

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ДЕТСКОМ ЛАГЕРЕ: ЗАДАЧИ, ПРОБЛЕМЫ, ПУТИ РЕШЕНИЯ



Докл.: директор ФБУН «Новосибирский НИИ
гигиены» Роспотребнадзора Новикова И. И., д.м.н.,
профессор

Смена– 09.10.2024



ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН ОТ 01.03.2020 N 47-ФЗ

Понятийный аппарат:

- **здоровое питание** – *питание, отвечающее требованиям безопасности и создающее условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности настоящего и будущих поколений;*
- **горячее питание** – *питание, предусматривающее наличие горячих первого и (или) второго блюда в зависимости от приема пищи;*
- **качество пищевых продуктов** – *характеристики пищевых продуктов соответствующие требованиям нормативных документов и удовлетворяющие физиологическим потребностям человека.*

Принципы здорового питания:

- *приоритетность защиты жизни и здоровья;*
- *соответствие энерпотребности энергозатратам;*
- *соответствие в макро- и микронутриентах;*
- *употребление продуктов со сниженным содержанием простых сахаров и соли, насыщенных жиров, а также продуктов обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;*
- *разнообразие меню и оптимальный режим питания;*
- *не допущение к употреблению фальсифицированной продукции.*

Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ

"О качестве и безопасности пищевых продуктов" :

Ст. 25.1. п. 1. ... *Пищевая ценность меню должна соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста ...*

Ст. 25.2. п.2. *При организации питания детей образовательные организации обязаны:*

- *учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка ...;*
- *размещать на официальных сайтах информацию об организации питания детей, в том числе ежедневное меню;*
- *соблюдать нормы обеспечения питанием детей, а также санитарно-эпидемиологические требования к организации питания...*

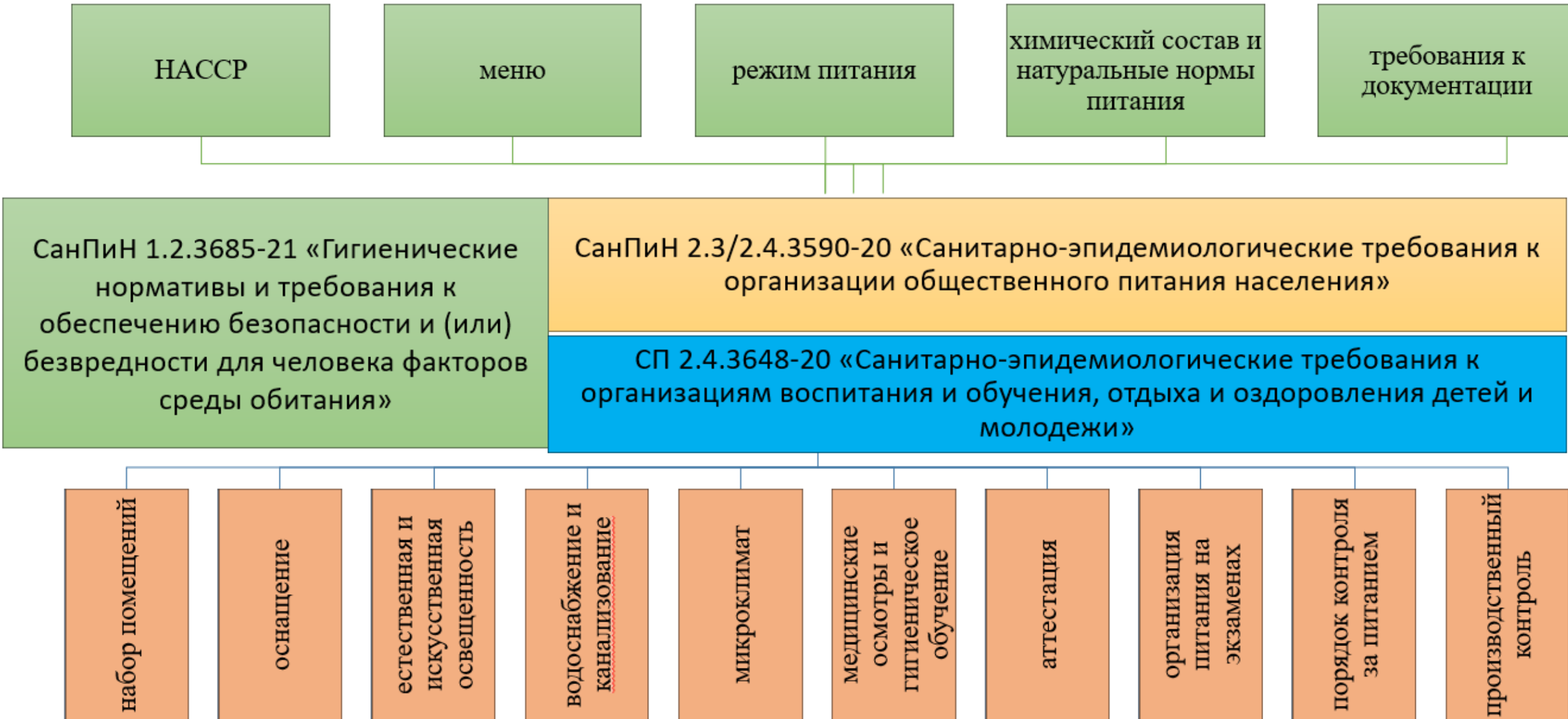
Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ

"Об образовании в Российской Федерации"

Статья 37. Организация питания обучающихся

2.1. *Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.*

РЕГЛАМЕНТАЦИЯ ТРЕБОВАНИЙ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ



РЕГЛАМЕНТАЦИЯ ТРЕБОВАНИЙ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ДЛЯ ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ



гармонизированы требования
к организации питания



регламентированы требования
к обеспечению детей здоровым питанием



обеспечен должный уровень научного
обоснования

**Документы разработаны в рамках реализации задач
регуляторной гильотины, введены в действие с
01.01.2021. на срок до 01.01.2027 г.**

Основные задачи санитарных правил, санитарных норм и правил:



охрана здоровья детей



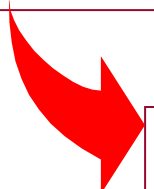
предотвращение
инфекционных, массовых
неинфекционных
заболеваний



формирование навыков
здорового питания

Методические документы, разработанные Роспотребнадзором по организации питания школьников

МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»



В документе приведены: алгоритмы организации индивидуального питания детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом и пищевой аллергией; перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании детей с данными видами патологий; перечень продуктов со скрытым глютеном; наборы продуктов для организации питания детей с данной группой заболеваний, сгруппированные по приемам пищи; рецептуры блюд для составления меню детям с заболеваниями; приведены хлебные единицы по основным группам продуктов.



Методические документы, разработанные Роспотребнадзором по организации питания школьников

МР 2.4. 0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»



Документ определил порядок реализации принципов здорового питания; предложил варианты базового меню; детализировал требования к набору блюд завтраков и обедов; предложил к реализации методику расчёта необходимого количества технологического оборудования и кухонной посуды, порядок проведения лабораторного контроля.

МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»



Документ направлен на обеспечение единообразия порядка и программы проведения мероприятий родительского контроля; унификацию подходов к учету и оценке результатов контрольных мероприятий; регламентацию порядка определения и оценки удельного веса не съеданной школьниками пищи, как основного индикатора благополучия (не благополучия) в организации питания школьников


$$\text{Объем не съеданных продуктов} = \frac{\text{Масса несъеданных остатков блюд}}{\text{кол-во детей} \times \text{вес блюд на 1 ребенка}} \times 100\%$$

Методические документы, разработанные Роспотребнадзором по организации питания детей

МР 2.3. 0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»



Документ определил режимы мытья столовой и кухонной посуды, обработки инвентаря; порядки хранения сырых и готовых продуктов, маркировки разделочного инвентаря и оборудования, рекомендации к транспортировке и хранению пищевых продуктов, технологическим процессам приготовления блюд и их реализации, методику отбора суточных проб; номенклатуру, объем и периодичность лабораторно-инструментальных исследований производственного контроля.

МР 2.4.02260-21 «Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям» определили порядок и содержание экспертизы меню, в том числе по показателям безопасности и качества.

Памятки для оздоровительных организаций, операторов питания и детей и родителей по принципам здорового питания





Документация пищеблока

Приложение N 1 - Гигиенический журнал (сотрудники) **РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ОБРАЗЕЦ**

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Дол жност ь	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственн ым лицом) (допущен/отс транен)	Подпись медицин ского работни ка (ответст венного лица)
1.							
2.							
3.							



