

УТВЕРЖДЕНО

директор

МКОУ «Мостовская СОШ»

Т.А. Малахова

Приказ № 89/1 от 26.08.2024 г.



## **ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ**

для организации питания детей в  
муниципальном казенном общеобразовательном учреждении  
«Мостовская средняя общеобразовательная школа»

## ВВЕДЕНИЕ

Настоящее примерное циклическое десятидневное меню разработано для муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Мостовская основная общеобразовательная школа», (МКОУ «Мостовская СОШ») расположенного по адресу Красноярский край, Большемууртинский район, д. Мостовское, ул. Чуева, 27 для детей в возрасте с 7 до 18 лет.

Меню разработано для детей в возрасте с 7 до 18 лет с целью обеспечения в пищевых веществах и энергии с учетом физиологических потребностей и с учетом их возраста.

Необходимая калорийность каждого из приемов пищи, а также суточная калорийность питания детей в зависимости от возраста обеспечивается путем изменения массы порции.

В основу разработки настоящего меню вошли все необходимые пищевые продукты, согласно приложения 7 СанПиНа 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г № 32 (далее СанПиН 2.3./2.4.3590-20), в разделе 8 которых содержатся требования к организации детей.

В исключительных случаях при отсутствии необходимого набора продуктов проводится их замена на продукты, равноценные по химическому составу, согласно приложения 6 СанПиНа 2.3./2.4.3590-20.

Оптимальное соотношение белков, жиров и углеводов в настоящем меню принято 1:1:4, допустимое 1:1:4.

Настоящее меню рассчитано на 1-кратный прием пищи - завтрак. В учреждении не организованы группы продленного дня.

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Общеобразовательная организация	до 17 часов	один прием пищи - завтрак

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Общеобразовательные организации с односменным режимом работы (первая смена)	Завтрак	20-25%

Таблица 1. Распределение суточной калорийности (ккал) по приемам пищи для детей в возрасте с 7 до 18 лет.

Приемы пищи	Возраст детей (лет)	
	6-10	11-18
Завтрак 20-25%	587,5	678,0

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Для дополнительного обогащения рациона питания обучающихся общеобразовательных организаций микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей обучающимся поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у обучающихся используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Для составления настоящего меню использованы кулинарные блюда (изделия) «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников» - под ред. М.П. Могильного, 2005 г.

Меню разработано на основании - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 2020 г.

## ЗАВТРАК С 6-10 ЛЕТ

День 1

Наименование блюда	Выход г.	Белки	Жиры	Углеводы	Минеральные вещества					Витамины					Энергетическая ценность			
					Ca	Mg	P	Fe	A	B1	E	C	миллиграммы					
													миллиграммы					
		граммы					миллиграммы					ккал						
Щи из свежей капусты	250/10	1,85	6,4	11,8	44,6	16,07	37,45	0,583	133,0	0,027	0,39	13,43	112,2					
Компот из сухофруктов	200	0,48	0	24,78	4,5	3,8	7,2	0,7	0,3	0,00	0,00	0,04	101,0					
Хлеб пшеничный	70	5,4	1,62	34,26	37,0	39,4	146,8	3,22	0	0,20	1,66	0	173,2					
Сыр	15	3,5	4,4	0	147,2	1,65	0	0,16	0	0,1	0	0,1	53,6					
Вафли	37	3,0	3,5	30,0	7,5	8,0	35,0	0,75	0,005	0,008	1,25	0	163,5					
Итого за день		14,23	15,92	100,84	240,8	68,92	226,45	5,4	133,31	0,34	3,3	13,57	603,5					

