

2.4.5. Гигиена детей и подростков. Детское питание

**ПРАКТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ОРГАНИЗАЦИИ
РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ,
ОРГАНИЗАЦИЯ МОНИТОРИНГА ПИТАНИЯ**

Методические рекомендации
МР 2.4.5.0131-18

Москва, 2018 г.

Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания. МР 2.4.5.031-18

1. Разработаны ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора (И.И. Новикова, Ю.В. Ерофеев, В.Н. Михеев, П.А. Вейних, И.П. Флянку, О.В. Толкунова); Управление Роспотребнадзора в Омской области (А.С. Крига, М.Н. Бойко, Ю.В. Меньшикова); Министерство здравоохранения Омской области (А.Е. Стороженко).

2. Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека – Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 10.08 2018.

3. Введены впервые.

Содержание

| | |
|---|----|
| I. Общие положения и область применения | 4 |
| II. Рекомендации по разработке меню и режиму питания | 4 |
| III. Рекомендации по расчёту калорийности меню с учетом фактической двигательной активности детей | 6 |
| IV. Рекомендации по организации мониторинга за питанием | 8 |
| Приложение 1. Примерные наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях и организациях по уходу и присмотру за детьми до 7-ми лет | 9 |
| Приложение 2. Анкета оценки структуры фактической двигательной активности ребенка | 14 |
| Приложение 3. Программа сбора информации об организации питания в общеобразовательных организациях | 15 |
| Приложение 4. Показатели контрольно-надзорных мероприятий территориальных органов Роспотребнадзора за организацией питания в общеобразовательных организациях, дошкольных образовательных организациях, организаций отдыха и оздоровления, подлежащие учету и анализу в системе мониторинга питания (по результатам проверок) | 17 |
| Список нормативных документов | 18 |

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека -
Главный государственный санитарный
врач Российской Федерации



А.Ю. Попова

А.Ю. Попова

« 10 » августа 2018 г.

2.4.5. Гигиена детей и подростков. Детское питание

**ПРАКТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ОРГАНИЗАЦИИ
РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ,
ОРГАНИЗАЦИЯ МОНИТОРИНГА ПИТАНИЯ**

Методические рекомендации
МР 2.4.5.0131-18

I. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие методические рекомендации (далее - МР) направлены на улучшение организации питания детей и подростков в организованных детских коллективах.

1.2. МР могут быть использованы органами и организациями Роспотребнадзора, региональными органами управления образованием, образовательными и оздоровительными организациями для детей и подростков, организациями по уходу и присмотру за детьми, высшими учебными заведениями медицинского и педагогического профиля.

II. Рекомендации по разработке меню и режиму питания

2.1. Меню рекомендуется составлять не менее чем на 2 недели.

Меню должно учитывать физиологическую потребность организма в энергии и пищевых веществах, а также фактические энергозатраты ребенка; быть разнообразным, безопасным и сбалансированным; включать продукты для детского питания, обогащенные витаминами, минералами, бифидобактериями; содержать блюда в технологии приготовления которых использовались щадящие способы кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение вкусовых качеств,

предусматривать возможность организации питания детей с учетом медицинских показаний.

Допускается включение в меню блюд, в технологии приготовления которых предусматривается введение пищевых добавок, разрешенных в установленном порядке [3,9].

Меню не должно включать пищевые продукты и блюда, которые могут послужить причиной возникновения и распространения инфекционных заболеваний (отравлений).

В меню не должны допускаться повторения одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

С целью обеспечения полноценности питания на этапе разработки меню рекомендуется составлять прогнозную накопительную ведомость рациона питания на цикл. При этом колебания среднесуточных показателей, поступающих с рационом питания продуктов по каждой группе, не должны быть ниже рекомендуемого уровня более чем на 5% в пересчете на нетто (приложение 1 к методическим рекомендациям).

Организация питания детей в организованных коллективах регламентируется санитарно-эпидемиологическими требованиями, в которых в том числе, приведены среднесуточные наборы пищевых продуктов для детей различных возрастных групп. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований обеспечивает санитарно-микробиологическую и санитарно-химическую безопасность питания детей дошкольного возраста в организованных коллективах и пищевую ценность рациона, достаточную для нормального развития организма ребенка дошкольного и школьного возраста.

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов для детей различных возрастных групп распределены по приемам пищи в приложении 1 к методическим рекомендациям.

При построении меню необходимо учитывать режим работы организации, требования действующих нормативных документов, определяющих рекомендуемое распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи [13,15,16,17]. На завтрак должно приходиться 20-25% от суточной калорийности рациона, обед - 30-35%, полдник - 10-15%, ужин - 20-25%, второй ужин - 5%. В промежутке между завтраком и обедом может быть организован второй завтрак, включающий выдачу напитка или свежих фруктов.

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58%. При составлении меню следует учитывать национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей.

На все блюда, указанные в меню, необходимо иметь технологические карты.

Технологические карты составляются на основании рецептурных сборников, рекомендованных для детского питания. Технологические карты должны быть точными копиями первоисточника, какие-либо пересчеты норм внесения продуктов с учетом объема выдаваемых порций в технологической карте проводиться не должны. Рекомендуется оформлять приложения к

технологической карте с учетом фактического выхода блюда и возрастных групп питающихся.