Обзор подготовлен ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены Роспотребнадзора»

Документация пищеблока

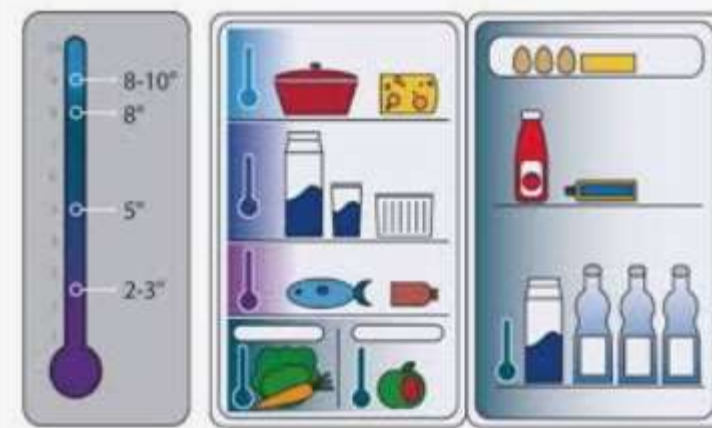


Приложение N 2 Журнал учета температурного режима холодильного оборудования - **РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ОБРАЗЕЦ**

Наименование производствен ного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4		31

Приложение N 3 Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях **РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ОБРАЗЕЦ**

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6



Обзор подготовлен ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены Роспотребнадзора»



Документация пищеблока

Приложение N 4 Журнал бракеража готовой пищевой продукции **РЕКОМЕНДУЕМЫЙ**
ОБРАЗЕЦ

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракера жа	Наимено вание готового блюда	Результаты органолептич еской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примеча ние





Документация пищеблока

Приложение N 5 Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции **РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ОБРАЗЕЦ**

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание



Приложение N 6 **ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**



Документация пищеблока



Приложение N 7 (табл.2) СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (МИНИМАЛЬНЫЕ)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7 - 11 лет	12 лет и старше
7	Овощи	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
11	Мясо	70	78
12	Субпродукты	30	40
13	Птица	35	53
14	Рыба (филе)	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60



Приложение N 8 Меню приготавливаемых блюд для возрастной категории
(7-11 лет, 12 лет и старше) **РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ОБРАЗЕЦ**



Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Б	Ж	У		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
Блюдо 1							
Блюдо ...							
итого за завтрак							
обед							
....							
Итого за день							
....							
Среднее за цикл							





Приложение N 9 (табл.3)

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)



Приемы пищи	7-12 лет	12 лет и старше
Завтрак	500	550
Обед	700	800
Полдник	300	350
Ужин	500	600
Второй ужин	200	200



Приложение N 10 (табл.1) ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ, ЭНЕРГИИ,
ВИТАМИНАХ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ (СУТОЧНАЯ)



Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	77	90
жиры (г/сут)	79	92
углеводы (г/сут)	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	2350	2720
витамин С (мг/сут)	60	70
витамин В1 (мг/сут)	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	1100	1200
фосфор (мг/сут)	1100	1200
магний (мг/сут)	250	300
железо (мг/сут)	12	18
калий (мг/сут)	1100	1200
йод (мг/сут)	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	3,0	4,0





Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%



Приложение N 11 (табл.1) ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО) С УЧЕТОМ ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ



Вид продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г	Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко 2,5%	100
 	100	Мясо кролика	96			Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Печень говяжья	116			Сгущено-вареное молоко	40
		Мясо птицы	97			Творог	17
		Рыба (треска)	125			Мясо (говядина I кат.)	14
		Творог	120			Мясо (говядина II кат.)	17
		Баранина II кат.	97			Рыба (треска)	17,5
		Конина I кат.	104			Сыр	12,5
		Мясо лося (мясо с ферм)	95			Яйцо куриное	22
		Оленина (мясо с ферм)	104				
		Консервы мясные	120				
				Творог	100	Мясо говядина	83
						Рыба (треска)	105



п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению N 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	7		



Рекомендации по корректировке меню:

Подпись медицинского работника и дата:



Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации
Подпись ответственного лица за организацию питания

Здоровое питание – это питание, базируемое на принципах рационального и сбалансированного питания, отвечающее требованиям безопасности, создающее условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности настоящего и будущих поколений.

Принципами здорового питания являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;
- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);
- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;
- применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий.

Здоровая пища должна на определенное количество калорий содержать определенный минимум незаменимых пищевых веществ – аминокислот, полиненасыщенных жирных кислот (ПНЖК), витаминов, минеральных веществ. Чем больше незаменимых пищевых веществ приходится на единицу калорий, тем выше биологическая ценность продукта (блюда). Соотношение количества незаменимых пищевых веществ на единицу калорийности продукта свидетельствует о его нутриентной плотности. Второе понятие применимое к пище и ее оценке – это энергетическая плотность на единицу массы пищи.



Меню должно соответствовать принципам здорового питания, вырабатывать у детей навыки здорового питания, удовлетворять потребности в энергии, пищевых и биологически ценных веществах, поддерживать высокий уровень умственной и физической работоспособности, обеспечивать уравновешенность психо-эмоционального состояния, вызывать чувство насыщения, обеспечивать нормальную перистальтику кишечника, быть разнообразным и безопасным, соответствовать по набору блюд материально-технической оснащенности пищеблока.

При составлении меню рекомендуется руководствоваться принципами здорового питания, информацией о суммарной массой блюд за приемы пищи, удельным весом энергетической ценности каждого приема блюд от суточной калорийности (для организаций с круглосуточным пребыванием) и от нормативного значения с учетом возраста детей (для организаций с некруглосуточным пребыванием детей), набором блюд по каждому приему пищи, информацией о физиологической потребности детей в энергии, пищевых веществах, витаминах и минералах.

Разработка меню включает следующие этапы:

- подготовительный,
- этап составления базовой структуры меню,
- этап построения меню,
- этап экспертизы меню (по показателям безопасности и физиологической полноценности),
- этап утверждения и согласования меню.



Особое внимание уделяется не только калорийности меню, отсутствию запрещенных и не рекомендованных блюд и продуктов, повторяемости блюд в течение дня и двух смежных дней, но и суммарным массам блюд за прием пищи, сбалансированности рациона питания по пищевым и биологически активным веществам (для этого суммарное количество витаминов и минеральных веществ сравнивают с нормативным значением за сутки для детей данной возрастной категории).

Учитывая значимость профилактики нарушений обмена веществ у детей, рисков ожирения и избыточной массы тела, болезней системы кровообращения при составлении меню необходимо не превысить средние за день и средние за цикл значения содержания соли и сахара (табл. 1, 2 прил. № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Критическое значение поступления с пищей за сутки	7-11 лет	12 лет и старше
Соль	3	5
Сахар	30	35



При выборе продуктов для приготовления блюд **следует отдавать приоритет неконсервированной продукции**, поскольку последняя является источником скрытой соли и сахара, содержит меньшее количество витаминов и минералов.

Для обеспечения сохранности витаминов в процессе кулинарной обработки в отобранных для составления меню технологических картах **должны быть указаны технологические особенности приготовления блюд, обеспечивающие сохранность витаминов и минеральных веществ** (овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и закладывают в кипящую воду, поддерживая равномерное кипение до полной готовности пищи; мясо опускают в холодную воду и варят до готовности и т.д.



Фактическое ежедневное меню должно соответствовать утвержденному циклическому меню. Руководителю лагеря целесообразно интересоваться насколько соблюдается меню, выяснять причины отступлений от утвержденного меню, разрабатывать и реализовывать меры по устранению выявленных причин отклонений от утвержденного и согласованного меню.

