Оценка "2 балла" соответствует блюдам (изделиям) со значительными дефектами (наличие посторонних привкусов или запахов, изделия пересоленные, недоваренные, подгорелые, потерявшие форму или характерную консистенцию, с признаками порчи и др.).

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

При оценке "2 балла" блюдо снимают с реализации.

Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех членов комиссии, с точностью до первого знака после запятой. При наличии замечаний к качеству блюда они указываются конкретно.

Продукты, не прошедшие кулинарную обработку, тестированию не подлежат (сыр, масло сливочное, сахар и др.).

Продукция, не прошедшая бракераж готовой продукции, к реализации не допускается.

Не реже одного раза в месяц бракеражная комиссия предоставляет отчет о работе с предложениями по улучшению качества питания руководителю общеобразовательной организации.

Суточная проба берется ежедневно по установленной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 методике, одновременно с проведением бракеража каждой партии готовой продукции и хранится не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Требования к производству продукции общественного питания

Технологические режимы и операции по обработке продовольственного сырья и пищевых продуктов должны обеспечивать изготовление безопасной и качественной продукции общественного питания.

Последовательность технологических процессов изготовления продукции общественного питания, режимы механической и тепловой кулинарной обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, взаимозаменяемость устанавливается нормативными и техническими документами: национальными стандартами, сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий, технико-технологическими картами, технологическими инструкциями.

Обработка сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов производится в отдельных специально оборудованных производственных цехах.

Обработка яиц перед использованием в блюда проводится в отдельном помещении либо в специально отведенной рабочей зоне мясо-рыбного цеха.

Производственный стол, производственные ванны, емкости для обработки яйца, емкость для хранения чистого яйца должны иметь специальную маркировку. Для обработки яиц используют ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор по схеме: 1 – обработка в 1 – 2% теплом растворе кальцинированной соды, 2 – обработка в 0,5% растворе разрешенного для этих целей дезинфицирующего средства, с ополаскиванием проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Хранение необработанных яиц в кассетах, коробах в производственных цехах не допускается.

Мясо и мясо птицы дефростируют двумя способами. Медленное размораживание проводится в дефростере при температуре от 0 до +6°C, при отсутствии дефростера – в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается. Допускается размораживание мяса в СВЧ-печах (установках) по указанным в их паспортах режимам. Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки. По окончании работы щетки очищают, промывают горячими растворами моющих средств при температуре 45 – 50°C, ополаскивают, замачивают в дезрастворе на 10 – 15 мин., ополаскивают проточной водой и просушивают. Мясной фарш хранят не более 12 ч. при температуре -2°+4°C. При отсутствии холода хранение фарша запрещается. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Рыбу размораживают на производственных столах или в холодной воде с температурой не выше +12°C, с добавлением соли из расчета 7 – 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород. Повторное замораживание и хранение дефростированной продукции не допускается.

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдерживать в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье, очистку. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3 – 4 наружных листа.

Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

При кулинарной обработке овощи очищают непосредственно перед приготовлением, закладывают только в кипящую воду (в т.ч. нарезав их перед варкой) и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости «ОВ» в холодильнике не более 6 часов при температуре +4°/-2°C.

Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей, затем вторично в производственных ваннах в условиях холодного цеха. Фрукты должны быть целыми, на фруктах не должно быть гнили, вмятин, царапин.

При производстве продукции общественного питания необходимо:

- строго соблюдать технологический и санитарный режимы при производстве каждой партии блюд, кулинарных и булочных изделий, напитков;
- использовать приемы механической и кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий соблюдать щадящие технологии (варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате);