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

2.2. Завтрак может состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные или яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка.

Второй завтрак может включать десерт (фрукт, сок).

Обед может включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель, витаминизированный напиток, сок и др.).

Полдник может включать напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема; допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд.

Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты и горячие напитки.

На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки.

2.3. Ежедневное меню рекомендуется вывешивать в столовой и (или) групповой ячейке.

2.4. Наряду с основным питанием в общеобразовательных учреждениях возможна организация дополнительного питания.

С целью выработки у школьников навыков здорового питания в ассортимент дополнительного питания рекомендуется включение первых блюд (1-2 наименования), вторых блюд (1-2 наименования), салатов (1-2 наименования), напитков (1-2 наименования) и выпечных изделий.

2.5. Установка вейдинговых аппаратов в образовательных организациях может быть использована как вариант организации дополнительного питания. При этом, через аппараты для автоматической выдачи пищевых продуктов в потребительской упаковке допускается реализация соков, нектаров, стерилизованного молока и молочных напитков емкостью упаковки не более 350 мл; бутилированной питьевой воды без газа емкостью не более 500 мл, при соблюдении условий их хранения и сроков реализации.

2.6. Выдача детям кислородных коктейлей может осуществляться только по назначению врача-педиатра медицинским работником образовательной (оздоровительной) организации и при наличии необходимых условий для приготовления коктейлей. На выдаваемый детям кислородный коктейль должна иметься технологическая карта. В составе кислородных коктейлей в качестве пенообразователя не должны использоваться сырые яйца, а также пенообразователи на спиртовой основе.

III. Рекомендации по расчёту калорийности меню с учетом фактической двигательной активности детей

3.1. Для определения более точных цифр требуемой калорийности рациона при построении меню рекомендуется в организованном коллективе проводить предварительную оценку фактической двигательной активности детей и подростков с учетом режима дня и реализуемых в учреждении образовательных и

спортивных программ.

Для оценки двигательной активности необходимо заполнить карты самоотчета на выборочную группу детей и подсчитать суммарное время, затраченное на каждую из категорий двигательной активности (приложение 2 к методическим рекомендациям).

Для определения энерготрат на каждую категорию двигательной активности (в ккал/кг) показатели продолжительности времени, затраченного на каждую из категорий двигательной активности, умножаются на соответствующий ей метаболический коэффициент.

Показатель фактических энерготрат определяется посредством суммации энерготрат по всем категориям двигательной активности.

С целью оценки соответствия калорийности рациона питания фактическим энерготратам ребенка, рекомендуется полученный показатель энерготрат (ккал/кг/сутки) умножить на массу тела и определять суммарные энерготраты ребенка (ккал/сутки). Далее возможно руководствоваться полученными данными для построения циклического меню.

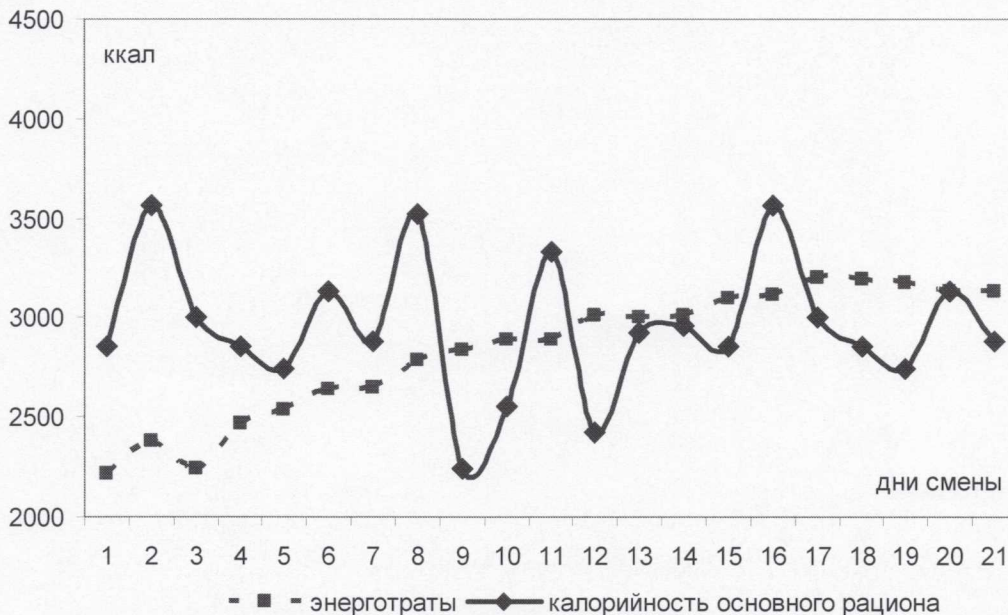


Рисунок 1. Сравнительная характеристика соответствия калорийности питания и фактических энерготрат

3.2. В качестве примера приводятся данные оценки циклического меню и фактических энерготрат детей в оздоровительной организации для детей и подростков с круглосуточным режимом пребывания (рисунок 1). При оценке циклического меню было установлено, что меню - разнообразное, 5-разовое; объемы порций соответствуют рекомендованным количественным показателям, регламентированным санитарно-эпидемиологическими требованиями [16]. Вместе с тем, калорийность питания - ниже фактических энерготрат детей старших возрастных групп в 9, 10, 12, 15, 18, 19 и 21 дни, что свидетельствует о необходимости увеличения основного рациона питания для данной возрастной группы. В остальные дни энергетическая ценность рациона питания соответствовала фактическим энерготратам детей, либо превышала их (рисунок 1).

