



КонсультантПлюс
надежная правовая поддержка

"МР 2.4.5.0131-18. 2.4.5. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания. Методические рекомендации"
(утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.08.2018)

Документ предоставлен **КонсультантПлюс**

www.consultant.ru

Дата сохранения: 14.02.2019

ГОСУДАРСТВЕННОЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ НОРМИРОВАНИЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

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.

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 расчету 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) умножать на массу тела и определять суммарные энерготраты ребенка (ккал/сутки). Далее возможно руководствоваться полученными данными для построения цикличного меню.

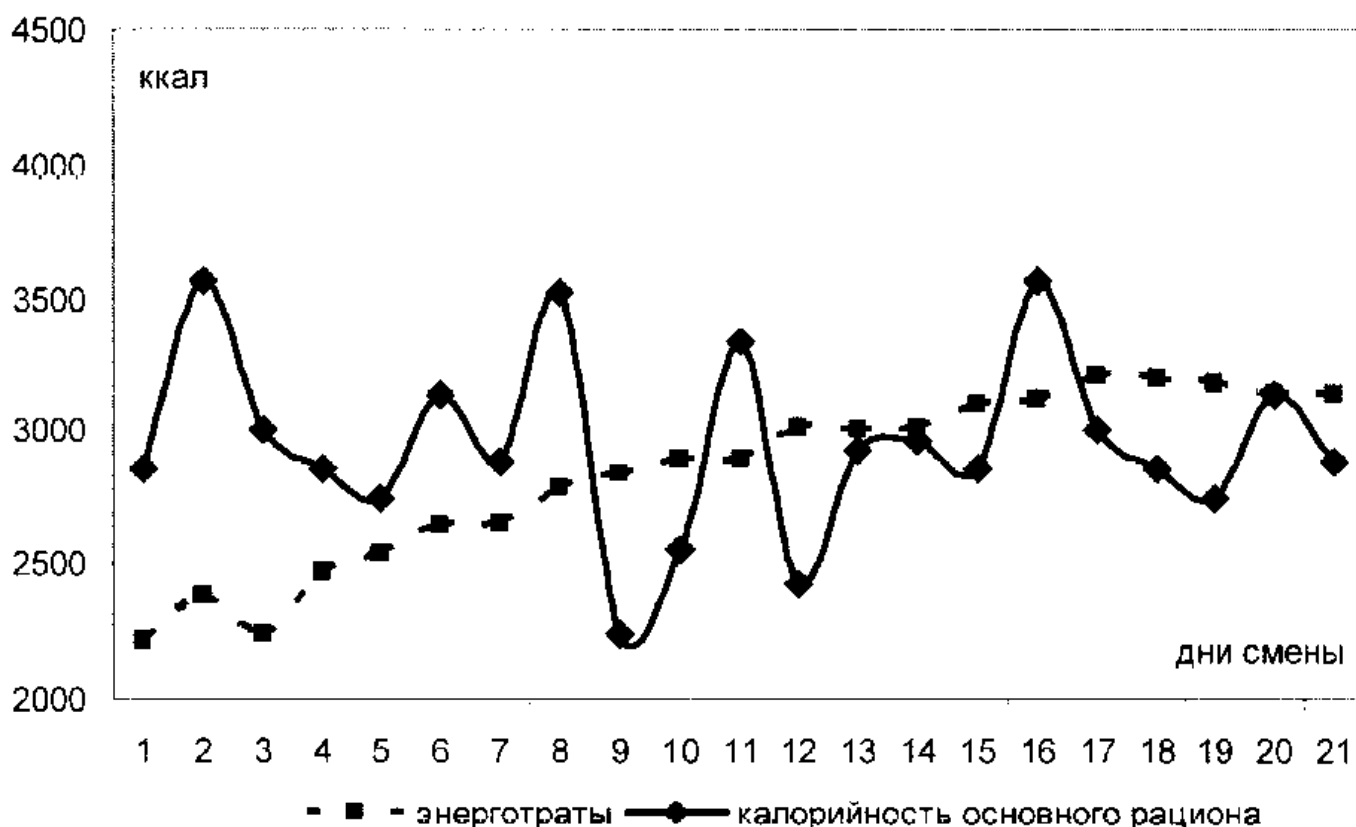


Рисунок 1. Сравнительная характеристика соответствия калорийности питания и фактических энерготрат

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 (рисунки 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 (рисунки 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.