## ЗАВТРАК С 6-10 ЛЕТ

День 1

Наименование блюда	Выход г.	Белки	Жиры	Углеводы	Минеральные вещества					Витамины					Энергетическая ценность			
					Ca	Mg	P	Fe	A	B1	E	C	миллиграммы					
													миллиграммы					
		граммы					миллиграммы					ккал						
Щи из свежей капусты	200/10	1,53	5,38	9,52	37,2	13,0	31,0	0,47	108,0	0,022	0,39	10,76	92,6					
Компот из сухофруктов	200	0,48	0	24,78	4,5	3,8	7,2	0,7	0,3	0,00	0,00	0,04	101,0					
Хлеб пшеничный	60	4,5	1,35	28,55	37,0	39,4	146,8	3,22	0	0,13	1,15	0	144,3					
Сыр	15	3,5	4,4	0	147,2	1,65	0	0,16	0	0,1	0	0,1	53,6					
Вафли	30	3,0	3,5	30,0	7,5	8,0	35,0	0,75	0,005	0,008	1,25	0	163,5					
Итого за день		13,01	14,63	92,85	233,4	65,85	220,0	5,3	108,305	0,26	2,79	10,9	555,1					

ЗАВТРАК С 11-18 ЛЕТ

День 2

Наименование блюда	Выход г.	Углеводы					Минеральные вещества					Витамины					Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	миллиграммы					миллиграммы							
					г.	г.	г.	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	E	C		
Макароны отварные с бифштексом	180/80	6,12/12,9	5,2/10,29	36,0/12,44	13,2/24,89	8,4/6,49	48,0	0,84/1,11	31,9	0,072	0,18	-/0,10	215,28/193,97				
Какао с молоком	200	3,28	3,08	9,19	143,0	34,3	130,0	1,1	17,3	-	-	0,7	77,6				
Хлеб пшеничный	70	5,4	1,62	34,26	37,0	39,4	146,8	3,22	0	0,20	1,66	0	173,22				
И того за день		27,7	20,19	91,89	218,09	88,59	324,8	6,27	49,2	0,272	1,84	0,8	660,07				

ЗАВТРАК С 6-10 ЛЕТ

День 2

Наименование блюда	Выход г.	Углеводы					Минеральные вещества					Витамины					Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	миллиграммы					миллиграммы							
					г.	г.	г.	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	E	C		
Макароны отварные с бифштексом	150/80	5,1/12,9	4,4/10,29	30,0/12,44	11,0/19,91	7,0/3,19	40,0	0,7/0,47	26,6	0,06	0,18	-/0,08	180,0/193,97				
Какао с молоком	200	3,28	3,08	9,19	143,0	34,3	130,0	1,1	17,3	-	-	0,7	77,6				
Хлеб пшеничный	70	5,4	1,62	34,26	37,0	39,4	146,8	3,22	0	0,2	1,66	0	173,22				
И того за день		26,68	19,39	85,89	210,91	83,89	316,8	5,49	43,9	0,26	1,84	0,78	624,79				

Наименование блюда	Выход г.	Белки	Жиры	Углеводы	Минеральные вещества					Витамины					Энергетическая ценность
					Ca	Mg	P	Fe	A	B1	E	C	миллиграммы	миллиграммы	
Суп - уха	250	8,62	8,37	14,37	72,26	38,63	120,56	0,52	155,0	0,098	2,2	2,98	167,29		
Чай с лимоном	200/7/5	0,2	0,01	9,9	15,8	6,0	8,0	0,78	0,05	0,001	0,00	2,2	40,49		
Сыр	15	3,5	4,4	0	147,2	1,65	0	0,16	0	0,1	0	0,1	53,6		
Хлеб	70	5,4	1,62	34,26	37,0	39,4	146,8	2,64	0,00	0,036	0,24	12,00	173,22		
Вафли	37	3,0	3,5	30,0	7,5	8,0	35,0	0,75	0,005	0,008	1,25	0	163,5		
Итого за день		20,72	17,9	88,53	279,76	93,68	310,36	4,85	155,06	0,243	3,69	17,28	598,1		