IV. Рекомендации по организации мониторинга за питанием

4.1. Мониторинг питания в образовательной (оздоровительной) организации должен осуществляться ежедневно с составлением отчета не реже одного раза в учебную четверть для общеобразовательных организаций и не реже одного раза в квартал для организаций дошкольного образования, для оздоровительных организаций - ежедневно, с отчетом по итогам смены.

4.2. Сбор информации об организации питания в дошкольных организациях, общеобразовательных организациях, организациях отдыха и оздоровления детей предусматривает учет первичных данных в соответствии с приложением 3 к методическим рекомендациям.

4.3. В качестве основных расчетных показателей для оценки охвата школьников горячим питанием определяются следующие:

- удельный вес школьников, охваченных горячим питанием, в том числе, по ступеням обучения (1-4 классы, 5-9 классы, 10-11 классы);

- удельный вес школьников, охваченных горячими завтраками, в том числе, по ступеням обучения (1-4 классы, 5-9 классы, 10-11 классы);

- удельный вес школьников, охваченных обедами, в том числе, по ступеням обучения (1-4 классы, 5-9 классы, 10-11 классы);

- удельный вес школьников, охваченных двух-трехразовым питанием (от всех школьников), в том числе, по ступеням обучения (1-4 классы, 5-9 классы, 10-11 классы);

- удельный вес школьников, охваченных двух-трехразовым питанием (от школьников, нуждающихся в двух-трехразовом питании), в том числе, по ступеням обучения (1-4 классы, 5-9 классы, 10-11 классы);

- удельный вес школьников, получающих дотации на питание;

- стоимость школьного завтрака, обеда, полдника (руб/день);

- размер дотации на питание (руб/день).

Учет и анализ результатов контрольно-надзорных мероприятий для оценки организации питания в общеобразовательных организациях и дошкольных образовательных организациях, организациях отдыха и оздоровления детей проводится территориальными органами Роспотребнадзора в соответствии с приложением 4 к методическим рекомендациям.

За отчетный период (учебная четверть, квартал, смена) определяются:

- показатели выполнения норм питания в процентах и отклонения (занижения) от нормативов в процентах от нормативного уровня в соответствии с приложением 1 к методическим рекомендациям;

- общее количество выявленных нарушений в ходе контрольно-надзорных мероприятий и составленных протоколов за выявленные нарушения.

Детально рекомендуется учитывать количество нарушений, выявленных к сопроводительной документации, условиям хранения и срокам реализации продуктов, наличия в реализации запрещенных продуктов и блюд, подтвердившиеся жалобы на организацию питания.

4.4. Результаты мониторинга рекомендуется использовать для реализации мероприятий по улучшению организации питания детей, сохранению и укреплению их здоровья.

**Примерные наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях по уходу и присмотру за детьми до 7-ми лет
(в брутто г, мл, шт. на 1 ребенка в сутки)**

| № | Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов | Завтрак | | Второй завтрак | | Обед | | Полдник | | Ужин | | Второй ужин | | Итого за сутки | |
|----|---|---------|-------|----------------|-------|-------|-------|---------|-------|-------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | | 1-3г. | 3-7л. | 1-3г. | 3-7л. | 1-3г. | 3-7л. | 1-3г. | 3-7л. | 1-3г. | 3-7л. | 1-3г. | 3-7л. | 1-3г. | 3-7л. |
| 1 | Молоко, молочные и кисломолочные продукты | 39 | 68 | 0 | 0 | 13 | 14 | 100 | 100 | 38 | 68 | 200 | 200 | 390 | 450 |
| 2 | Творог | 10 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 10 | 10 | 15 | 0 | 0 | 30 | 40 |
| 3 | Сметана | 1 | 2 | 0 | 0 | 5 | 5 | 2 | 2 | 1 | 2 | 0 | 0 | 9 | 11 |
| 4 | Сыр | 2,2 | 3,3 | 0 | 0 | 1 | 1,5 | 0 | 0 | 1,1 | 1,6 | 0 | 0 | 4,3 | 6,4 |
| 5 | Мясо бескостное | 15 | 16,5 | 0 | 0 | 25 | 27 | 0 | 0 | 15 | 17 | 0 | 0 | 55 | 60,5 |
| 6 | Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка – потрошенная I кат) | 0 | 0 | 0 | 0 | 11,5 | 13,5 | 0 | 0 | 11,5 | 13,5 | 0 | 0 | 23 | 27 |
| 7 | Рыба (филе) | 0 | 0 | 0 | 0 | 16 | 19 | 5 | 5 | 13 | 15 | 0 | 0 | 34 | 39 |
| 8 | Колбасные изделия | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 |
| 9 | Яйцо (шт.) | 0,2 | 0,2 | 0 | 0 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0 | 0 | 0,5 | 0,6 |
| 10 | 1) картофель: с 01.09 по 31.10 | 23 | 27 | 0 | 0 | 75 | 88 | 13 | 15 | 49 | 57 | 0 | 0 | 160 | 187 |
| | 2) картофель: с 31.10 по 31.12 | 27 | 32 | 0 | 0 | 81 | 96 | 14 | 14 | 50 | 58 | 0 | 0 | 172 | 200 |
| | 3) картофель: с 31.12 по 28.02 | 28 | 34 | 0 | 0 | 88 | 102 | 15 | 15 | 54 | 64 | 0 | 0 | 185 | 215 |
| | 4) картофель: с 29.02 по 01.09 | 30 | 37 | 0 | 0 | 95 | 112 | 17 | 17 | 58 | 68 | 0 | 0 | 200 | 234 |
| 11 | Овощи | 50 | 60 | 0 | 0 | 136 | 175 | 20 | 25 | 50 | 65 | 0 | 0 | 256 | 325 |
| 12 | Фрукты свежие | 13 | 19 | 50 | 50 | 5 | 5 | 10 | 10 | 30 | 30 | 0 | 0 | 108 | 114 |
| 13 | Сухофрукты | 0 | 0 | 0 | 0 | 9 | 11 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 9 | 11 |
| 14 | Сок фруктовые и овощные | 0 | 0 | 50 | 50 | 0 | 0 | 50 | 50 | 0 | 0 | 0 | 0 | 100 | 100 |
| 15 | Витаминизированные напитки | 0 | 0 | 0 | 25 | 0 | 25 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 50 |
| 16 | Хлеб ржаной | 10 | 15 | 0 | 0 | 20 | 20 | 0 | 0 | 10 | 15 | 0 | 0 | 40 | 50 |
| 17 | Хлеб пшеничный | 20 | 30 | 0 | 0 | 25 | 30 | 0 | 0 | 15 | 20 | 0 | 0 | 60 | 80 |
| 18 | Крупы, бобовые | 10 | 14 | 0 | 0 | 10 | 15 | 0 | 0 | 10 | 14 | 0 | 0 | 30 | 43 |
| 19 | Макаронные изделия | 3 | 4 | 0 | 0 | 3 | 4 | 0 | 0 | 2 | 4 | 0 | 0 | 8 | 12 |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|-------------------------|-----|-----|---|---|----|----|-----|-----|-----|-----|---|---|-----|-----|
| 20 | Мука пшеничная | 5 | 7 | 0 | 0 | 5 | 6 | 10 | 10 | 5 | 6 | 0 | 0 | 25 | 29 |
| 21 | Масло сливочное | 6 | 7 | 0 | 0 | 3 | 4 | 3 | 3 | 6 | 7 | 0 | 0 | 18 | 21 |
| 22 | Масло растительное | 1 | 1 | 0 | 0 | 3 | 3 | 2 | 2 | 3 | 5 | 0 | 0 | 9 | 11 |
| 23 | Кондитерские изделия | 3 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 10 | 0 | 5 | 0 | 0 | 7 | 20 |
| 24 | Чай | 0,1 | 0,1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,4 | 0,5 | 0 | 0 | 0,5 | 0,6 |
| 25 | Какао-порошок | 0,5 | 0,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,5 | 0,5 |
| 26 | Кофейный напиток | 1 | 1,2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1,2 |
| 27 | Сахар | 12 | 15 | 0 | 0 | 10 | 13 | 5 | 6 | 10 | 13 | 0 | 0 | 37 | 47 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,4 | 0,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,4 | 0,5 |
| 29 | Крахмал | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| 30 | Соль пищевая поваренная | 1 | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 1 | 2 | 0 | 0 | 4 | 6 |

**Примерные наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях по уходу и присмотру за детьми до 7-ми лет
(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)**

| № | Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов | Завтрак | | Второй завтрак | | Обед | | Полдник | | Ужин | | Второй ужин | | Итого за сутки | |
|----|--|---------|-------|----------------|-------|-------|-------|---------|-------|-------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | | 1-3г. | 3-7л. | 1-3г. | 3-7л. | 1-3г. | 3-7л. | 1-3г. | 3-7л. | 1-3г. | 3-7л. | 1-3г. | 3-7л. | 1-3г. | 3-7л. |
| 1 | Молоко, молочные и кисломолочные продукты | 39 | 68 | 0 | 0 | 13 | 14 | 100 | 100 | 38 | 68 | 200 | 200 | 390 | 450 |
| 2 | Творог | 10 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 10 | 10 | 15 | 0 | 0 | 30 | 40 |
| 3 | Сметана | 1 | 2 | 0 | 0 | 5 | 5 | 2 | 2 | 1 | 2 | 0 | 0 | 9 | 11 |
| 4 | Сыр | 2,1 | 3,2 | 0 | 0 | 0,9 | 1,3 | 0 | 0 | 1 | 1,5 | 0 | 0 | 4 | 6 |
| 5 | Мясо бескостное | 14 | 15 | 0 | 0 | 23 | 25 | 0 | 0 | 13 | 15 | 0 | 0 | 50 | 55 |
| 6 | Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка – потрошенная, 1 кат) | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 12 | 0 | 0 | 10 | 12 | 0 | 0 | 20 | 24 |
| 7 | Рыба (филе) | 0 | 0 | 0 | 0 | 15 | 18 | 5 | 5 | 12 | 14 | 0 | 0 | 32 | 37 |
| 8 | Колбасные изделия | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 3,9 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6,9 |
| 9 | Яйцо (г) | 8 | 8 | 0 | 0 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 8 | 0 | 0 | 20 | 24 |
| 10 | Картофель | 17 | 20 | 0 | 0 | 56 | 66 | 10 | 11 | 37 | 43 | 0 | 0 | 120 | 140 |
| 11 | Овощи | 40 | 48 | 0 | 0 | 109 | 140 | 16 | 20 | 40 | 52 | 0 | 0 | 205 | 260 |
| 12 | Фрукты свежие | 11 | 16 | 44 | 44 | 5 | 5 | 9 | 9 | 26 | 26 | 0 | 0 | 95 | 100 |
| 13 | Сухофрукты | 0 | 0 | 0 | 0 | 9 | 11 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 9 | 11 |
| 14 | Сок фруктовые и овощные | 0 | 0 | 50 | 50 | 0 | 0 | 50 | 50 | 0 | 0 | 0 | 0 | 100 | 100 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|----------------------------|-----|-----|----|----|----|-----|-----|-----|-----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|-----|
| 15 | Витаминизированные напитки | 0 | 0 | 25 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 16 | Хлеб ржаной | 10 | 15 | 0 | 20 | 20 | 0 | 0 | 10 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 40 |
| 17 | Хлеб пшеничный | 20 | 30 | 0 | 25 | 30 | 0 | 0 | 15 | 20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 60 |
| 18 | Крупы, бобовые | 10 | 14 | 0 | 10 | 15 | 0 | 0 | 10 | 14 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 |
| 19 | Макаронные изделия | 3 | 4 | 0 | 3 | 4 | 0 | 0 | 2 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 |
| 20 | Мука пшеничная | 5 | 7 | 0 | 5 | 6 | 10 | 10 | 5 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 25 |
| 21 | Масло сливочное | 6 | 7 | 0 | 3 | 4 | 3 | 3 | 6 | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 18 |
| 22 | Масло растительное | 1 | 1 | 0 | 3 | 3 | 2 | 2 | 3 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 9 |
| 23 | Кондитерские изделия | 3 | 5 | 0 | 0 | 0 | 4 | 10 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 |
| 24 | Чай | 0,1 | 0,1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,4 | 0,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,5 |
| 25 | Какао-порошок | 0,5 | 0,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,5 |
| 26 | Кофейный напиток | 1 | 1,2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| 27 | Сахар | 12 | 15 | 0 | 10 | 13 | 5 | 6 | 10 | 13 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 37 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,4 | 0,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,4 |
| 29 | Крахмал | 0 | 0 | 0 | 2 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| 30 | Соль пищевая поваренная | 1 | 2 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 1 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 |

**Примерные наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей в общеобразовательных организациях и организациях начального профессионального образования
(в брутто г, мл, шт. на 1 ребенка/подростка в сутки)**

| № | Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов | Завтрак | | Второй завтрак | | Обед | | Полдник | | Ужин | | Второй ужин | | Итого за сутки | |
|---|---|---------|-------|----------------|-------|------|-------|---------|-------|------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | | 7-10 л. | 11-18 | 7-10 | 11-18 | 7-10 | 11-18 | 7-10 | 11-18 | 7-10 | 11-18 | 7-10 | 11-18 | 7-10 | 11-18 |
| 1 | Хлеб ржаной | 30 | 40 | 0 | 0 | 30 | 50 | 0 | 0 | 20 | 30 | 0 | 0 | 80 | 120 |
| 2 | Хлеб пшеничный | 50 | 70 | 0 | 0 | 50 | 60 | 0 | 0 | 50 | 70 | 0 | 0 | 150 | 200 |
| 3 | Мука пшеничная | 3 | 4 | 0 | 0 | 3 | 4 | 6 | 6 | 3 | 6 | 0 | 0 | 15 | 20 |
| 4 | Крупы, бобовые | 15 | 17 | 0 | 0 | 15 | 16 | 0 | 0 | 15 | 17 | 0 | 0 | 45 | 50 |
| 5 | Макаронные изделия | 5 | 7 | 0 | 0 | 5 | 7 | 0 | 0 | 5 | 6 | 0 | 0 | 15 | 20 |
| 6 | 1) картофель: с 01.09 по 31.10 | 30 | 30 | 0 | 0 | 135 | 135 | 15 | 15 | 70 | 70 | 0 | 0 | 250 | 250 |
| | 2) картофель: с 31.10 по 31.12 | 32 | 32 | 0 | 0 | 145 | 145 | 18 | 18 | 75 | 75 | 0 | 0 | 270 | 270 |
| | 3) картофель: с 31.12 по 28.02 | 34 | 34 | 0 | 0 | 156 | 156 | 20 | 20 | 80 | 80 | 0 | 0 | 290 | 290 |
| | 4) картофель: с 29.02 по 01.09 | 37 | 37 | 0 | 0 | 160 | 160 | 24 | 24 | 92 | 92 | 0 | 0 | 313 | 313 |
| 7 | Овощи | 60 | 68 | 0 | 0 | 145 | 165 | 10 | 12 | 135 | 155 | 0 | 0 | 350 | 400 |
| 8 | Фрукты свежие | 30 | 30 | 100 | 100 | 0 | 0 | 40 | 40 | 30 | 30 | 0 | 0 | 200 | 200 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 9 | Сухофрукты | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15 | 20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15 | 20 |
| | Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные | 0 | 0 | 100 | 100 | 0 | 0 | 0 | 100 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 200 | 200 |
| 10 | | 17 | 18 | 0 | 0 | 30 | 34 | 34 | 0 | 30 | 34 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 77 | 86 | |
| 11 | Мясо жилованное | 0 | 0 | 0 | 0 | 20 | 30 | 30 | 0 | 20 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 40 | 60 | |
| 12 | Птица (цыплята-бройлеры потрошенные – 1 кат) | 0 | 0 | 0 | 0 | 25 | 33 | 33 | 5 | 30 | 40 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 60 | 80 | |
| 13 | Рыба (филе) | 10 | 13 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15 | 20 | |
| 14 | Колбасные изделия | 30 | 30 | 0 | 0 | 15 | 15 | 15 | 40 | 15 | 15 | 200 | 200 | 200 | 200 | 300 | 300 | 300 | |
| 15 | Молоко | 50 | 50 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 70 | 100 | 0 | 0 | 30 | 30 | 150 | 180 | 150 | 180 | |
| 16 | Кисломолочные продукты | 20 | 25 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 10 | 20 | 25 | 0 | 0 | 0 | 0 | 50 | 60 | |
| 17 | Творог | 5 | 6 | 0 | 0 | 2,5 | 3 | 3 | 0 | 2,5 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 12 | |
| 18 | Сыр | 2 | 2 | 0 | 0 | 5 | 5 | 5 | 2 | 2 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 10 | |
| 19 | Сметана | 10 | 12 | 0 | 0 | 5 | 6 | 6 | 5 | 10 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 | 35 | |
| 20 | Масло сливочное | 1 | 1 | 0 | 0 | 7 | 8 | 8 | 2 | 3 | 5 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15 | 18 | |
| 21 | Масло растительное | 0,5 | 0,5 | 0 | 0 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | |
| 22 | Яйцо (шт) | 13 | 14 | 0 | 0 | 11 | 12 | 12 | 5 | 6 | 11 | 13 | 0 | 0 | 0 | 0 | 40 | 45 | |
| 23 | Сахар | 3 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 7 | 3 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 15 | |
| 24 | Кондитерские изделия | 0,1 | 0,1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,3 | 0,3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,4 | 0,4 | |
| 25 | Чай | 1,2 | 1,2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1,2 | 1,2 | |
| 26 | Какао-порошок | 0,5 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,5 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 | |
| 27 | Дрожжи хлебопекарные | 1 | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 | 3 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | 7 | |
| 28 | Соль пищевая поваренная | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**Примерные наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей в общеобразовательных организациях и организациях начального профессионального образования
(в нетто г, мл, на 1 ребенка/подростка в сутки)**

| № | Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов | Завтрак | | Второй завтрак | | Обед | | Полдник | | Ужин | | Второй ужин | | Итого за сутки | |
|---|---|---------|-------|----------------|-------|------|-------|---------|-------|------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | | 7-10 л. | 11-18 | 7-10 | 11-18 | 7-10 | 11-18 | 7-10 | 11-18 | 7-10 | 11-18 | 7-10 | 11-18 | 7-10 | 11-18 |
| 1 | Хлеб ржаной | 30 | 40 | 0 | 0 | 30 | 50 | 0 | 0 | 20 | 30 | 0 | 0 | 80 | 120 |
| 2 | Хлеб пшеничный | 50 | 70 | 0 | 0 | 50 | 60 | 0 | 0 | 50 | 70 | 0 | 0 | 150 | 200 |
| 3 | Мука пшеничная | 3 | 4 | 0 | 0 | 3 | 4 | 6 | 6 | 3 | 6 | 0 | 0 | 15 | 20 |
| 4 | Крупы, бобовые | 15 | 17 | 0 | 0 | 15 | 16 | 0 | 0 | 15 | 17 | 0 | 0 | 45 | 50 |
| 5 | Макаронные изделия | 5 | 7 | 0 | 0 | 5 | 7 | 0 | 0 | 5 | 6 | 0 | 0 | 15 | 20 |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|--|-----|------|-----|-----|------|------|-----|-----|------|------|-----|-----|------|------|
| 6 | Картофель | 22 | 22 | 0 | 0 | 100 | 100 | 12 | 12 | 53 | 53 | 0 | 0 | 187 | 187 |
| 7 | Овощи | 48 | 54 | 0 | 0 | 116 | 132 | 8 | 10 | 108 | 124 | 0 | 0 | 280 | 320 |
| 8 | Фрукты свежие | 28 | 28 | 90 | 90 | 0 | 0 | 40 | 40 | 27 | 27 | 0 | 0 | 185 | 185 |
| 9 | Сухофрукты | 0 | 0 | 0 | 0 | 15 | 20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15 | 20 |
| | Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные | 0 | 0 | 100 | 100 | 0 | 0 | 100 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 200 | 200 |
| 10 | Мясо жилованное | 15 | 16 | 0 | 0 | 28 | 31 | 0 | 0 | 27 | 31 | 0 | 0 | 70 | 78 |
| 11 | Птица (цыплята-бройлеры потрошенные – 1 кат) | 0 | 0 | 0 | 0 | 17,5 | 26,5 | 0 | 0 | 17,5 | 26,5 | 0 | 0 | 35 | 53 |
| 12 | Рыба (филе) | 0 | 0 | 0 | 0 | 24 | 31 | 5 | 7 | 29 | 39 | 0 | 0 | 58 | 77 |
| 13 | Колбасные изделия | 9,7 | 12,6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | 7 | 0 | 0 | 14,7 | 19,6 |
| 14 | Молоко | 30 | 30 | 0 | 0 | 15 | 15 | 40 | 40 | 15 | 15 | 200 | 200 | 300 | 300 |
| 15 | Кисломолочные продукты | 50 | 50 | 0 | 0 | 0 | 0 | 70 | 100 | 0 | 0 | 30 | 30 | 150 | 180 |
| 16 | Творог | 20 | 25 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 10 | 20 | 25 | 0 | 0 | 50 | 60 |
| 17 | Сыр | 4,8 | 5,8 | 0 | 0 | 2,5 | 3 | 0 | 0 | 2,5 | 3 | 0 | 0 | 9,8 | 11,8 |
| 18 | Сметана | 2 | 2 | 0 | 0 | 5 | 5 | 2 | 2 | 1 | 1 | 0 | 0 | 10 | 10 |
| 19 | Масло сливочное | 10 | 12 | 0 | 0 | 5 | 6 | 5 | 5 | 10 | 12 | 0 | 0 | 30 | 35 |
| 20 | Масло растительное | 1 | 1 | 0 | 0 | 7 | 9 | 2 | 2 | 5 | 6 | 0 | 0 | 15 | 18 |
| 21 | Яйцо | 20 | 20 | 0 | 0 | 4 | 4 | 8 | 8 | 8 | 8 | 0 | 0 | 40 | 40 |
| 22 | Сахар | 13 | 14 | 0 | 0 | 11 | 12 | 5 | 6 | 11 | 13 | 0 | 0 | 40 | 45 |
| 23 | Кондитерские изделия | 3 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 7 | 3 | 4 | 0 | 0 | 10 | 15 |
| 24 | Чай | 0,1 | 0,1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,3 | 0,3 | 0 | 0 | 0,4 | 0,4 |
| 25 | Какао-порошок | 1,2 | 1,2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1,2 | 1,2 |
| 26 | Дрожжи хлебопекарные | 0,5 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,5 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 |
| 27 | Соль пищевая поваренная | 1 | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 5 | 7 |

**Анкета оценки структуры
фактической двигательной активности ребенка**

Анкетирование проводится с целью изучения фактической двигательной активности школьников, направлено на определение средне-суточных энерготрат.

| Виды деятельности | Время, часы |
|--|----------------|
| Продолжительность сна | |
| Время, затраченное на выполнение уроков, просмотр телевизора, работу с компьютером, телефоном и пр. | |
| Время, затраченное на прогулки, выполнение работ легкой степени интенсивности, с преимущественно умственным компонентом и пр. | |
| Время, затраченное на выполнение работ средней интенсивности, подвижные игры, катание на лыжах, велосипеде, занятия в спортивных секциях и пр. | |
| Время, затраченное на выполнение работ высокой интенсивности, бег, занятия в футбол, волейбол, хоккей, баскетбол, плавание, танцы и пр. | |

Программа сбора информации об организации питания в общеобразовательных организациях

Программа сбора информации в ходе реализации мониторинговых задач на уровне муниципального образования, субъекта Федерации, Федерального округа должна включать обязательные атрибуты, позволяющие в дальнейшем формализовать информацию и провести ее качественную оценку. Для этого необходимо учитывать следующие данные:

1. Федеральный округ;
2. Субъект Российской Федерации;
3. Муниципальное образование;
4. Округ (район) внутри муниципального образования;
5. Краткое наименование общеобразовательной организации;
6. ИНН общеобразовательной организации;
7. Количество детей по списку обучающихся, в том числе по ступеням обучения (1-4 классы, 5-9 классы, 10-11 классы);
8. Количество детей с отказом от питания, в том числе по ступеням обучения (1-4 классы, 5-9 классы, 10-11 классы);
9. Количество детей на домашнем обучении, в том числе по ступеням обучения (1-4 классы, 5-9 классы, 10-11 классы);
10. Размер социальной поддержки (руб/чел/день), в том числе по ступеням обучения (1-4 классы, 5-9 классы, 10-11 классы);
11. Средняя стоимость завтрака, в том числе по ступеням обучения (1-4 классы, 5-9 классы, 10-11 классы);
12. Средняя стоимость обеда, в том числе по ступеням обучения (1-4 классы, 5-9 классы, 10-11 классы);
13. Средняя стоимость полдника, в том числе по ступеням обучения (1-4 классы, 5-9 классы, 10-11 классы);
14. Среднее фактическое количество обучающихся за отчетный период посещавших общеобразовательную организацию, в том числе по ступеням обучения (1-4 классы, 5-9 классы, 10-11 классы);
15. Количество детей получающих социальную поддержку, в том числе по ступеням обучения (1-4 классы, 5-9 классы, 10-11 классы);
16. Среднее фактическое количество обучающихся получающих в общеобразовательной организации ежедневно горячие завтраки, в том числе по ступеням обучения (1-4 классы, 5-9 классы, 10-11 классы);
17. Среднее фактическое количество обучающихся получающих в общеобразовательной организации ежедневно обеды, в том числе по ступеням обучения (1-4 классы, 5-9 классы, 10-11 классы);
18. Среднее фактическое количество обучающихся получающих в общеобразовательной организации ежедневно горячие завтраки и обеды, в том числе по ступеням обучения (1-4 классы, 5-9 классы, 10-11 классы);

19. Среднее фактическое количество обучающихся получающих в общеобразовательной организации ежедневно горячие завтраки, обеды и полдники, в том числе по ступеням обучения (1-4 классы, 5-9 классы, 10-11 классы);

20. Количество школьников, посещающих группу продленного дня, в том числе по ступеням обучения (1-4 классы, 5-9 классы, 10-11 классы);

21. Количество школьников, обучающихся на подвозе, в том числе по ступеням обучения (1-4 классы, 5-9 классы, 10-11 классы);

22. Количество школьников, обучающихся на подвозе - всего, в том числе по ступеням обучения (1-4 классы, 5-9 классы, 10-11 классы);

23. Количество школьников, обучающихся на подвозе и посещающих группу продленного дня, в том числе по ступеням обучения (1-4 классы, 5-9 классы, 10-11 классы);

24. Количество фактическое количество обучающихся школьников, обучающихся на подвозе и проживающих в пришкольном интернате, в том числе по ступеням обучения (1-4 классы, 5-9 классы, 10-11 классы).

**Показатели контрольно-надзорных мероприятий
территориальных органов Роспотребнадзора за организацией питания в
общеобразовательных организациях, дошкольных образовательных
организациях, организаций отдыха и оздоровления, подлежащие учету и
анализу в системе мониторинга питания (по результатам проверок)**

1. Выполнение физиологических норм питания по основным группам продуктов в гр. (среднесуточное за цикл) и в процентах в сравнении с рекомендуемым количеством (приложение 1 к методическим рекомендациям) при контроле:

- за дошкольными организациями – по возрастным группам от 1-3 года и 3-7 лет;

- за организацией питания в общеобразовательных организациях и организациях отдыха и оздоровления детей с дневным пребыванием – по возрастным группам 7-10 лет и 11 -18 лет;

- за стационарными организациями отдыха и оздоровления детей и подростков – по возрастным группам 7-10 лет и 11 лет и старше.

2. Наличие замечаний к сопроводительной документации (количество за проверку).

3. Наличие замечаний к условиям хранения и срокам реализации (количество за проверку).

4. Наличие в реализации запрещенных продуктов и блюд.

5. Результаты лабораторного контроля по исследованному сырью на соответствие требованиям технических регламентов Таможенного союза и Евразийского экономического союза (по микробиологическим и санитарно-химическим показателям) [3,6,7,10], оценки качества и безопасности готовых блюд (по микробиологическим показателям, калорийности и содержания витамина С).

6. Количество выявленных в ходе проверки нарушений действующих санитарных норм и правил в части организации питания [13,15,16,17].

7. Количество выявленных в ходе проверки нарушений технических регламентов Таможенного союза и Евразийского экономического союза в части требований к пищевой продукции [3,4,5,6,7,8,9,10,11,12].

8. Количество составленных протоколов за выявленные в ходе проверки нарушения действующих санитарных норм и правил в части организации питания [13,15,16,17].

9. Количество составленных протоколов за выявленные в ходе проверки нарушения технических регламентов Таможенного союза и Евразийского экономического союза в части требований к пищевой продукции [3,4,5,6,7,8,9,10,11,12]

Список нормативных документов

1. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей».
2. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
3. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).
4. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).
5. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011).
6. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011).
7. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011).
8. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции» (ТР ТС 027/2012).
9. Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок» (ТР ТС 029/2012).
10. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013).
11. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).
12. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016).
13. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
14. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».
15. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
16. СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей».
17. СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».