В порядке внутреннего контроля за питанием детей в рекомендуется оценивать:

- 1) соблюдение принципов поточности;
- 2) своевременность и полноту проведения бракеража поступающей на пищеблок продукции, наличие сопроводительных документов, документов, гарантирующих качество и безопасность продукции, маркировочных ярлыков;
- 3) соблюдение условий хранения и сроков реализации пищевой продукции – оценивается информация журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции по позициям условия хранения и конечный срок реализации, дата и час фактической реализации; а также журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании и журнала учета температуры и влажности в складских помещениях;



- 4) соблюдение технологии приготовления блюд – по наличию технологических карт на рабочем месте, состоянию технологического оборудования и результатам бракеража готовой продукции;
- 5) температуру выдачи горячих блюд - на линии раздачи температура горячих жидких блюд (супов, соусов) и напитков должна быть не менее 75°C, горячих блюд и закусок, гарниров - не менее 65°C (ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия).
- 6) соблюдение режимов мытья посуды, обработки яиц, овощей в соответствии с используемыми в производственных помещениях пищеблока препаратами и инструкциям по их применению;
- 7) соблюдение работниками правил личной гигиены – оцениваются условия для соблюдения правил личной гигиены и соблюдение требований, своевременность заполнения гигиенического журнала (прил. № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 8) съедаемость выдаваемых детям блюд – проводится посредством взвешивания несъеденной пищи и расчёта коэффициента несъедаемости. Методика расчёта приведена в МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».



Для информирования родителей об организации питания необходимо размещать данную информацию на сайте оздоровительной организации, в том числе:

- цикличное меню;
- оперативную информацию о фактическом меню;
- информацию о принципах здорового питания.



Для выполнения работ по реализации производственного контроля за питанием детей, основанного на принципах ХАССП, рекомендуется назначить ответственное лицо и утвердить состав группы (группы ХАССП) по реализации процедур системы ХАССП, в состав которой должно входить не менее 3-х человек. В локальном нормативном акте Организации рекомендуется определить ответственных лиц за один или несколько объектов мониторинга. К участию в работе группы, рекомендуется допускать лиц, прошедших в установленном порядке гигиеническое обучение и аттестацию, в том числе по вопросам организации производственного контроля за питанием детей, основанного на принципах ХАССП.

Для обеспечения систематичности проведения мероприятий производственного контроля за организацией питания детей, основанного на принципах ХАССП, а также подтверждения факта их проведения, в Организации рекомендуется локальным нормативным актом утвердить форму журнала по проведению производственного контроля, утвердить перечень предупреждающих и корректирующих действий, форму отчета об исполнении программы производственного контроля.

ПРЕДУПРЕЖДАЮЩЕЕ ДЕЙСТВИЕ – действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

КОРРЕКТИРУЮЩЕЕ ДЕЙСТВИЕ - действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ – это документ, который включает в себя комплекс мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и сроки их исполнения

Организация производственного контроля за питанием детей, основанная на принципах ХАССП



Для выполнения работ по реализации производственного контроля за питанием детей, основанного на принципах ХАССП, рекомендуется назначить ответственное лицо и утвердить состав группы (группы ХАССП) по реализации процедур системы ХАССП, в состав которой должно входить не менее 3-х человек. В локальном нормативном акте Организации рекомендуется определить ответственных лиц за один или несколько объектов мониторинга. К участию в работе группы, рекомендуется допускать лиц, прошедших в установленном порядке гигиеническое обучение и аттестацию, в том числе по вопросам организации производственного контроля за питанием детей, основанного на принципах ХАССП.

Для обеспечения систематичности проведения мероприятий производственного контроля за организацией питания детей, основанного на принципах ХАССП, а также подтверждения факта их проведения, в Организации рекомендуется локальным нормативным актом утвердить форму журнала по проведению производственного контроля, утвердить перечень предупреждающих и корректирующих действий, форму отчета об исполнении программы производственного контроля.

ПРЕДУПРЕЖДАЮЩЕЕ ДЕЙСТВИЕ – действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

КОРРЕКТИРУЮЩЕЕ ДЕЙСТВИЕ - действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ – это документ, который включает в себя комплекс мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и сроки их исполнения

Организация производственного контроля за питанием детей, основанная на принципах ХАССП



К объектам мониторинга относятся:

- поступающие на пищеблок продовольственное сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, упаковочный материал;
- условия хранения пищевых продуктов и полуфабрикатов, готовой продукции;
- технология приготовления блюд (в соответствии с технологическими картами, на основании которых разработано меню), последовательность и поточность технологических операций;
- готовая продукция;
- оборудование и инвентарь (наличие и состояние), используемые в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- содержание производственных помещений, оборудования и инвентаря, соблюдение режима уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- соблюдение персоналом правил личной гигиены;
- документированная информация об объектах мониторинга.



Программу производственного контроля необходимо утвердить руководителем Организации.

В программе производственного контроля по объектам мониторинга рекомендуется отразить **СОДЕРЖАНИЕ ТИПОВЫХ ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИХ И ТИПОВЫХ КОРРЕКТИРУЮЩИХ ДЕЙСТВИЙ, ПЛАНИРУЕМЫХ К РЕАЛИЗАЦИИ.**

ЦЕЛЕВЫЕ ИНДИКАТОРЫ – можно разработать стандарт питания, реализуемый одной, несколькими или всеми организациями в субъекте

- 1) Гарантированное восполнение физиологической потребности в энергии, пищевых веществах, витаминах, минеральных веществах и клетчатке во всех общеобразовательных организациях;
- 2) Включение в меню обогащенной с учетом региональной эндемики витаминами и минеральными веществами пищевой продукции.
- 3) Обеспечение питанием детей с заболеваниями, требующими индивидуального подхода в организации питания (сахарный диабет, пищевая аллергия, целиакия, муковисцидоз и иные заболевания).
- 4) Формирование у детей здоровых пищевых привычек, вкусовых ожиданий, навыков здорового питания.
- 5) Высокие показатели удовлетворённости питанием и съедаемости блюд.
- 6) Эпидемиологическая надежность меню и логистики питания.
- 7) Позитивное влияние на показатели эффективности оздоровления детей
- 8) Иные регионально-ориентированные показатели.



СТАНДАРТ ПИТАНИЯ – это единый для оздоровительной организаций региона набор типовых меню, единых технологических карт к ним, единых наборов продуктов питания и полуфабрикатов к ним, гарантирующих единство требований к показателям качества продуктов и блюд на выходе, а также обеспечение ресурсных условий в каждой образовательной организации для реализации меню.

Все принятые на региональном уровне типовые варианты меню должны в полном объеме отвечать требованиям к энергетической и пищевой ценности, содержанию витаминов и минеральных веществ

Варианты логистики организации питания детей принимаются в субъекте РФ с учетом сложившейся инфраструктуры организации детского питания, имеющихся планировочных решений пищеблоков, их материально-технического оснащения, штатов и кадров пищеблока и столовой, при условии полного соответствия всех итоговых составляющих действующим санитарным нормам и правилам

Контроль за организацией питания осуществляется посредством мероприятий производственного контроля в том числе, основанного на принципах ХАССП, внутреннего контроля качества и родительского контроля.

Руководитель каждой оздоровительной организации в рамках реализации принятого в стандарта питания самостоятельно определяет логистику организации питания в организации, оценивает имеющуюся ресурсную базу, формирует перечень технологического и холодильного оборудования требующих доукомплектации (в случае необходимости) в период подготовки к очередному оздоровительному сезону.





Сборники рецептур и типовых меню



ПОДГОТОВЛЕНЫ и размещены на сайте:

1. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-Х КЛАССОВ общеобразовательных организаций

2. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей в ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ и ОРГАНИЗАЦИЯХ ОТДЫХА ДЕТЕЙ и ИХ ОЗДОРОВЛЕНИЯ

3. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей в ДОШКОЛЬНЫХ образовательных организациях

4. Сборник рецептур НАЦИОНАЛЬНЫХ блюд народов России

Каждый сборник включает в себя:

1. Рецептуры блюд, соответствующие принципам **здорового питания с подробной** информацией о пищевой, биологической и витаминно-минеральной ценности продуктов и готовых блюд с учетом методов обработки

2. Описание полного технологического цикла приготовления блюд

3. Типовые варианты меню

4. Характеристики качества продукции, используемой для приготовления блюд (для использования в ежедневной работе и при подготовке конкурсной (контрактной) документации)

5. Характеристики качества основных групп пищевой продукции (для бракеража сырой продукции)