ЗАВТРАК С 6-10 ЛЕТ

День 3

Наименование блюда	Выход г.	Белки	Жиры	Углеводы	Минеральные вещества					Витамины					Энергетическая ценность
					Ca	Mg	P	Fe	A	B1	E	C	миллиграммы	миллиграммы	
Суп - уха	200	6,9	6,7	11,5	57,81	30,91	96,45	0,42	124,0	0,079	1,7	2,39	133,9		
Чай с лимоном	200/7/5	0,2	0,01	9,9	15,8	6,0	8,0	0,78	0,05	0,001	0	2,2	40,49		
Сыр	15	3,5	4,4	0	147,2	1,65	0	0,16	0	0,1	0	0,1	53,6		
Хлеб	60	4,5	1,35	28,55	7,5	2,46	7,74	0,21	0,00	0,025	0,24	0,012	144,35		
Вафли	37	3,0	3,5	30,0	7,5	8,0	35,0	0,75	0,005	0,008	1,25	0	163,5		
Итого за день		18,1	15,96	79,95	235,81	49,02	147,19	2,32	124,06	0,213	3,19	4,7	535,84		

ЗАВТРАК 6-11 ЛЕТЕ  
День 4

Наименование блюда	Выход г.	Минеральные вещества										Витамины			Энергетическая ценность
		Ca	Mg	P	Fe	A	B1	E	C	миллиграммы					
										г	мг	ккал			
Гречка отварная с бифштексом	200/80	18,7/24,89	160,0/6,49	240,0	5,33/1,11	36,7	0,28	0,49	-/0,10	201,2/193,97					
Компот из сухофруктов	200	4,5	3,8	7,2	0,7	0,3	0	0	0,04	101,04					
Хлеб пшеничный	70	37,0	39,4	146,8	3,22	0	0,20	1,66	0	173,22					
Яблоко	100	14,08	7,83	9,57	1,91	3,0	0,022	-	4,0	44,4					
Итого за день		99,17	217,52	403,57	12,27	40,0	0,5	2,15	4,14	713,86					

ЗАВТРАК 6-10 ЛЕТЕ

День 4

Наименование блюда	Выход г.	Минеральные вещества										Витамины			Энергетическая ценность
		Ca	Mg	P	Fe	A	B1	E	C	миллиграммы					
										г	мг	ккал			
Гречка отварная с бифштексом	150/80	14,0/19,9	120,0/3,19	160,21	4,0/0,47	27,5	0,21	0,49	-/0,08	151,0/193,97					
Компот из сухофруктов	200	4,5	3,8	7,2	0,7	0,3	0	0	0,04	101,04					
Хлеб пшеничный	60	37,0	39,4	146,8	3,22	0	0,13	1,15	0	144,35					
Яблоко	100	14,08	7,83	9,57	1,91	3,0	0,022	-	4,0	44,4					
Итого за день		89,48	174,22	323,78	10,3	30,8	0,362	1,64	4,12	634,76					

## ЗАВТРАК С 11-18 ЛЕТ

День 5

Наименование блюда	Выход г.	Белки	Жиры	Углеводы	Минеральные вещества							Витамины				Энергетическая ценность	
					Ca	Mg	P	Fe	A	B1	E	C	миллиграммы				
													миллиграммы				миллиграммы
Каша рисовая молочная	205	6,27	10,87	33,83	181,53	35,67	-	0,42	-	0,11	-	0,06	-	-	-	258,23	
Чай с лимоном	200/7/5	0,2	0,01	9,9	15,8	6,0	8,0	0,78	0,05	0,001	-	2,2	-	-	-	40,49	
Сыр	15	3,5	4,4	0	147,2	1,65	-	0,16	-	0,1	-	0,1	-	-	53,6		
Хлеб	70	5,4	1,62	34,26	37,0	39,4	146,8	3,22	-	0,20	-	1,66	-	-	173,22		
Вафли	37	3,0	3,5	30,0	7,5	8,0	35,0	0,75	0,005	0,008	-	1,25	0	-	163,5		
И того за день		18,37	20,4	107,99	389,03	90,72	189,8	5,33	0,06	0,32	0,06	2,91	2,36	-	689,04		