- продукцию изготавливать партиями и в таком количестве, чтобы ее реализация осуществлялась в сроки, установленные техническими нормативами и действующими санитарно-эпидемиологическими правилами;
- при реализации готовой продукции соблюдать температуру подачи блюд;
- быстрозамороженные блюда допускается использовать только при гарантированном обеспечении непрерывности холодной цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева). Необходимо предусмотреть документированный контроль соблюдения температурного режима на всех этапах его оборота, в т.ч. включая контроль температурного режима в массе готового блюда. Не допускается реализация быстрозамороженных блюд после установленного производителем продукции срока годности;
- для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности использовать отдельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах — сменные механизмы;
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продуктов руками; при изготовлении картофельного (овощного) пюре использовать механическое оборудование;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд из яиц в целях исключения возможности заражения сальмонеллезом: яйцо варят в течение 10 минут после закипания; омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты — в течение 8 – 10 минут при температуре 180 – 200 °С слоем не более 2,5 – 3 см; запеканки – 20 – 30 минут при температуре 220 – 280°С слоем не более 3 – 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше 4±2°С.
- при изготовлении гарнира, рис или макаронные изделия варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

Требования к реализации и хранению готовых блюд на раздаче.

При реализации блюд соблюдать температуру подачи:

- супы, соусы, горячие напитки не ниже 75°С;
- основные горячие блюда (вторые) и гарниры не ниже 65°С;
- холодные супы, холодные напитки не выше 14°С;
- холодные блюда, закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа;
- изготовление и заправка салатов осуществляется непосредственно перед раздачей;
- хранение заправленных салатов не допускается;
- салаты в не заправленном виде хранить не более 3-х часов перед раздачей при температуре 4±2°С;
- готовые к употреблению блюда из сырых овощей можно хранить в холодильнике при температуре 4±2°С не более 30 минут;
- готовые супы, горячие блюда из мяса, птицы, рыбы и другие могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента

изготовления; подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

- отварное мясо, птицу, рыбу для супов нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5 – 7 минут и хранят в этом же бульоне при температуре +75°С до отпуска (не более 1 часа);

- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд предварительно подвергать термической обработке (растопливать и доводить до кипения).

- сметану использовать в прокипяченном виде (супы, соусы);

- свежую зелень закладывать в блюда во время раздачи.

Использование майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

Перечень

пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из не пастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша – "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.

27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

**Примерное 10 дневное меню для организации питания детей
7 – 11 и 12 – 18 лет в образовательных учреждениях**

1 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Каша рисовая молочная	200	250
Бутерброд с маслом	40	40
Какао с молоком	200	200
Яйцо отварное	40	40
Обед		
Огурец свежий	80	100
Суп картофельный с крупой	200	250
Курица в соусе с томатом	110	140
Сухарики из хлеба	40	60
Макаронные изделия отварные	150	180
Компот из ягод	200	200
Хлеб пшеничный	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	60	60

2 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Каша пшенная молочная	200	220
Чай с молоком	200	200
Бутерброд с маслом и сыром	60	60
Фрукты	150	150
Обед		
Помидор свежий	80	100
Щи из свежей капусты с картофелем	200	250
Гуляш из отварного мяса	100	140
Пюре картофельное	150	180
Сухарики из хлеба	40	60
Кисель из свежемороженых ягод	200	200
Хлеб пшеничный	30	30

Хлеб ржано-пшеничный	60	80
----------------------	----	----

3 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Омлет	150	200
Чай с лимоном, сахаром	200	200
Бутерброд с маслом	40	40
Сок фруктовый	250	250
Обед		
Винегрет	80	100
Суп с рыбными консервами	200	250
Сухарики из хлеба	30	50
Рагу овощное с говядиной	200	220
Компот из свежих яблок	200	200
Хлеб пшеничный	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	60	70

4 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Каша овсяная молочная	200	250
Бутерброд с маслом и сыром	60	60
Кофейный напиток с молоком	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	40	60
Обед		
Салат из белокочанной и морской капусты	80	100
Суп картофельный с фрикадельками	200	250
Сухарики из хлеба	30	50
Биточки рыбные	120/50	150/50
Рис рассыпчатый	150	180
Компот из кураги	200	200
Хлеб пшеничный	30	40
Хлеб ржано-пшеничный	60	80