6. Нутриентные профили отдельных блюд



ТИПОВОЕ МЕНЮ



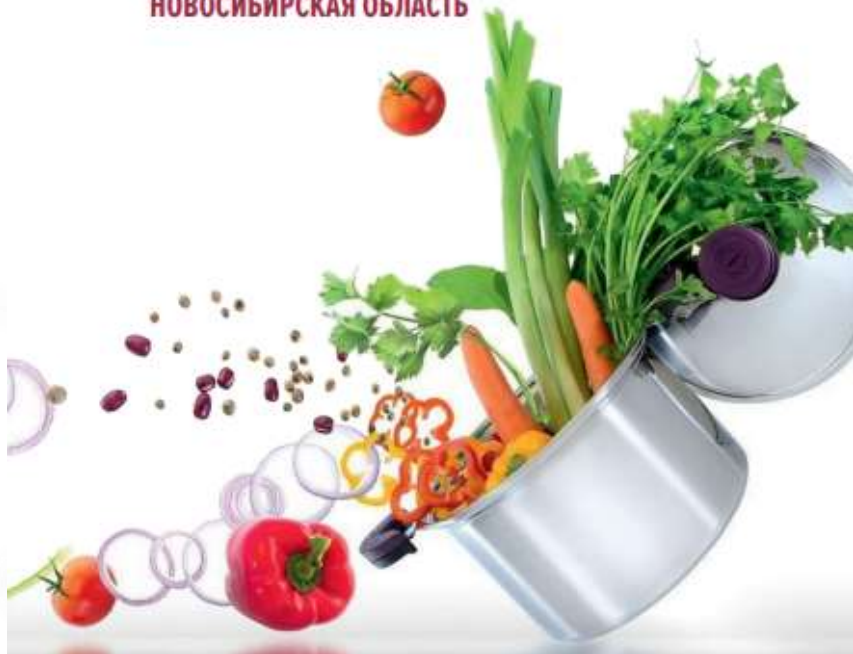
Министерство образования
Новосибирской области



ФБУН «Новосибирский НИИ Гигиены»
Роспотребнадзора

ТИПОВОЕ РЕГИОНАЛЬНОЕ МЕНЮ

Для организации питания обучающихся образовательных организаций
НОВОСИБИРСКАЯ ОБЛАСТЬ



Разработано в рамках Стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся образовательных организаций Новосибирской области

С использованием материалов МАОУ «Вторая Новосибирская Гимназия»

Завтрак



Понедельник



Обед



Вторник



Среда



Четверг



Пятница



Министерство образования
Новосибирской области

Понедельник
Первая неделя

Завтрак



БЛЮДО

	Масса порции, г	Энергетическая ценность, ккал
Сыр твердых сортов в нарезке	15	53,7
Каша вязкая молочная овсяная	200	272,8
Чай с сахаром	200	26,8
Мандарин	70	24,5
Хлеб пшеничный	45	105,5
Хлеб ржаной	30	51,2
	560	534,5

ВОЗРАСТ	ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ*			ВИТАМИНЫ**					МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА***									
	Белки	Жиры	Углеводы	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F	
7-11 ЛЕТ	18,3	16,6	78,1	0,36	0,28	86,5	0,27	27,27	884,79	531,86	398,72	180,01	404,11	4,48	52,9	28,78	174,82	

* - в г; ** - B1, B2, C - в мг; A - в мкг ретинола, D - в мкг; *** - Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг.

Разработано при методическом сопровождении ФБУН «Новосибирский НИИ Гигиены» Роспотребнадзора
С использованием материалов МАОУ «Вторая Новосибирская Гимназия»

Разработано с использованием материалов МАОУ «Вторая Новосибирская Гимназия»



Типовое меню может быть использовано для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, при наличии условий для приготовления блюд типового меню (производственные помещения, оборудование, кадры).

Типовое меню размещено
в ПС «Мониторинг
питания и здоровья» и
доступно для
пользователей –
участников мониторинга



Реализация требований санитарных норм и правил на практике, должна обеспечить здоровьесберегающие условия воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, сформировать навыки здорового питания, обеспечить безопасные условия для организации питания



ПРОГРАММНЫЙ ПРОДУКТ «ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ»



О программном средстве



2018 г. – разработано и впервые апробировано **ПС «Оценка эффективности и организации оздоровления детей»**. В ходе разработки ПС были изучены литературные источники по изучаемой проблеме, региональные реестры оздоровительных организаций по всем субъектам РФ, сформирована база для их участия в работе посредством единого информационного поля

Разработаны и апробированы методические рекомендации **МР 2.4.4.0127-18 «Методика оценки эффективности оздоровления в стационарных организациях отдыха и оздоровления детей»**, регламентирующие оценку эффективности оздоровления

Дана характеристика эффективности оздоровления детей, приведен алгоритм оценки недополученного оздоровительного эффекта.
Детализированы **причины** отсутствия оздоровительного эффекта.
Выявлены **ключевые проблемы** недостаточной эффективности оздоровления.

О программном средстве



- Возможность работы по единому алгоритму, с учетом всех поправочных коэффициентов, учитывающих возрастно-половые особенности детей,
- Автоматизация аналитических расчетных процедур,
- Возможность одновременной работы в программе неограниченного числа пользователей, в том числе в формате межведомственного взаимодействия, интеграции информации по субъектам, Федеральным округам, Российской Федерации в целом.

Учтены предложения по улучшению организации работы, поступившие по итогам прошлого года от организаторов отдыха и оздоровления.

Для органов исполнительной власти субъектов - организаторов оздоровления, региональных минздравов, уполномоченных по правам детей, реализованы функции просмотра, анализа информации, принятия управленческих решений.

Доступ

Об Институте | Наука | Образование | Оценка риска



Федеральное бюджетное учреждение науки
«Новосибирский научно-исследовательский
институт гигиены»

Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и
благополучия человека

Ведутся технические работы по переносу информации на новый сайт

Об Институте

Мы рады приветствовать Вас на сайте Федерального бюджетного учреждения науки "Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены" Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

В нашем институте выполняются прикладные научные исследования и работы по комплексному изучению влияния факторов среды обитания на здоровье населения, оптимизации рисков отрицательного воздействия на здоровье взрослого и детского населения при различных условиях труда, проживания, обучения.

В составе института функционируют научные отделы гигиены окружающей среды и здоровья населения, медицины труда, токсикологии, центр профпатологии и клиника профессиональных заболеваний со стационарным и научно-консультативным поликлиническим отделением.

НП "Демография"

Центр профпатологии

Обучение "Основы здорового питания"

Национальный проект
«Демография» (дети)

Оценка организации и
эффективности оздоровления
детей

Гигиенические рекомендации
детям и родителям

Информационные материалы

3) 343-4
истратура
Профпатол
9:00 - 15
с. выходн

Официальный сайт
ФБУН Новосибирский НИИ гигиены
Роспотребнадзора

niig.su



Пациентам

Платные медицин



Оценка организации и эффективности
оздоровления детей

Доступ

Часто задаваемые вопросы:

Вопрос: Наша организация работала в программном средстве в 2021-2023 годах. Не помним логин и пароль для входа в программное средство.

Ответ: Напишите запрос на edu@niig.sus темой письма "Восстановления пароля в ПС ""Оценка эффективности оздоровления" с указанием данных о своей организации и контактного телефона.

Видеоурок #1: Регистрация в программном средстве, внесение общей информации, запрос в службу поддержки - [Ссылка на видеоурок](#)

Видеоурок #2: Внесение планируемой и фактической информации, информации по медицинским осмотрам детей - [Ссылка на видеоурок](#)

Видеоурок #3: Журнал оценки эффективности оздоровления детей. Построение отчетов - [Ссылка на видеоурок](#)

Видеоурок #4: Внесение ежедневной информации. Термометрия детей - [Ссылка на видеоурок](#)

Ссылка для входа в ПС "Оценка эффективности и организации оздоровления детей"

 Особенности показателей эффективности оздоровления детей в стационарных организациях отдыха и оздоровления в период пандемии COVID-19

 Новеллы СП и СанПиН для оздоровительных организаций 2021



Оценка организации и эффективности
оздоровления детей

Единый раздел

**Наиболее часто задаваемые
вопросы**

Видеоуроки
*для быстрого освоения программы
специалистами*

Доступ к программному продукту
*нет высоких требований к ПО и доступ с
любого ПК/множественный доступ*

**Актуальные информационные
материалы**

Регистрация в проекте

[Авторизация](#)[Анкета по изучению занятости детей в августе месяце](#)

Регистрация в программном средстве "Оценка эффективности оздоровления детей"

В данном программном средстве зарегистрироваться могут только представители детских оздоровительных организаций отдыха и оздоровления.