## ЗАВТРАК С 6-10 ЛЕТ

День 5

Наименование блюда	Выход г.	Белки	Жиры	Углеводы	Минеральные вещества							Витамины				Энергетическая ценность	
					Ca	Mg	P	Fe	A	B1	E	C	миллиграммы				
													миллиграммы				миллиграммы
Каша рисовая молочная	205	6,27	10,87	33,83	181,53	35,67	-	0,42	-	0,11	-	0,06	-	-	-	258,23	
Чай с лимоном	200/7/5	0,2	0,01	9,9	15,8	6,0	8,0	0,78	0,05	0,001	-	2,2	-	-	-	40,49	
Сыр	15	3,5	4,4	0	147,2	1,65	-	0,16	-	0,1	-	0,1	-	-	53,6		
Хлеб	60	4,5	1,35	28,55	37,0	39,4	146,8	3,22	0	0,13	0	1,15	-	-	144,35		
Вафли	37	3,0	3,5	30,0	7,5	8,0	35,0	0,75	0,005	0,008	-	1,25	0	-	163,5		
И того за день		17,47	20,13	102,28	389,03	90,72	189,8	5,33	0,06	0,22	0,06	2,4	2,36	-	660,17		



**ЗАВТРАК С 11 -18 ЛЕТ**

**День 6**

Наименование блюда	Выход г.	Белки	Жиры	Углеводы	Минеральные вещества						Витамины				Энергетическая ценность
					Ca	Mg	P	Fe	A	B1	E	C			
					миллиграммы						миллиграммы				
Свекольник со сметаной	250/10	3,81	4,0	10,41	19,4	18,04	41,79	0,51	81,8	0,09	-	2,35	92,88		
Компот из сухофруктов	200	0,48	-	24,78	4,5	3,8	7,2	0,7	0,3	0	0	0,04	101,04		
Хлеб пшеничный	70	5,4	1,62	34,26	37,0	39,4	146,8	3,22	0	0,20	1,66	0	173,22		
Вафли	37	3,0	3,5	30,0	7,5	8,0	35,0	0,75	0,005	0,008	1,25	0	163,5		
И того за день		12,69	9,12	99,45	68,4	69,24	230,79	5,18	82,11	0,3	2,91	2,39	530,64		

**ЗАВТРАК С 6 -10 ЛЕТ**

**День 6**

Наименование блюда	Выход г.	Белки	Жиры	Углеводы	Минеральные вещества						Витамины				Энергетическая ценность
					Ca	Mg	P	Fe	A	B1	E	C			
					миллиграммы						миллиграммы				
Свекольник со сметаной	200/10	3,1	3,5	8,4	16,88	14,57	34,34	0,41	66,2	0,075	-	1,88	77,5		
Компот из сухофруктов	200	0,48	-	24,78	4,5	3,8	7,2	0,7	0,3	0	0	0,04	101,04		
Хлеб пшеничный	60	4,5	1,35	28,55	37,0	39,4	146,8	3,22	0	0,13	1,15	0	144,35		
Вафли	37	3,0	3,5	30,0	7,5	8,0	35,0	0,75	0,005	0,008	1,25	0	163,5		
И того за день		11,08	8,35	91,73	65,88	65,77	223,34	5,08	66,51	0,213	2,4	1,92	486,39		

**ЗАВТРАК С 11 -18 ЛЕТ**

День 7

Наименование блюда	Выход г.	Белки	Жиры	Углеводы	Минеральные вещества							Витамины			Энергетическая ценность	
					Ca	Mg	P	Fe	A	B1	E	C	миллиграммы			
													Ca	Mg		P
Пюре картофельное с бифштексом	200/80	4,15/12,9	6,8/10,29	24,76/12,44	52,0/19,9	37,3/3,19	112,0	1,33/0,47	42,8	0,16	0,49	13,6/0,08	176,84/193,97			
Компот из сухофруктов	200	0,48	0	24,78	4,5	3,8	7,2	0,7	0,3	0	0	0,04	101,04			
Хлеб пшеничный	70	5,4	1,62	34,26	37,0	39,4	146,8	3,22	0	0,2	1,66	0	173,22			
Яблоки	100	0,4	0,4	9,8	14,08	7,83	9,57	1,91	3,0	0,022	-	4,0	44,4			
И того за день		23,33	19,11	106,04	127,48	91,52	275,57	7,63	46,1	0,382	2,15	36,05	689,47			

