



9 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ респ.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
Завтрак																		
	Каша рисовая молочная	210	4	10	40	270	0,12	0,01	5,00	10								1,20
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,10	0,25	2,00	15,00	0,50	25,00	25,00					32,50
	Кисломолочный продукт	200	5,23	1,74	7,0	100	0,1	0,11	8	90	1,5	150	150		0,015	30	1	
	Какао с молоком	200	4,1	3,54	17,6	119	0,02			60	0,5	100	100					
Итого за завтрак						599	0,34	0,37	15	175	2,5	275	275		0,025	62,5	3	
Обед																		
	Салат из свежих овощей	100	5,60	1,80	36,4	185	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60		0,035	25	1,2	
	Суп из картофеля	200	3,90	8	35	176	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00				2,00	
	Напиток клюквенный	200	0,1		20,7	83	0,1	0,05	10									
	Капуста тушеная	150	4,60	8,00	8,20	76	0,05	0,2	8	25		100	100					
	Птица отварная	100	20,5	16,2	0,5	230	0,05				1,5	100	100			40,5	1	
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5							
Итого за Обед						850	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00		0,04	87,50	4,20	

10 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ рел.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Каша гречневая рассыпчатая	170	4	10	45	280	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
	Сыр	30	0,005	0,005	0	68											
	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63						100	100				1
	Чай с лимоном, сахаром	200	1,2	0,02	21	80	0,02			100	1	100	100	1			
Итого за завтрак						601	0,34	0,35	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
	Винегрет	80	2,50	6,0	29	102	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	Суп картофельный с фрикадельками	200	3,5	8,3	24	135	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00
	Пюре картофельное с морковью	150	4,2	10,8	21,8	184	0,05	0,2	8	25		100	100				
	Кисели из говядины	100	15,0	7,7	18,0	193	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
	Напиток из шиповника	200	0,10		30	96	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						810	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20

Приложение 3  
к Региональному стандарту  
по организации питания  
обучающихся  
общеобразовательных  
организаций Краснодарского  
края

### Рекомендуемый набор помещений для школьных пищеблоков

Рекомендуемый набор помещений для столовых,  
работающих на сырье

Таблица 1

Группа помещений	Наименование производственного помещения	Оборудование
Складские	Загрузочная	Весы напольные, тележка
	Кладовые: сухих продуктов, овощей, инвентаря	Стеллажи, подтоварники, психрометр
	Охлаждаемые камеры или среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы	Стеллажи, подтоварники
Производственные	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная машина, моечные ванны (не менее двух), стеллаж, раковина для мытья рук
	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, стеллаж, раковина для мытья рук
	Мясо-рыбный	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, моечные ванны (не менее двух), стеллаж, раковина для мытья рук.
	Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для

		обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
	Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, жарочный шкаф или пароконвектомат, универсальный механический привод, электрочотел, кипятильник, стеллаж, контрольные весы, раковина для мытья рук
	Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, холодильный шкаф, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки
Вспомогательные	Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, овоскоп, раковина для мытья рук
	Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
	Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, стол для сбора остатков пищи, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
	Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
	Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна, стеллаж
Торговый зал	Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Бытовые и административные помещения	Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук
	Гардероб персонала, душевая, санузел, бельевая, административное помещение	
Подсобные помещения	Кладовая уборочного инвентаря, технические помещения, камера для хранения пищевых отходов	

Рекомендуемый набор помещений для столовых,  
работающих на полуфабрикатах (столовые-догоготовочные)

Таблица 2

Группа помещений	Наименование производственного помещения	Оборудование
Складские	Загрузочная	Весы напольные, тележка
	Кладовые: сухих продуктов, овощей, инвентаря	Стеллажи, подтоварники, психрометр Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы, охлаждаемые камеры
Производственные	Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная маши-на, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
	Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, жарочный шкаф или пароконвектомат, универсальный механический привод, электрокотел, кипятильник, стеллаж, контрольные весы, раковина для мытья рук
	Догоготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук, настенные часы
Вспомогательные	Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, овоскоп, раковина для мытья рук
	Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлебрезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
	Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, стол для сбора остатков пищи, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
	Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
	Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна, стеллаж

Торговый зал	Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Бытовые и административные помещения	Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук
	Гардероб персонала, душевая, санузел, бельевая, административное помещение	
Подсобные помещения	Кладовая уборочного инвентаря, технические помещения, камера для хранения пищевых отходов	

### Рекомендуемый набор помещений для буфетов-раздаточных

Таблица 3

Группа помещений	Наименование производственного помещения	Оборудование
Складские	Кладовая для хранения продуктов	Стеллажи, психрометр
		Охлаждаемые камеры или среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы
Производственные	Производственное помещение буфета - раздаточной	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная машина, моечные ванны (не менее двух), стеллаж, раковина для мытья рук
Вспомогательные	Моечная столовой (и кухонной) посуды буфета - раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), посудомоечная машина, производственный стол, раковина для мытья рук
Торговый зал	Раздаточная зона	Мармиты для готовых блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Бытовые	Гардероб персонала, санузел персонала	

Приложение 4  
к Региональному стандарту  
по организации питания  
обучающихся  
общеобразовательных  
организаций Краснодарского края

Форма типового паспорта пищеблока

## ПАСПОРТ

пищеблока \_\_\_\_\_  
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения \_\_\_\_\_

Телефон \_\_\_\_\_ эл почта: \_\_\_\_\_



**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общие сведения
2. Охват горячим питанием по возрастным группам
  - 2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам
  - 2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам
3. Модель предоставления услуги питания
  - 3.1 Общие сведения об операторе питания (аутсорсинг)
  - 3.2 Общие сведения (самостоятельно)
4. Тип пищеблока
5. Проектная мощность пищеблока. Экспликация (план-схема) помещений пищеблока
6. Экспликация (план-схема) обеденного зала
7. Инженерное обеспечение пищеблока
  - 7.1 Водоснабжение
  - 7.2 Горячее водоснабжение
  - 7.3 Отопление
  - 7.4 Водоотведение
  - 7.5 Вентиляция
8. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции
9. Материально-техническое оснащение пищеблока
  - 9.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока
  - 9.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования
  - 9.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования
10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока
11. Форма организации питания обучающихся
12. Форма организации питания обучающихся
13. Перечень нормативно-правовой, технической документации
14. Витаминизация
15. Средняя стоимость питания
16. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, в том числе обучающихся на дому
17. Организация питания обучающихся других льготных категорий
18. Приложение 1. Перечень помещений

## 1. Общие сведения

**Руководитель общеобразовательной организации:**  
**Ответственный за организацию питания обучающихся:**  
**Численность педагогического коллектива:**

Проектная мощность ОО \_\_\_\_\_ чел.

Фактическое количество обучающихся \_\_\_\_\_ чел.

Площадь обеденного зала \_\_\_\_\_ м<sup>2</sup>

**Количество классов по уровням образования \_\_\_\_\_**

№ п/п	Классы	Кол-во классов	Численность обучающихся	Численность обучающихся с ОВЗ	Численность детей-инвалидов (инвалидов)	Численность обучающихся других льготных категорий	Численность школьников, обучающихся на дому
1.	1 класс						
2.	2 класс						
3.	3 класс						
4.	4 класс						
5.	5 класс						
6.	6 класс						
7.	7 класс						
8.	8 класс						
9.	9 класс						
10.	10 класс						
11.	11 класс						
ИТОГО							

## 2. Охват горячим питанием по возрастным группам

### 2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность обучающихся	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1.	Обучающиеся 1 – 4 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			