Если Вам необходимо пройти обучение по санитарно-просветительским программам "Основы здорового питания", то регистрация и вход в программное средство осуществляется на другом сайте ([Перейти на сайт для регистрации и прохождения обучения](#))

Пожалуйста, заполните следующие поля:

Федеральный округ	Выберите федеральный округ ...
Субъект Федерации	Выберите регион ...
Муниципальное образование	Выберите муниципальное образование...
Тип Организации	Выберите тип организации ...
Наименование организации	
Должность сотрудника ответственного за работу в программе	
ФИО сотрудника ответственного за работу в программе	
Email ответственного лица	
Номер телефона ответственного лица	+7-(999)-999-99-99
Придумайте пароль	

Если Вам необходимо пройти обучение по санитарно-просветительским программам "Основы здорового питания", то регистрация и вход в программное средство осуществляется на другом сайте([Перейти на сайт для регистрации и прохождения обучения](#))

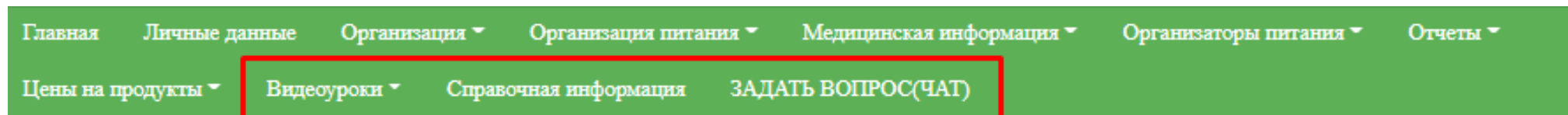
Ваша заявка, если Вы (родитель, ученик, мама, папа, домохозяйка) будет отклонена.

[Отправить запрос на регистрацию](#)

Для начала работы в ПС «Оценка эффективности организации оздоровления детей» необходимо заполнить короткую регистрационную форму



Поддержка



Пользователь: Петухова Анна Геннадьевна(17868)

Выход

Главная

Поддержка: 1. цикл **ВИДЕОУРОКОВ**

2. **РУКОВОДСТВО** в разделе «Справочная информация»

3. **ЧАТ** поддержки в программе

4. при отсутствии доступа к программе

СЛУЖБА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ edu@niig.su



Раздел «Медицинская информация»

Добавление ребёнка в отряд

[Перейти в раздел "Добавление медицинской информации по детям"](#)

Год	2024
Сезон	Лето
Смена	1
Отряд	1

[Добавить](#)

Фамилия (первая буква)	
Имя	
Дату необходимо выбрать из календаря. Вручную не указывать!	
Дата рождения	
Пол	Женский
Федеральный округ	
Регион	

[Сохранить](#)

Редактирование информации ребенка: Иван

Фамилия (первая буква)	А
Имя	Иван
Пол	мужской
Дату необходимо выбрать из календаря. Вручную не указывать!	
Дата рождения	07.07.2008
Федеральный округ	Сибирский федеральный округ
Регион	Новосибирская область
Сезон	Лето
Смена	1
Отряд	1

[Сохранить](#)

Добавить медицинскую информацию



Раздел «Организация питания»

Организация питания ▾

Медицинская информация ▾

Архив меню

Настройки меню

Разработка (редактирование) циклического меню

Просмотр действующего меню по дням

Просмотр действующего меню за период

Отчет о повторяемости

Отчет о перечне продуктов

Прогнозная накопительная ведомость

Фактическое меню по дате

Фактическое меню за день

Меню раскладка за день

Меню раскладка за день по приемам пищи

Проверка меню на аллергены

Проверка меню на хлебные единицы

Технологические карты с учетом количества питающихся (пересчет)

Сборники рецептов

Добавить блюдо в сборник

База данных блюд

База данных продуктов

Замена продуктов в меню

Отчет по витаминам и минеральным веществам

Перечень продуктов

Меню

Вид отображения

Брутто/Нетто

Завтрак №1 для 1-4 классов ▾

Показать по дням ▾

Брутто ▾

Характеристика питающихся

Возрастная категория

Срок действия меню

Без особенностей

от 7 до 11 лет

03.07.2020 - 03.07.2021

Перечень продуктов, Брутто, г

Посмотреть

№	Группа продукта	Продукт	1 неделя					2 неделя					Итого	Среднесуточное
			Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница		
1	хлеб пшеничный	хлеб пшеничный	30	30	39.5	30	30	30	30	37.8	30	30	317.3	31.73
2	хлеб пшеничный	сухари панировочные	-	-	-	6.9	-	-	-	-	-	5.3	12.2	1.22
3	мука пшеничная	мука пшеничная высший сорт	-	-	10	-	-	-	-	2.5	-	-	12.5	1.25
4	крупы, бобовые	крупы пшеничная	-	-	-	-	-	-	50	-	-	-	50	5
													50	5
													50	5

Архив меню

Инструкция по кнопкам

тр архивного меню по дням с пищевым

📄 - Скачать это архивное меню к себе

Настройки меню

Добавить новое меню

Инструкция по кнопкам

🔍 - Детальный просмотр

📄 - Сделать копию меню со всеми настройками

✎ - Редактировать информацию о меню

📄 - Загрузить меню в архив

🗑 - Удалить меню навсегда

Всего разработано меню:

31398

Меню раскладка за день

Отчет о повторяемости

Меню

Меню №6 для детей 11 лет и старше, страдающих

Срок действия меню

а питающихся

Возрастная категория

ией

11-18 лет

01.01.2020 - 31.12.20

Посмотреть

Количество применений меню разработанных НИИ:

3136

Раздел «Организация питания»

Организация питания ▾	Медицинская информация ▾
Архив меню	
Настройки меню	
Разработка (редактирование) циклического меню	
Просмотр действующего меню по дням	
Просмотр действующего меню за период	
Корректировка фактического меню по дате	
Фактическое меню за день	
Отчет о повторяемости	
Отчет о перечне продуктов	
Отчет о перечне продуктов за указанный период	
Прогнозная накопительная ведомость	
Меню раскладка за день	
Меню раскладка за день по приемам пищи	
Проверка меню на аллергены	
Проверка меню на хлебные единицы	
Технологические карты с учетом количества питающихся (пересчет)	
Формирование собственных сборников рецептов	
Добавить блюдо в сборник	
База данных блюд	
База данных продуктов	
Формирование документов(печать меню)	
Замена продуктов в меню	
Отчет по витаминам и минеральным веществам	

Типовые меню

Создание меню, внесение правок в длительность действия и др. настройки

Собственно составление меню и его редактирование

Добавление технологических карт из иных сборников рецептов

31398

3136

Организация питания – архив меню

Архив меню

Инструкция по кнопкам



- Детальный просмотр архивного меню по дням с
пищевым составом

ню к себе для

использования

Показаны записи 1-8 из 8.

#	Название	Характеристика питающихся	Возрастная категория	Дни Меню	Количество недель (цикл)	Дата 1. Добавле
9	Меню для 21-дневной смены, 7-11 лет	Без особенностей	от 7 до 11 лет	Пн Вт Ср Чт Пт Сб Вс	3	06.04.22
10	Меню для 21-дневной смены, 7-11 лет (Сахарный диабет)	Дети с сахарным диабетом	от 7 до 11 лет	Пн Вт Ср Чт Пт Сб Вс	3	06.04.22
11	Меню для 21-дневной смены, 7-11 лет (Целиакия)	Дети с целиакией	от 7 до 11 лет	Пн Вт Ср Чт Пт Сб Вс	3	06.04.2022
12	Меню для 21-дневной смены, 7-11 лет (Муковисцидоз)	Дети с муковисцидозом	от 7 до 11 лет	Пн Вт Ср Чт Пт Сб Вс	3	06.04.2022
13	Меню для 21-дневной смены, 12 лет и старше	Без особенностей	от 12 до 18 лет	Пн Вт Ср Чт	3	06.04.2022

Архив содержит внушительную подборку типовых меню для разных возрастных групп и организаций с разным режимом функционирования (суммарно 55 вариантов меню):

1. Общеобразовательные организации - типовое меню завтраков и обедов (12 вариантов).
2. Организации отдыха детей и их оздоровления - Меню для 7-дневной смены + соответствующие меню для детей с сахарным диабетом, целиакией, муковисцидозом.
3. Организации отдыха детей и их оздоровления – Меню для 21-дневной смены + соответствующие меню для детей с сахарным диабетом, целиакией, муковисцидозом.
4. Организации отдыха детей и их оздоровления - Меню кострового питания.
5. Организации отдыха детей и их оздоровления – Вариативное меню.
6. Меню для организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организаций адаптивного образования, для 3-х возрастных групп (2 варианта).
7. Меню для организации питания в социально-реабилитационных центрах, для 2-х возрастных групп (2 варианта)