5 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Каша молочная Дружба	200	250
Бутерброд с маслом	40	40
Какао с молоком	200	200
Сок фруктовый	250	250
Обед		
Огурец свежий	80	100
Суп картофельный с рыбными фрикадельками	200	250
Биточки мясные	90/50	130/50
Гречка отварная	150	180
Компот из изюма	200	200
Хлеб пшеничный	30	40
Хлеб ржано-пшеничный	60	80

6 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Каша манная молочная	200	250
Чай с молоком	200	200
Бутерброд с джемом	55	55
Хлеб пшеничный	45	60
Обед		
Салат из свежих помидор и огурцов	80	100
Суп картофельный с бобовыми	200	250
Сухарики из хлеба	40	60
Рыба тушеная с овощами	140	180
Макаронные изделия отварные	150	180
Компот из ягод	200	200
Хлеб пшеничный	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	60	60

7 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Каша пшеничная молочная	200	250
Какао с молоком сгущенным	200	200
Яйцо отварное	40	40
Бутерброд с маслом и сыром	60	60
Обед		
Огурец соленый	80	100
Борщ с капустой и картофелем	200	250
Сухарики из хлеба	40	60
Голубцы ленивые	200	220
Компот из сухофруктов	200	200
Хлеб пшеничный	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	60	80

8 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Запеканка из творога	180	220
Бутерброд с повидлом	55	55
Кофейный напиток с молоком	200	200
Фрукты	120	120
Обед		
Салат из редиса с огурцом и зеленым горошком	80	100
Суп с макаронными изделиями	200	250
Сухарики из хлеба	30	70
Жаркое по-домашнему	200	220
Компот из вишни	200	200
Хлеб пшеничный	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	60	60

9 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Каша молочная Дружба	200	250
Бутерброд с маслом и сыром	60	75
Чай с лимоном, сахаром	200	200
Хлеб пшеничный	40	70
Обед		
Салат из свежих огурцов	80	100
Суп картофельный с фрикадельками	200	250
Печень по-строгановски	65/50	70/50
Картофель отварной	150	180
Компот из свежих яблок	200	200
Хлеб пшеничный	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	60	80

10 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Каша пшеничная молочная	220	270
Бутерброд с маслом	40	40
Чай с молоком	200	200
Яйцо отварное	40	40
Обед		
Салат из свежих помидоров и огурцов	80	100
Рассольник Ленинградский	200	250
Рис рассыпчатый	150	180
Курица отварная	120	140
Компот из кураги	200	200
Хлеб пшеничный	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	60	80

**Примерное 10 дневное меню для организации питания детей 7 – 11
и 12 – 18 лет в образовательных учреждениях
(для столовых доготовочных)**

1 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Каша рисовая молочная	220	250
Бутерброд с маслом	40	40
Какао с молоком	200	220
Яйцо отварное	40	40
Обед		
Салат из свежих помидоров и огурцов	80	100
Суп картофельный с рыбой (филе п/ф)	200	250
Пельмени мясные отварные п/ф	200	200
Сухарики из хлеба		40
Сок фруктовый	200	200
Хлеб пшеничный	60	60
Хлеб ржано-пшеничный	60	60

2 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Омлет	170	200
Кофейный напиток с молоком	250	250
Бутерброд с маслом и сыром	55	55
Хлеб пшеничный	30	30
Обед		
Помидор свежий	80	100
Щи из свежей капусты с картофелем	200	250
Гуляш из отварного мяса п/ф	120	120
Капуста тушеная	150	180
Сок фруктовый	200	200
Хлеб пшеничный	60	60

Хлеб ржано-пшеничный	60	60
----------------------	----	----

3 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12-18 лет
Завтрак		
Сырники из творога п/ф	170	200
Чай с сахаром	200	200
Бутерброд с маслом	40	40
Кисломолочный продукт	250	250
Обед		
Винегрет	80	100
Суп с рыбными консервами	200	250
Курица отварная	80	100
Рагу овощное	180	200
Сок фруктовый	200	200
Хлеб пшеничный	60	60
Хлеб ржано-пшеничный	60	60