Приложение 1
к МР 2.4.5.0131-18

**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 (в брутто г,
мл, шт. на 1 ребенка в сутки)**

| N | Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов | Завтрак | | Второй завтрак | | Обед | | Полдник | | Ужин | | Второй ужин | | Итого за сутки | |
|----|---|----------|----------|----------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-------------|----------|----------------|----------|
| | | 1 - 3 г. | 3 - 7 л. | 1 - 3 г. | 3 - 7 л. | 1 - 3 г. | 3 - 7 л. | 1 - 3 г. | 3 - 7 л. | 1 - 3 г. | 3 - 7 л. | 1 - 3 г. | 3 - 7 л. | 1 - 3 г. | 3 - 7 л. |
| 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 1 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 и организациях
по уходу и присмотру за детьми до 7-ми лет (в нетто г,
мл на 1 ребенка в сутки)**

| N | Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов | Завтрак | | Второй завтрак | | Обед | | Полдник | | Ужин | | Второй ужин | | Итого за сутки | |
|---|---|----------|----------|----------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-------------|----------|----------------|----------|
| | | 1 - 3 г. | 3 - 7 л. | 1 - 3 г. | 3 - 7 л. | 1 - 3 г. | 3 - 7 л. | 1 - 3 г. | 3 - 7 л. | 1 - 3 г. | 3 - 7 л. | 1 - 3 г. | 3 - 7 л. | 1 - 3 г. | 3 - 7 л. |
| 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 | 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 | | | 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 общеобразовательных организациях и организациях
начального профессионального образования (в брутто г,
мл, шт. на 1 ребенка/подростка в сутки)**

| N | Наименование пищевого продукта или | Завтрак | Второй завтрак | Обед | Полдник | Ужин | Второй ужин | Итого за сутки |
|---|------------------------------------|---------|----------------|------|---------|------|-------------|----------------|
|---|------------------------------------|---------|----------------|------|---------|------|-------------|----------------|

| | группы пищевых продуктов | 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 | 15 | 20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15 | 20 |
| 10 | Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные | 0 | 0 | 100 | 100 | 0 | 0 | 100 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 200 | 200 |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|--|-----|-----|---|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 11 | Мясо жилованное | 17 | 18 | 0 | 0 | 30 | 34 | 0 | 0 | 30 | 34 | 0 | 0 | 77 | 86 |
| 12 | Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат) | 0 | 0 | 0 | 0 | 20 | 30 | 0 | 0 | 20 | 30 | 0 | 0 | 40 | 60 |
| 13 | Рыба (филе) | 0 | 0 | 0 | 0 | 25 | 33 | 5 | 7 | 30 | 40 | 0 | 0 | 60 | 80 |
| 14 | Колбасные изделия | 10 | 13 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | 7 | 0 | 0 | 15 | 20 |
| 15 | Молоко | 30 | 30 | 0 | 0 | 15 | 15 | 40 | 40 | 15 | 15 | 200 | 200 | 300 | 300 |
| 16 | Кисломолочные продукты | 50 | 50 | 0 | 0 | 0 | 0 | 70 | 100 | 0 | 0 | 30 | 30 | 150 | 180 |
| 17 | Творог | 20 | 25 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 10 | 20 | 25 | 0 | 0 | 50 | 60 |
| 18 | Сыр | 5 | 6 | 0 | 0 | 2,5 | 3 | 0 | 0 | 2,5 | 3 | 0 | 0 | 10 | 12 |
| 19 | Сметана | 2 | 2 | 0 | 0 | 5 | 5 | 2 | 2 | 1 | 1 | 0 | 0 | 10 | 10 |
| 20 | Масло сливочное | 10 | 12 | 0 | 0 | 5 | 6 | 5 | 5 | 10 | 12 | 0 | 0 | 30 | 35 |
| 21 | Масло растительное | 1 | 1 | 0 | 0 | 7 | 8 | 2 | 3 | 5 | 6 | 0 | 0 | 15 | 18 |
| 22 | Яйцо (шт) | 0,5 | 0,5 | 0 | 0 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0 | 0 | 1 | 1 |
| 23 | Сахар | 13 | 14 | 0 | 0 | 11 | 12 | 5 | 6 | 11 | 13 | 0 | 0 | 40 | 45 |
| 24 | Кондитерские изделия | 3 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 7 | 3 | 4 | 0 | 0 | 10 | 15 |
| 25 | Чай | 0,1 | 0,1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,3 | 0,3 | 0 | 0 | 0,4 | 0,4 |
| 26 | Какао-порошок | 1,2 | 1,2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1,2 | 1,2 |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|-------------------------|-----|---|---|---|---|---|-----|---|---|---|---|---|---|---|
| 27 | Дрожжи хлебопекарные | 0,5 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,5 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 |
| 28 | Соль пищевая поваренная | 1 | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 5 | 7 |