Вс

Организация питания – вариативное меню

Вариативное меню для организации питания детей в организации отдыха и оздоровления

№ рецептуры ¹		Название блюда	Масса г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Калорийность Ккал
		Понедельник, 1 неделя					
		Завтрак					
53-19з		Масло сливочное (порциями)	20	0,2	14,5	0,3	132,2
54-4з		Овощи в нарезке (Перец) ⁴	30	0,4	0	1,5	7,7
54-29к	1	Каша вязкая из хлопьев овсяных "Геркулес"	250	10,2	14	40,5	328,8
54-1т	2	Запеканка из творога	200	39,5	14,2	29,7	404,9
54-21гн		Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4
Пром.		Зефир	20	0,2	0	16	64,7
Пром.		Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,2
Пром.		Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
		Итого за Завтрак	575	36,2	32,9	100	840,25
		Второй Завтрак					
Пром.		Напиток плодовоовощной (значения приведены по абрикосовому соку) ⁵	200	1	0	43,4	177,6
		Итого за Второй Завтрак	200	1	0	43,4	177,6
		Обед					
54-5з	1	Салат из свежих помидоров и огурцов	80	0,8	4,1	2,5	49,9
54-31з	2	Овощи в нарезке (Капуста) ⁴	80	1,4	0,1	3,8	21,5
54-11с	1	Суп крестьянский с крупой (крупя рисовая)	300	7,4	8,7	16,9	175,4
54-2с	2	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	300	7,1	8,5	15,2	165,6
54-2г	1	Макароны отварные с овощами	200	6,3	8,3	35,4	241
54-10г	2	Картофель отварной в молоке	200	6	7,3	35,4	231,5
54-1м	1	Бефстроганов из отварной говядины	120	18	18,6	2,9	251,1
54-1р	2	Котлета рыбная (треска)	100	14,1	2,4	8,6	112,7
54-1соус		Соус сметанный	25	0,4	2,1	0,8	23,3

		Полдник					
Пром.		Кисломолочный напиток (Бифидок) ⁸	200	6,8	5	11	116,2
54-14в		Ватрушка с повидлом	80	5	2,2	51,8	247,1
Пром.		Фрукт (Яблоко) ²	200	0,8	0,8	19,6	88,8
		Итого за Полдник	480	12,6	8	82,4	452,1
		Ужин					
54-12з		Икра морковная				10,1	113,2
54-9м		Жаркое по-домашнему				21,5	397,4
54-46гн		Чай с яблоком и сахаром				7,5	31,7
Пром.		Хлеб пшеничный				9,8	46,9
Пром.		Хлеб ржаной				10	51,2
		Итого за Ужин				58,9	640,4
		Второй Ужин					
Пром.		Кисломолочный напиток (Кефир) ⁸	200	5,8	5	8	100,2
Пром.		Батончик злаковый	20	1,4	2,6	12,1	77,4
Пром.		Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	46,9
		Итого за Второй Ужин	240	8,7	7,8	29,9	224,5
		Итого за день	3138	131,2	111,35	450,4	3327,75
		Вторник, 1 неделя					
		Завтрак					
54-1з		Сыр твердых сортов в нарезке	20	4,6	5,9	0	71,7
54-3з		Овощи в нарезке (Помидор) ⁴	30	0,3	0,1	1,1	6,4
54-2к	1	Каша вязкая молочная кукурузная	250	9,1	11,5	55	359,7
54-18к	2	Суп молочный с рисом	250	6,1	5,6	23	166,8
Пром.		Батончик орехово-фруктовый	20	1,3	1,9	11	66,3
54-2гн		Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.		Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
Пром.		Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,2
		Итого за Завтрак	600	19,8	17,3	92,1	602,9
		Второй Завтрак					
Пром.		Банан	200	3	1	42	189
		Итого за Второй Завтрак	200	3	1	42	189
		Обед					
54-6з	1	Салат из белокочанной капусты	80	1,8	8,8	2,9	98

Вариативность

Стандартное

Стандартное

Вариативное

Раздел «Организация питания»

Организация питания ▾ Медицинская информация ▾

- Архив меню
- Настройки меню
- Разработка (редактирование) циклического меню
- Просмотр действующего меню по дням
- Просмотр действующего меню за период
- Отчет о повторяемости
- Отчет о перечне продуктов
- Прогнозная накопительная ведомость
- Фактическое меню по дате
- Фактическое меню за день
- Меню раскладка за день
- Меню раскладка за день по приемам пищи
- Проверка меню на аллергены
- Проверка меню на хлебные единицы
- Технологические карты с учетом количества питающихся (пересчет)
- Сборники рецептов
- Добавить блюдо в сборник
- База данных блюд
- База данных продуктов
- Замена продуктов в меню
- Отчет по витаминам и минеральным веществам

Меню

Завтрак №1 для 1-4 классов

Перечень продуктов

Вид отображения

Показать по дням

Брутто/Нетто

Брутто

Характеристика питающихся

Без особенностей

Возрастная категория

от 7 до 11 лет

Срок действия меню

03.07.2020 - 03.07.2021

Перечень продуктов, Брутто, г

Посмотреть

№	Группа продукта	Продукт	1 неделя					2 неделя					Итого	Среднесуточное
			Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница		
1	хлеб пшеничный	хлеб пшеничный	30	30	39.5	30	30	30	30	37.8	30	30	317.3	31.73
2	хлеб пшеничный	сухари панировочные	-	-	-	6.9	-	-	-	-	-	5.3	12.2	1.22
3	мука пшеничная	мука пшеничная высший сорт	-	-	10	-	-	-	-	2.5	-	-	12.5	1.25
4	крупы, бобовые	крупы пшеничная	-	-	-	-	-	-	50	-	-	-	50	5
									-	-	50	-	50	5
									-	-	-	-	50	5

Архив меню

Инструкция по кнопкам

Посмотр архивного меню по дням с пищевым

Скачать это архивное меню к себе

Характеристика питающихся	Возрастная категория	Дни Меню	Количество человек
Без особенностей	от 7 до 11 лет	Пн Вт Ср Чт Пт	2
Без особенностей	от 7 до 11 лет	Пн Вт Ср Чт Пт	2
Без особенностей	от 7 до 11 лет	Пн Вт Ср Чт Пт	2

Настройки меню

Добавить новое меню

Инструкция по кнопкам

Детальный просмотр

Загрузить меню в архив

Сделать копию меню со всеми настройками

Удалить меню навсегда

Редактировать информацию о меню

Всего разработано меню:

31398

Количество применений меню разработанных НИИ:

3136

Меню раскладка за день

Отчет о повторяемости

Меню

Меню №6 для детей 11 лет и старше, страдающих

Характеристика питающихся

Без особенностей

Возрастная категория

11-18 лет

Срок действия меню

01.01.2020 - 31.12.20

Посмотреть

Организация питания – гигиеническая оценка меню

№	Перечень детализируемой информации	Детализация информации
1	Название меню	Циклическое меню для организации питания детей 7-11 лет НОВАЯ РЕДАКЦИЯ(50944)
2	Информация о возрастной группе детей	от 7 до 11 лет
3	Информация о характеристике питающихся	Без особенностей
4	Тип организации, для которого разработано меню	Уровень 1 - Общеобразовательная организация
5	Режим питания	Завтрак, обед
6	Технологические карты на заявленные в меню блюда с указанием сборника рецептов предназначенных для питания детей	Представлены в полном объеме, все технологические карты заимствованы из «Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г.»,
7	Информация о планируемых к использованию полуфабрикатах	Использование полуфабрикатов в меню не планируется
8	Информация о наличии в организации детей с сахарным диабетом, целиакией, пищевой аллергией, фенилкетонурией, муковисцидозом	Детей с Без особенностей в организации - 477.