4 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12-18 лет
Завтрак		
Макаронные изделия отварные с сыром	150	200
Бутерброд с маслом и сыром	55	55
Чай с молоком	200	200
Творожок	100	100
Обед		
Салат из свежих огурцов с зеленью	80	100
Суп картофельный с фрикадельками п/ф	200	250
Биточки рыбные п/ф	100	120
Картофель отварной	150	180
Компот из сухофруктов	200	200
Хлеб пшеничный	60	60
Хлеб ржано-пшеничный	60	90

5 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Каша молочная Дружба	200	250
Бутерброд с маслом	40	40
Какао с молоком	200	200
Кисломолочный продукт	250	250
Обед		
Огурец свежий	100	100
Суп картофельный с крупой	200	250
Котлета куриная п/ф	100	120
Гречка отварная	150	180
Компот из изюма	200	200
Хлеб пшеничный	60	60
Хлеб ржано-пшеничный	60	80
Фрукты	250	250

6 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Каша манная молочная	200	250
Кофейный напиток с молоком	200	200
Бутерброд с маслом	40	40
Фрукты	250	250
Обед		
Помидор свежий	80	100
Суп лапша	200	250
Рыба тушеная с овощами (филе п/ф)	100	130
Пюре картофельное	150	180
Сок фруктовый	200	200
Хлеб пшеничный	60	60
Хлеб ржано-пшеничный	60	60

7 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Каша пшеничная молочная	200	250
Чай с сахаром	200	200
Кисломолочный продукт	250	250
Бутерброд с маслом и сыром	55	55
Обед		
Огурец соленый	80	100
Борщ с капустой и картофелем	200	250
Картофель тушеный с мясом	200	220
Компот из кураги	200	200
Хлеб пшеничный	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	60	80
Фрукты	250	250

8 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Сырники из творога п/ф	170	210
Бутерброд с маслом	40	40
Какао с молоком	200	200
Сухарики из хлеба	50	50
Обед		
Огурец свежий	100	100
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	250
Рис рассыпчатый	150	180
Печень по-строгановски п/ф	60/40	60/40
Сок фруктовый	200	200
Хлеб пшеничный	60	60
Хлеб ржано-пшеничный	60	80

9 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Омлет	170	200
Бутерброд с маслом и сыром	55	55
Чай с лимоном, сахаром	200	200
Фрукты	200	200
Обед		
Салат из моркови	80	100
Суп картофельный с фрикадельками рыбными п/ф	200	250
Сухарики из хлеба пшеничного		40
Пюре картофельное	150	180
Тефтели рыбные п/ф	100/30	140/30
Сок фруктовый	200	200
Хлеб пшеничный	60	60
Хлеб ржано-пшеничный	60	60

10 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Макаронные изделия отварные с сыром	160	200
Бутерброд с маслом	40	40
Чай с молоком	200	200
Кисломолочный продукт	250	250
Обед		
Салат из свежих помидоров и огурцов	80	100
Рассольник Ленинградский	200	250
Плов с отварной говядиной	170	250
Компот из изюма	200	200
Хлеб пшеничный	60	60
Хлеб ржано-пшеничный	60	60

Примерное 10 дневное меню для организации питания детей 7 – 11 и 12 – 18 лет, страдающих сахарным диабетом, в образовательных учреждениях

1 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Каша гречневая с маслом	160	180
Огурец свежий	80	100
Хлеб ржано-пшеничный	50	70
Чай зеленый без сахара	200	200
Обед		
Салат из свеклы отварной	80	100
Суп пюре из брокколи	200	250
Котлета мясная паровая	80	100
Макаронные изделия отварные	150	180
Напиток из свежемороженых ягод	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	50	60
Хлеб пшеничный	60	90

2 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Омлет	150	200
Сыр порциями (менее 20% жирности)	20	30
Чай черный без сахара	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	50	70
Обед		
Помидор свежий	80	100
Щи из свежей капусты со сметаной	200	250
Рыба отварная	80	100
Пюре картофельное	150	180
Компот из кураги	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	50	60
Хлеб пшеничный	60	90