**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)**

| N | Наименование пищевых 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 |
| 10 | Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные | 0 | 0 | 100 | 100 | 0 | 0 | 100 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 200 | 200 |
| 11 | Мясо жилованное | 15 | 16 | 0 | 0 | 28 | 31 | 0 | 0 | 27 | 31 | 0 | 0 | 70 | 78 |
| 12 | Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат) | 0 | 0 | 0 | 0 | 17,5 | 26,5 | 0 | 0 | 17,5 | 26,5 | 0 | 0 | 35 | 53 |
| 13 | Рыба (филе) | 0 | 0 | 0 | 0 | 24 | 31 | 5 | 7 | 29 | 39 | 0 | 0 | 58 | 77 |
| 14 | Колбасные изделия | 9,7 | 12,6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | 7 | 0 | 0 | 14,7 | 19,6 |
| 15 | Молоко | 30 | 30 | 0 | 0 | 15 | 15 | 40 | 40 | 15 | 15 | 200 | 200 | 300 | 300 |
| 16 | Кисломолочные продукты | 50 | 50 | 0 | 0 | 0 | 0 | 70 | 100 | 0 | 0 | 30 | 30 | 150 | 180 |
| 17 | Творог | 20 | 25 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 10 | 20 | 25 | 0 | 0 | 50 | 60 |
| 18 | Сыр | 4,8 | 5,8 | 0 | 0 | 2,5 | 3 | 0 | 0 | 2,5 | 3 | 0 | 0 | 9,8 | 11,8 |
| 19 | Сметана | 2 | 2 | 0 | 0 | 5 | 5 | 2 | 2 | 1 | 1 | 0 | 0 | 10 | 10 |
| 20 | Масло сливочное | 10 | 12 | 0 | 0 | 5 | 6 | 5 | 5 | 10 | 12 | 0 | 0 | 30 | 35 |
| 21 | Масло растительное | 1 | 1 | 0 | 0 | 7 | 9 | 2 | 2 | 5 | 6 | 0 | 0 | 15 | 18 |
| 22 | Яйцо | 20 | 20 | 0 | 0 | 4 | 4 | 8 | 8 | 8 | 8 | 0 | 0 | 40 | 40 |
| 23 | Сахар | 13 | 14 | 0 | 0 | 11 | 12 | 5 | 6 | 11 | 13 | 0 | 0 | 40 | 45 |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|-------------------------|-----|-----|---|---|---|---|-----|---|-----|-----|---|---|-----|-----|
| 24 | Кондитерские изделия | 3 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 7 | 3 | 4 | 0 | 0 | 10 | 15 |
| 25 | Чай | 0,1 | 0,1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,3 | 0,3 | 0 | 0 | 0,4 | 0,4 |
| 26 | Какао-порошок | 1,2 | 1,2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1,2 | 1,2 |
| 27 | Дрожжи хлебопекарные | 0,5 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,5 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 |
| 28 | Соль пищевая поваренная | 1 | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 5 | 7 |

Приложение 2
к МР 2.4.5.0131-18

Анкета
оценки структуры фактической двигательной
активности ребенка

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

| 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. | |

Приложение 3
к МР 2.4.5.0131-18

**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).

Приложение 4
к МР 2.4.5.0131-18

**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 N 2300-1 "О защите прав потребителей".

2. Федеральный закон от 30.03.1999 N 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".