**ЗАВТРАК С 6 -10 ЛЕТ**

День 7

Наименование блюда	Выход г.	Белки	Жиры	Углеводы	Минеральные вещества							Витамины			Энергетическая ценность	
					Ca	Mg	P	Fe	A	B1	E	C	миллиграммы			
													Ca	Mg		P
Пюре картофельное с бифштексом	150/80	3,04/12,9	3,77/10,29	23,8/12,44	39,0/19,9	28,0/3,19	84,0	1,0/0,47	32,1	0,12	0,49	10,2/0,08	141,29/193,97			
Компот из сухофруктов	200	0,48	0	24,78	4,5	3,8	7,2	0,7	0,3	0	0	0,04	101,04			
Хлеб пшеничный	60	4,5	1,35	28,55	37,0	39,4	146,8	3,22	0	0,13	1,15	0	144,35			
Яблоки	100	0,4	0,4	9,8	14,08	7,83	9,57	1,91	3,0	0,022	-	4,0	44,4			
И того за день		8,48	15,81	99,37	114,48	82,22	247,57	7,3	35,4	0,272	1,64	14,32	625,36			

## ЗАВТРАК С 11 -18 ЛЕТ

День 8

Наименование блюда	Выход г.	Белки	Жиры	Углеводы	Минеральные вещества					Витамины			Энергетическая ценность	
					Ca	Mg	P	Fe	A	B1	E	C		
					миллиграммы									
Суп картофельный с макаронными изделиями	240	4,9	3,8	20,3	20,2	20,3	-	0,88	-	-	-	-	6,3	ккал 135,0
Кофейный напиток	200	3,8	3,5	11,2	111,0	30,7	107,0	1,1	13,29	0,03	-	0,52	91,5	
Хлеб пшеничный	70	5,4	1,62	34,26	37,0	39,4	146,8	3,22	0	0,20	1,66	0	173,22	
Сыр	15	3,5	4,4	0	147,2	1,65	-	0,16	-	0,1	-	0,1	53,6	
Вафли	37	3,0	3,5	30,0	7,5	8,0	35,0	0,75	0,005	0,008	1,25	-	163,5	
Итого за день		20,6	16,82	95,76	322,9	100,05	288,8	5,23	13,3	0,34	2,91	6,92	616,82	

## ЗАВТРАК С 6 -10 ЛЕТ

День 8

Наименование блюда	Выход г.	Белки	Жиры	Углеводы	Минеральные вещества					Витамины			Энергетическая ценность	
					Ca	Mg	P	Fe	A	B1	E	C		
					миллиграммы									
Суп картофельный с макаронными изделиями	240	4,9	3,8	20,3	20,2	20,3	-	0,88	-	-	-	-	6,3	ккал 135,0
Кофейный напиток	200	3,8	3,5	11,2	111,0	30,7	107,0	1,1	13,29	0,03	-	0,52	91,5	
Хлеб пшеничный	60	4,5	1,35	28,55	37,0	39,4	146,8	3,22	0	0,13	1,15	0	144,35	
Сыр	15	3,5	4,4	0	147,2	1,65	-	0,16	-	0,1	-	0,1	53,6	
Вафли	37	3,0	3,5	30,0	7,5	8,0	35,0	0,75	0,005	0,008	1,25	-	163,5	
Итого за день		19,7	16,55	90,05	322,9	100,05	288,8	5,23	13,3	0,34	2,91	6,92	587,95	