3 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Сырники из творога с мёдом	150	200
Какао с молоком	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	40
Бутерброд с джемом для диабетиков	50	50
Обед		
Салат овощной с зеленым горошком	80	100
Суп картофельный с фрикадельками из курицы	200	250
Картофель печеный	150	180
Гуляш из отварного мяса	60/60	60/60
Сок плодовоовощной (без сахара)	250	250
Хлеб ржано-пшеничный	50	60
Хлеб пшеничный	30	60

4 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Каша овсяная молочная	200	250
Чай с медом	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	40
Бутерброд с отварными мясопродуктами	60	60
Обед		
Салат из свежих овощей	80	100
Суп картофельный с рыбой	200	250
Фасоль отварная	200	200
Кролик тушеный	80	100
Напиток из шиповника	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	50	60
Хлеб пшеничный	30	60

5 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12-18 лет
Завтрак		
Каша перловая рассыпчатая	150	180
Сыр порционный менее 20% жирности	20	30
Чай зеленый без сахара	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	50	70
Обед		
Салат из свежих огурцов с зеленью	80	100
Борщ с капустой и картофелем	200	250
Котлета куриная	80	100
Овощи тушеные	150	180
Компот из чернослива	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	50	60
Хлеб пшеничный	60	90

6 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12-18 лет
Завтрак		
Каша гречневая с маслом	150	180
Рыба припущенная с овощами	80	100
Салат из белокочанной капусты с морковью	80	100
Чай черный без сахара	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	50	70
Обед		
Салат из свеклы отварной	80	100
Суп пюре из брокколи	200	250
Фасоль тушеная с овощами	200	200
Котлета мясная паровая	80	100
Напиток из свежемороженых ягод	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	50	60
Хлеб пшеничный	60	90

7 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Омлет	150	200
Сыр порционный менее 20% жирности	20	30
Какао с молоком	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	50	70
Обед		
Салат овощной с зеленым горошком	80	100
Щи из свежей капусты со сметаной	200	250
Макаронные изделия отварные	150	180
Рыба на пару (минтай)	80	100
Компот из сухофруктов	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	50	60
Хлеб пшеничный	60	90

8 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Запеканка из творога с мёдом	170	200
Напиток из шиповника	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	40
Бутерброд с джемом	50	50
Обед		
Огурец свежий	80	100
Суп картофельный с крупой	200	250
Фасоль отварная	200	200
Кролик тушеный с овощами	100	120
Компот из вишен и яблок	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	50	60
Хлеб пшеничный	30	60

9 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Яйцо отварное	80	80
Сыр порционный менее 20% жирности	20	30
Помидор свежий	80	100
Чай с молоком	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	50	70
Обед		
Салат из свежих овощей	80	100
Суп овощной с фрикадельками	200	250
Рагу овощное с курицей	200	250
Компот из свежих плодов	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	50	60
Хлеб пшеничный	60	90

10 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Сырники из творога с мёдом	170	200
Чай зеленый с лимоном и медом	200	200
Салат фруктовый	80	100
Хлеб ржано-пшеничный	50	70
Обед		
Салат из свежих помидоров и огурцов	80	100
Суп картофельный с крупой	200	250
Овощи отварные	200	220
Котлета куриная	80	100
Компот из кураги	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	50	60
Хлеб пшеничный	30	60
Орехи в ассортименте	60	70

Примерное 10 дневное меню для организации питания детей 7 – 11 и 12 – 18 лет в образовательных учреждениях северных районов

1 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Каша рисовая молочная	220	270
Бутерброд с маслом какао с молоком	40	40
Яйцо отварное	200	200
	40	40
Обед		
Огурец соленый	80	100
Суп картофельный с крупой	200	250
Фрикадельки из кур	110	140
сухарики из хлеба	40	60
Макаронные изделия отварные	150	180
Компот из ягод	200	200
Хлеб пшеничный	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	60	60

2 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Каша пшенная молочная	200	220
Чай с молоком	200	200
Бутерброд с маслом и сыром	60	60
Фрукты	150	150
Обед		
Помидор соленый	80	100
Щи из квашеной капусты с картофелем	200	250
Кнели из говядины	100	140
Пюре картофельное	150	180
Сухарики из хлеба	40	60
Кисель из свежемороженых ягод	200	200
Хлеб пшеничный	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	60	80