Показатели	Фактические значения по меню в среднем за день цикла (Завтрак)	Рекомендуемые значения по меню в среднем за день цикла (Завтрак)	Удельный вес от рекомендуемой величины на	
			Завтрак (в %)	сутки (в %)
Калорийность, ккал.	541.2	470	115%	23%
Количество белков (г)	24.3	15.4	158%	32%
Количество жиров (г)	15.8	15.8	100%	20%
Количество углеводов (г)	75.6	67	113%	23%
Витамин С, мг	19.2	12	160%	32%
Витамин В1, мг	0.3	0.2	125%	25%
Витамин В2, мг	0.4	0.3	143%	29%
Витамин А, мкг рэ	188	140	134%	27%
Кальций, мг	328.9	220	150%	30%
Магний, мг	92.7	50	185%	37%
Железо, мг	5.1	2.4	213%	43%
Калий, мг	762.8	220	347%	69%
Йод, мкг	62.1	20	311%	62%

Отчеты ▾	Организация ▾	Организация питания ▾
Формирование документов для размещения на сайте		
Гигиеническая оценка меню		
Отчет по контрольным мероприятиям		

1. Оценка меню на безопасность – отсутствие запрещенных к употреблению в организованных детских коллективах блюд и продуктов

2. Оценка энергетической ценности рациона по приемам пищи

3. Оценка пищевой и витаминно-минеральной ценности рациона

4. Оценка суммарной массы блюд по приемам пищи

Организация питания – гигиеническая оценка меню

Показатели	Фактические значения по меню в среднем за день цикла (Завтрак)	Рекомендуемые значения по меню в среднем за день цикла (Завтрак)	Удельный вес от рекомендуемой величины на Завтрак (в %)
Соль (г)	0.8	1	82%
Сахар (г)	9.5	10	95%

Фрагмент заключительной части экспертного заключения

Рассмотренное меню соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по следующим пунктам:

1. **Меню безопасное** (запрещенных к употреблению в организованных детских коллективах блюд и продуктов – нет);
2. **Меню разнообразное** (повторов блюд в течение дня и двух смежных дней нет);
3. Суммарная масса блюд по приемам пищи (завтрак обед) **соответствует** регламентированным значениям;
4. Калорийность меню **не ниже регламентированных значений** по приемам пищи: Завтрак - 12 дня(ей)Обед - 12 дня(ей), Удельный вес белков, жиров и углеводов в завтрак 17.9%, 26.3%, и 55.8% соответственно. Удельный вес белков, жиров и углеводов в обед 17.9%, 27.9%, и 54.1% соответственно.
5. Потребность в витаминах и минеральных веществах **соответствует** регламентированным показателям:
Витамин С Витамин B1 Витамин B2 Витамин А Кальций Магний Железо Калий Йод Селен .
6. В меню не превышены регламентированные уровни содержания соли и сахара.
7. В меню отсутствуют колбасные изделия, кондитерские изделия, бутерброды, консервированные томаты, консервированные огурцы.

Рассмотренное меню отвечает принципам здорового питания и требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и может быть предложено к утверждению и реализации.

Рассмотренное меню отвечает принципам здорового питания и требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и может быть предложено к утверждению и реализации.

Возможные неблагоприятные эффекты:

Показатели	Последствия недостаточного потребления:
Витамин С	Быстрая утомляемость, одышка при незначительной физической нагрузке, слабый иммунитет. При длительном дефиците развивается цинга. Снижение резистентности организма.
Витамин А	Сухость кожи и слизистых оболочек
Магний	Выпадение волос и ломкость ногтей, сухость и шелушение кожи, проблемы с пищеварением, повышенное давление, боли в мышцах и суставах. Кроме того при дефиците магния происходят сбои в работе надпочечников, развиваются болезни сердечно-сосудистой системы и начальные стадии диабета, увеличивается риск появления опухолевых образований и камней в почках. Риски формирования заболеваний органов пищеварения и болезней системы кровообращения

Отчеты ▾	Организация ▾	Организация питания ▾
Формирование документов для размещения на сайте		
Гигиеническая оценка меню		
Отчет по контрольным мероприятиям		

5. Оценка продуктового набора, в том числе содержания в рационе **критически значимых нутриентов**

6. Оценка **разнообразности** меню – повторяемость блюд

7. Визуализация методом цветовой индикации с указанием **проблемных моментов и путей их решения** в блоке рекомендаций

Организация питания – адаптация меню для детей с пищевой аллергией и сахарным диабетом

Проверка меню на аллергены

Меню: Меню №2 для детей 11 лет и старше, в организациях с круглосуточным режимом питания
Цикл(Неделя): Показать за все недели

Характеристика питающихся: Без особенностей
Возрастная категория: 11-18 лет
Срок действия меню: 01.01.2020 - 31.12.2020

Выберите аллерген

☐ Коровье молоко ☒ Яйцо ☒ Пшеница ☐ Рыба и морепродукты ☐ Шоколад ☐ Орехи

☐ Цитрусовые ☐ Мёд

Неделя 1

Понедельник

Завтрак

№ рецептуры	Название блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность	Содержание аллергена	Поиск аналогов
54-1з-2020	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3.5	4.5	0	54.5	-	
54-4к-2020	Каша вязкая молочная кукурузная с изюмом	260	9	13.2	64.9	414.9	-	
54-2гн-2020	Чай черный байховый с сахаром	200	0.2	0	6.4	26.4	-	
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2.4	0.4	12.6	63.4	Пшеница	Посмотреть аналоги

Второй завтрак

№ рецептуры	Название блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность	Содержание аллергена	Поиск аналогов
Пром.	Банан	150	2.3	0	33.6	143.4	-	

Обед

Поиск блюд без указанных аллергенов

Аллерген: Яйцо
Аллерген: Пшеница

Подобрать аналоги к блюду: Рыба, запеченная в сметанном соусе (минтай)

Категория блюда: Блюда из рыбы

Аналоги блюд из сборника рецептов: Сборник типовых меню и рецептур блюд для организации питания детей школьного возраста в организациях с круглосуточным режимом пребывания и иными режимами функционирования / Новосибирск, 2020 г.

№	Блюдо
1	Рыба, припущенная в молоке (горбуша)
2	Рыба, припущенная в молоке (минтай)
3	Рыба тушеная в томате с овощами (горбуша)
4	Рыба тушеная в томате с овощами (минтай)

Проверка меню на хлебные единицы

Меню: Меню №2 для детей 11 лет и старше, в организациях с круглосуточным режимом питания
Цикл(Неделя): Показать за все недели

Характеристика питающихся: Без особенностей
Возрастная категория: 11-18 лет
Срок действия меню: 01.01.2020 - 31.12.2020

Посмотреть

Неделя 1

Понедельник

Завтрак

№ рецептуры	Название блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность	Значение в ХЕ
54-1з-2020	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3.5	4.5	0	54.5	0
54-4к-2020	Каша вязкая молочная кукурузная с изюмом	260	9	13.2	64.9	414.9	5.4
54-2гн-2020	Чай черный байховый с сахаром	200	0.2	0	6.4	26.4	0.5
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2.4	0.4	12.6	63.4	1.1
Итого за Завтрак		505	15.1	18.1	83.9	599.2	7
Рекомендуемая величина за Завтрак			21	21	84.2	610.4	Мальчики: 5 Девочки: 4 - 5

Чай зеленый с сиропом стевии: 54-2

Чай с сиропом стевии: 54-25гн-2020

Чай с молоком и сиропом стевии: 54

Компот из яблок с сиропом стевии: 54

Чай с лимоном и сиропом стевии: 54

Чай с облепихой и сиропом стевии: 54-20гн-2020 (для 1-4 классов)

Напиток из облепихи с сиропом стевии: 54-28хн-2020 (Для 1-4 классов)

Чай со смородиной и сиропом стевии: 54-29гн-2020 (Для 1-4 классов)

Компот из смеси свежих ягод с сиропом стевии (брусника, малина, см

Чай с малиной и сиропом стевии: 54-30гн-2020 (Для 1-4 классов)

Чай с черникой и сиропом стевии: 54-31гн-2020 (Для 1-4 классов)

Чай с брусникой и сиропом стевии: 54-32гн-2020 (Для 1-4 классов)