**ЗАВТРАК С 11-18 ЛЕТ**

**День 10**

Наименование блюда	Выход г.	Белки	Жиры	Углеводы	Минеральные вещества						Витамины				Энергетическая ценность
					Ca	Mg	P	Fe	A	B1	E	C			
					миллиграммы										
Суп молочный с макаронными изделиями	250/5	4,0	8,4	20,74	194,6	24,25	151,25	0,45	32,9	0,075	-	-	0,9	174,6	
Чай с сахаром	200/5	0,1	-	9,0	4,5	3,8	7,2	0,7	0,3	-	-	0,04	36,4		
Хлеб пшеничный	70	5,4	1,62	34,26	37,0	39,4	146,8	3,22	0	0,20	1,66	0	173,22		
Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	14,08	7,83	9,57	1,91	3,0	0,022	-	4,0	44,4		
Сыр	15	3,5	4,4	0	147,2	1,65	-	0,16	-	0,1	-	0,1	53,6		
И того за день		13,4	14,82	73,8	397,38	76,93	314,82	6,44	36,2	0,4	1,66	5,04	482,22		

**ЗАВТРАК С 6-10 ЛЕТ**

**День 10**

Наименование блюда	Выход г.	Белки	Жиры	Углеводы	Минеральные вещества						Витамины				Энергетическая ценность
					Ca	Mg	P	Fe	A	B1	E	C			
					миллиграммы										
Суп молочный с макаронными изделиями	200/5	3,21	7,44	16,61	155,9	19,4	121,2	0,36	26,3	0,06	-	-	0,72	146,24	
Чай с сахаром	200/5	0,1	-	9,0	4,5	3,8	7,2	0,7	0,3	-	-	0,04	36,4		
Хлеб пшеничный	60	4,5	1,35	28,55	37,0	39,4	146,8	3,22	0	0,13	1,15	0	144,35		
Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	14,08	7,83	9,57	1,91	3,0	0,022	-	4,0	44,4		
Сыр	15	3,5	4,4	0	147,2	1,65	-	0,16	-	0,1	-	0,1	53,6		
И того за день		11,71	13,59	63,96	358,68	72,08	284,77	6,35	29,6	0,312	1,15	4,86	424,99		

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. А. Тутельян. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: Справочник.-М.: ДеЛи плюс, 2012.- 284 с.
2. Химический состав российских пищевых продуктов. Под редакцией член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. - Москва, 2002.-236с.
3. Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов: справочник МакКанса и Уиддоусона /пер. с англ. Под общ. Ред. д-ра мед. наук А.К. Батурина.- СПб.: Профессия. 2006.- 416с.
4. Химия пищевых продуктов: научное издание / ред., сост.: Ш. Дамодаран, К. Л. Паркин, О. Р. Феннема. - СПб.: Профессия, 2012 - 1040 с.: ил. - Пер. с англ. - ISBN978-5-904757-24-3.
5. Таблицы калорийности, пищевой ценности и химического состава продуктов питания и готовых блюд /[https://health-diet.ru/table\\_calorie/](https://health-diet.ru/table_calorie/). 6. Калорийность и состав наиболее часто употребляемых продуктов (Под ред. И. М. Скурихина, М. Н. Волгарева) / <https://www.d-slim.ru/tablicakalorijnosti-produktov.htm>.
7. Большой справочник калорийности продуктов питания и блюд /<https://pbprog.ru/databases/foodmeals/>.
8. Химический состав импортных пищевых продуктов/база данных "Химический состав пищевых продуктов, используемых в Российской Федерации / [http://web.ion.ru/food/FD\\_tree\\_grid.aspx](http://web.ion.ru/food/FD_tree_grid.aspx).
9. Химический состав импортных пищевых продуктов <https://lektsia.com/1x181a.html>.
10. Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
11. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
12. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
13. МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации горячего питания обучающихся общеобразовательных организаций».
14. МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».
15. ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

16. ГОСТ 32692-2014. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
17. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения.
18. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

Прошнуровано, пронумеровано  
Скреплено печатью

15 (пятнадцатая)

Директор школы

ЛИСТОВ

Малахова/