3 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Омлет	150	200
Чай с лимоном, сахаром	200	200
Бутерброд с маслом	40	40
Сок фруктовый	250	250
Обед		
Винегрет	80	100
Суп картофельный с рыбой	200	250
Сухарики из хлеба	30	50
Запеканка капустная с говядиной	200	220
Компот из плодов сушеных	200	200
Хлеб пшеничный	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	60	70

4 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Каша овсяная молочная	200	250
Бутерброд с маслом и сыром	60	60
Кофейный напиток с молоком	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	40	60
Обед		
Салат из белокочанной и морской капусты	80	100
Суп крестьянский с крупой	200	250
Сухарики из хлеба	30	50
Рыба, тушенная в томате с овощами	140	150
Рис рассыпчатый	150	180
Компот из кураги	200	200
Хлеб пшеничный	30	40
Хлеб ржано-пшеничный	60	80

5 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Каша молочная Дружба	200	250
Бутерброд с маслом	40	40
Какао с молоком	200	200
Сок фруктовый	250	250
Обед		
Огурец соленый	80	100
Уха с крупой	200	300
Тефтели мясные	90/30	130/30
Гречка отварная	150	180
Компот из изюма	200	200
Хлеб пшеничный	30	40
Хлеб ржано-пшеничный	60	80

6 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Каша манная молочная	200	250
Чай с молоком	200	200
Бутерброд с джемом	55	55
Кисломолочный продукт	200	200
Обед		
Салат овощной с зеленым горошком	80	100
Суп картофельный с бобовыми	200	250
Сухарики из хлеба	40	60
Рыба отварная	140	180
Макаронные изделия отварные	150	180
Компот из ягод	200	200
Хлеб пшеничный	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	60	60

7 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Каша пшеничная молочная	200	250
Какао с молоком сгущенным	200	200
Яйцо отварное	40	40
Бутерброд с маслом и сыром	60	60
Обед		
Помидор соленый	80	100
Борщ с капустой и картофелем	200	250
Сухарики из хлеба	40	60
Голубцы ленивые	200	220
Компот из сухофруктов	200	200
Хлеб пшеничный	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	60	80

8 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Запеканка из творога	180	220
Бутерброд с повидлом	55	55
Кофейный напиток с молоком	200	200
Фрукты	120	120
Обед		
Салат из свеклы и моркови	80	100
Суп с макаронными изделиями	200	250
Сухарики из хлеба	30	70
Картофельная запеканка с мясом	200	220
Компот из вишни	200	200
Хлеб пшеничный	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	60	60

9 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет

Завтрак		
Каша молочная Дружба	200	250
Бутерброд с маслом и сыром	60	75
Чай с лимоном, сахаром	200	200
Хлеб пшеничный	40	70
Обед		
Салат из моркови с зеленым горошком	80	100
Суп картофельный с фрикадельками	200	250
Печень по-строгановски	65/50	70/50
Картофель отварной	150	180
Компот из свежих яблок	200	200
Хлеб пшеничный	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	60	80

10 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Каша пшеничная молочная	220	270
Бутерброд с маслом	40	40
Чай с молоком	200	200
Кисломолочный продукт	200	300
Обед		
Салат витаминный	80	100
Рассольник Ленинградский	200	250
Рис рассыпчатый	150	180
Курица отварная	120	140
Напиток клюквенный	200	200
Хлеб пшеничный	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	60	80

**Примерное 10 дневное меню для организации питания детей 7 – 11
и 12 – 18 лет с целиакией в образовательных учреждениях**

1 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Каша рисовая молочная	200	250
Хлебцы	20	30
Какао с молоком	200	200
Сыр	20	20
Сок фруктовый	200	200
Обед		
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	150
Хлебцы	20	30
Щи из свежей капусты с картофелем	200	250
Гречка отварная	150	180
Мясо отварное	100	130
Компот из сухофруктов	200	200
Фрукты	180	180