Перечень продуктов

Меню: Меню тестовое измененное1
Брутто/Нетто: Брутто

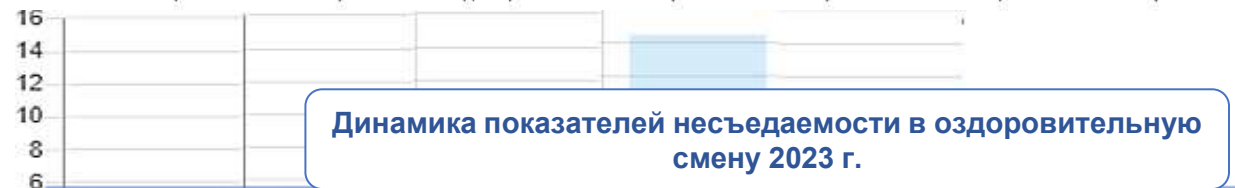
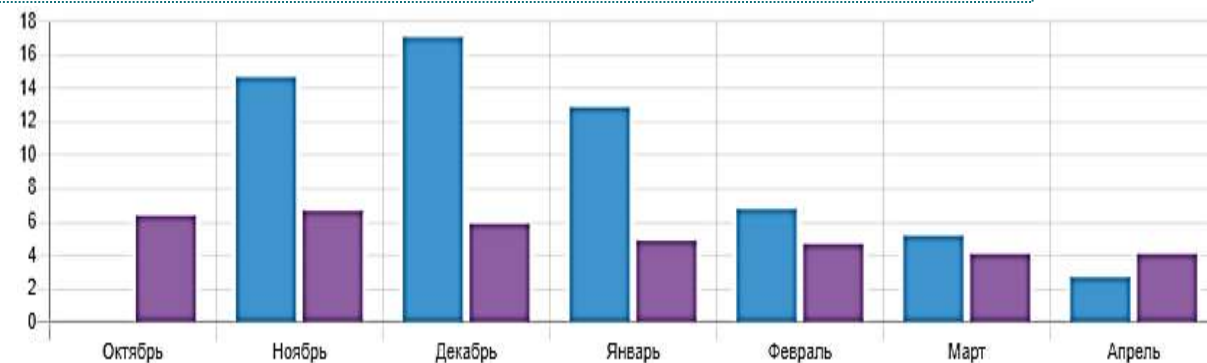
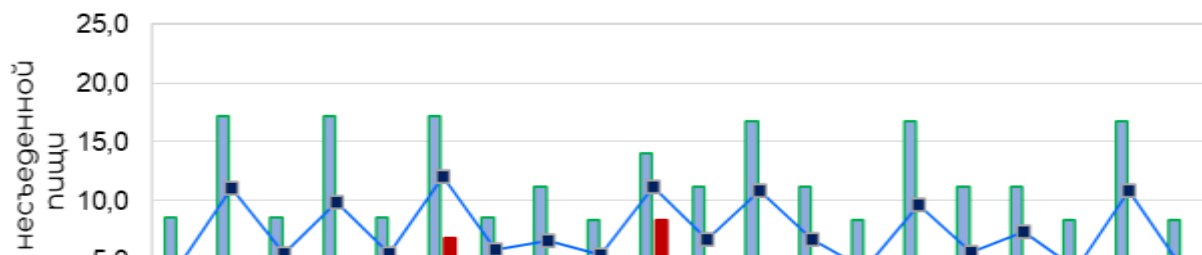
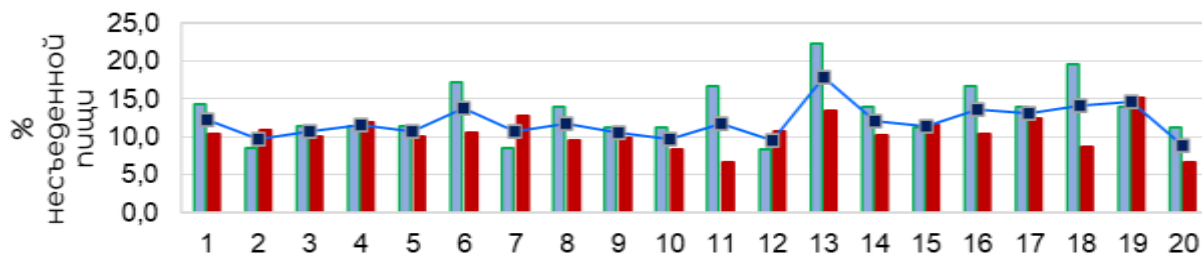
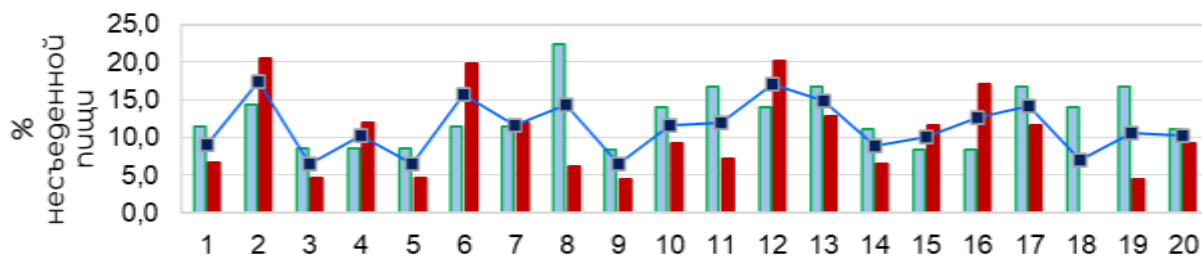
Характеристика питающихся: тестовая характеристика
Возрастная категория: 1-3 года
Срок действия меню: 31.03.2020 - 25.04.2020

Посмотреть

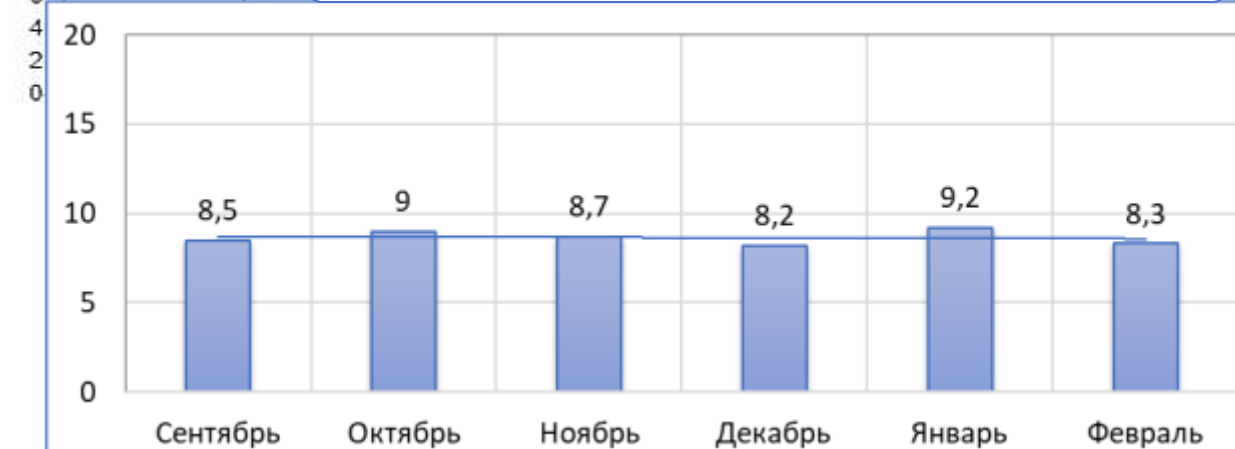
Организация питания – контроль питания



Внутренний контроль в удобном для проведения и анализа формате



Динамика показателей несъедаемости в оздоровительную смену 2023 г.



Поддержка

Главная Личные данные Организация ▾ Организация питания ▾ Медицинская информация ▾ Организаторы питания ▾ Отчеты ▾
Цены на продукты ▾ **Видеоуроки ▾** **Справочная информация** **ЗАДАТЬ ВОПРОС(ЧАТ)**

Пользователь:

Выход

Главная

Поддержка: 1. цикл **ВИДЕОУРОКОВ**

2. **РУКОВОДСТВО** в разделе «Справочная информация»

3. **ЧАТ** поддержки в программе

4. при отсутствии доступа к программе

СЛУЖБА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ edu@niig.su

Уровень 1.



Федеральное бюджетное учреждение науки

"Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены"

Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

СБОРНИК

рецептур блюд и типовых меню для организации
питания детей в образовательных
организациях и организациях
отдыха детей и их
оздоровления (от 7 до 18 лет)



Новосибирский НИИ гигиены
Роспотребнадзора



Федеральное бюджетное учреждение науки

"Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены"

Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

СБОРНИК

рецептур национальных блюд для
детей дошкольного и
школьного возраста

СБОРНИК

рецептур национальных блюд для
детей дошкольного и
школьного возраста

Сборники рецептур и типовых меню в виде печатных



Оценка организации и эффективности
оздоровления детей



Мониторинг питания и здоровья



Обучение по санитарно-просветительским
программам "Система здорового питания"

www.niig.su

БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ!!!



Докл.: директор ФБУН «Новосибирский НИИ
гигиены» Роспотребнадзора Новикова И. И., д.м.н.,
профессор

Смена– 09.10.2024