2 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Каша кукурузная молочная	200	250
Хлебцы	20	20
Яйцо отварное	40	40
Чай с сахаром	200	200
Обед		
Салат из свежих помидор	80	100
Хлебцы	20	20
Рассольник Ленинградский	200	250
Рис рассыпчатый	150	180
Гуляш из отварного мяса	60/60	60/60
Напиток из свежемороженых ягод	200	200

3 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Запеканка творожная с фруктами	150	180
Какао с молоком	200	200
Хлебцы	20	30
Обед		
Салат из сырых овощей	80	100
Хлебцы	20	20
Борщ с картофелем	200	250
Каша пшеничная рассыпчатая	150	180
Птица отварная	100	120
Напиток из шиповника	200	200

4 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Каша гречневая вязкая	200	200
Кисломолочный продукт	200	200
Хлебцы	20	30
Чай с сахаром	200	200
Обед		
Салат из свеклы с солеными огурцами	80	100
Суп с рыбными консервами	200	250
Пюре картофельное	150	180
Хлебцы	20	30
Бефстроганов из отварной говядины	75/75	75/75
Компот из вишен и яблок	200	200

5 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		

Каша кукурузная молочная	200	250
Суфле мясное	80	80
Хлебцы	20	20
Яйцо отварное	40	40
Какао с молоком	200	200
Обед		
Салат картофельный с соленым огурцом	100	150
Хлебцы	20	30
Суп пюре из кабачков	200	250
Капуста тушеная	150	180
Рыба с овощами	130	150
Напиток из шиповника	200	200

6 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Запеканка картофельная с курицей	150	200
Груша	200	200
Чай с сахаром	200	200
Хлебцы	20	30
Обед		
Салат Весна	80	100
Суп картофельный с крупой	200	250
Компот из плодов консервированных	200	200
Жаркое по-домашнему	200	200
Хлебцы	20	30

7 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Рыба запеченная с яйцом	150	200
Хлебцы	20	30
Какао с молоком	200	200
Банан	150	150
Обед		

Салат картофельный с кукурузой и морковью	80	100
Борщ с фасолью и картофелем	200	250
Мясо отварное	50	50
Плов из отварной говядины	220	250
Хлебцы	20	30
Компот из сухофруктов	200	200
Салат из моркови	100	150
Сок фруктовый	200	200

8 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Омлет с сыром	130	150
Хлебцы	20	30
Чай с лимоном, сахаром	200	200
Яблоко	230	230
Обед		
Салат из свежих помидор с перцем	80	100
Хлебцы	20	30
Суп картофельный с крупой	200	250
Рыба запечённая с картофелем	200	240
Компот из вишен и яблок	200	200

9 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Каша рисовая молочная	200	250
Хлебцы	20	30
Кисломолочный продукт	200	200
Чай с сахаром	200	200
Обед		
Салат кукуруза с яйцом и луком	100	130
Суп пюре с картофеля	200	250
Напиток из свежемороженых ягод	200	200
Капуста тушеная	150	180

Птица отварная	100	120
Хлебцы гречневые	20	30

10 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12- 18 лет
Завтрак		
Каша гречневая с овощами	150	180
Хлебцы	20	30
Сыр	20	20
Яйцо отварное	40	40
Чай с сахаром	200	200
Обед		
Винегрет	80	100
Хлебцы	20	30
Суп картофельный с фрикадельками	200	250
Пюре картофельное с морковью	150	180
Биточки куриные	80	100
Кисель из клюквы	200	200

**Примерное 10 дневное меню для организации питания детей 7 – 11
и 12 – 18 лет с непереносимостью лактозы в образовательных
учреждениях**

1 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12-18 лет
Завтрак		
Макаронные изделия отварные	150	180
Суфле куриное	80	100
Какао на воде с сахаром	200	200
Хлеб пшеничный	30	40
Обед		
Салат из свежих помидоров и огурцов	80	100
Хлеб пшеничный	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	30	60
Щи из свежей капусты с картофелем	200	250
Картофель отварной	150	180
Мясо отварное	100	130
Компот из сухофруктов	200	200
Фрукты	180	180

2 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12-18 лет
Завтрак		
Гречка отварная с соусом красным основным	150/30	180/30
Салат из свежих огурцов	80	100
Хлеб пшеничный	30	40
Чай с сахаром	200	200
Обед		
Салат из свежих помидор	80	100
Хлеб пшеничный	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	30	60
Рассольник Ленинградский	200	250
Рис рассыпчатый	150	180
Гуляш из отварного мяса	60/60	60/60

Напиток из свежемороженых ягод	200	200
--------------------------------	-----	-----

3 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12-18 лет
Завтрак		
Омлет с зеленым горошком	150	180
Чай с лимоном, сахаром	200	200
Хлеб пшеничный	30	40
Обед		
Салат из сырых овощей	80	100
Хлеб пшеничный	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	30	60
Борщ с картофелем	200	250
Каша пшенная рассыпчатая	150	180
Птица отварная	100	120
Напиток из шиповника	200	200

4 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12-18 лет
Завтрак		
Рис с овощами	150	180
Суфле куриное	80	100
Хлеб пшеничный	30	40
Чай с сахаром	200	200
Обед		
Салат овощной с зеленым горошком	80	100
Суп с рыбными консервами	200	250
Картофель отварной	150	180
Хлеб пшеничный	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	30	60
Гуляш из отварной говядины	60/60	75/60
Компот из свежих яблок с лимоном	200	200

5 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12-18 лет
Завтрак		
Каша кукурузная на воде	200	250
Суфле мясное	80	100
Хлеб пшеничный	30	40
Какао на воде с сахаром	200	200
Обед		
Салат картофельный с соленым огурцом	80	100
Хлеб пшеничный	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	30	60
Суп картофельный с крупой	200	250
Гречка отварная	150	180
Рыба с овощами	130	150
Напиток из шиповника	200	200

6 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12-18 лет
Завтрак		
Каша Дружба на воде	200	250
Фрукты	200	200
Чай с лимоном, сахаром	200	200
Хлеб пшеничный	30	40
Обед		
Салат Весна	80	100
Суп картофельный с фрикадельками	200	250
Компот из клюквы	200	200
Капуста тушеная	150	180
Мясо отварное	50	60
Хлеб пшеничный	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	30	60
Сок фруктовый	200	200

7 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12-18 лет
Завтрак		
Яйцо с кукурузой консервированной	80	100
Суфле мясное	80	100
Какао на воде с сахаром	200	200
Хлеб пшеничный	30	40
Обед		
Винегрет	100	120
Борщ с фасолью и картофелем	200	250
Мясо отварное	50	50
Плов из отварной говядины	220	250
Хлеб пшеничный	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	30	60
Компот из сухофруктов	200	200

8 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12-18 лет
Завтрак		
Омлет с сыром	150	200
Хлеб пшеничный	30	40
Чай с лимоном, сахаром	200	200
Фрукты	230	230
Обед		
Салат из свежих помидор с перцем	80	100
Хлеб пшеничный	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	30	60
Суп картофельный с крупой	200	250
Рыба, запечённая с картофелем	200	240
Компот из вишен и яблок	200	200

9 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12-18 лет
Завтрак		

Рис с овощами	150	180
Хлеб пшеничный	30	40
Чай с сахаром	200	200
Обед		
Салат кукуруза с яйцом и луком	100	130
Суп пюре с картофеля	200	250
Напиток из свежемороженых ягод	200	200
Капуста тушеная	150	200
Птица отварная	80	100
Хлеб пшеничный	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	30	60

10 день

Наименование приёма пищи	Выход блюда 7-11 лет	Выход блюда 12-18 лет
Завтрак		
Каша гречневая с овощами	150	180
Хлеб пшеничный	30	40
Помидор свежий	80	100
Чай с сахаром	200	200
Обед		
Салат овощной с зеленым горошком	80	100
Суп лапша домашняя	200	250
Жаркое по-домашнему	220	250
Кисель из клюквы	200	200
Хлеб пшеничный	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	30	60