

Региональный Стандарт разработан научным сообществом Московского госуниверситета пищевых производств



ЦЕЛЬ - каждый обучающийся должен быть обеспечен пищевыми веществами, необходимыми ему для нормального роста, развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа, с учетом его возрастных и физиологических потребностей, а также времени пребывания в образовательном учреждении.



Ситуация «как есть»

292 варианта школьного меню у организаторов питания

Отсутствие меню для детей, нуждающихся в специализированном питании

Количество сахара в меню (с учетом мёда) превышало нормы

Количество молока превышало суточную потребность (ежедневное включение в меню 200 мл молока)

Отсутствие системного аудита по питанию



Ситуация «как будет»

2 типовых региональных меню для общеобразовательных организаций с учетом возраста детей, для кадетских классов

Меню для детей, больных сахарным диабетом, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией

Сбалансированное количество сахара в новом меню в соответствии с новым СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Сбалансированное количество молока и молочных продуктов в соответствии с новым СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (пакетированное молоко не реже 1 раза в неделю в объеме 200 мл)

Проведен аудит в разрезе каждого УО, разработан паспорт пищеблоков

Ситуация «как есть»

Стоимость завтраков составляла 52,07 рубля в муниципалитетах без учета норм

Стоимость обедов варьировалась от 45 рублей до 90 без учета норм

40% работников пищеблоков нуждаются в повышении квалификации

60% пищеблоков нуждаются в современном оборудовании

Выборочное проведение анкетирования детей и родителей



Ситуация «как будет»

Единая стоимость завтраков составит:
-53,63 рубля при самостоятельной организации;
-67,29 рублей при аутсорсинге

Единая стоимость обедов составит:
- не более 64 рублей при самостоятельной организации;
- не более 90 рублей при аутсорсинге

100% работников школьных столовых прошли курсовую переподготовку

100% пищеблоков оснащены современными пароконвектоматами

Новый масштабный формат обсуждения меню с презентацией и дегустацией блюд в ОУ

Варианты старого меню

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции		Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (м)			
		7-11 лет	12-18 лет	Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Mg	P	Fe
20	Каша манная молочная	200	200	5,6	11,3	28,4	237,4	0,102	1,3	60	0	1,16	1,82	1,3	0,58
747	Чай с лимоном	200/7	200/7	0,04	0	16,1	65,2	0,006	6	0	0,03	6	1,8	3,3	0,045
61	Хлеб пшеничный	30	30	2,25	0,87	15,4	78,16	0,11	0	0	1,1	20	14	65	1,1
22	Масло сливочное	10	10	0,80	8,25	0,80	74,8	0	0	59	0,1	1,2	0	1,9	0,02
	Молоко пакетированное	200	200	5,6	6,4	9,4	116	0,004	1,2	0,04	0	2,4	28,0	4,0	0,2
	Мед натуральный	10	10	0,08	0	8,03	33	0,001	0	0	0	1,4	0,3	1,8	0,08
	Фрукт	200	200	2,2	0,6	46	89	0,06	20	10	0	3,2	1,8	2,2	4,4
	Итого			16,57	27,42	124,13	693,56	0,283	28,5	129,04	1,23	35,36	47,72	79,5	6,425
40	Икра кабачковая	60	60	0,53	4,07	1,14	44,32	0,05	15,0	0	2,5	27,5	20,6	2,4	0,09
2	Борщ вегетарианский со сметаной	250/10	250/10	3,2	1,25	18,5	98,2	0,19	10,72	17,7	0,99	11,52	13,68	1,49	0,71
9	Картофель отварной	180/10	180/10	3,4	3,6	24,5	165,5	0,186	31	9	0,17	15,59	5,65	90,2	1,398
45	Биточки куриные	100	100	9,5	8,93	3,67	133,2	0,527	1,232	0,014	2,65	19,16	11,02	1,6	1,319
61	Хлеб пшеничный	30	30	2,25	0,87	15,4	78,16	0,11	0	0	1,1	20	14	6,5	1,1
60	Хлеб ржано-пшеничный	70	70	1,68	0,33	14,8	69,8	0,044	0	0,36	0	9,2	10	2,4	1,24
32	Кисель фруктовый	200	200	0	0	36,3	144	0	4,4	0,04	0	22,0	6,0	18,6	0,2
	Итого:			20,56	19,05	114,31	733,18	1,107	62,352	27,114	7,41	124,97	80,95	123,19	6,057

Варианты старого меню

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции		Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
		7-11 лет	12-18 лет	Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Mg	P	Fe
	День 9 - завтрак														
21	Каша молочная овсяная	200	200	8,2	12,6	18,8	222	0,18	0	4,25	0,71	1,7	1,6	2,63	1,45
28	Какао	200	200	3,6	3,4	20,6	129,4	0	0	0	0	2,0	18,0	2,0	0,6
61	Хлеб пшеничный	30	30	2,25	0,87	15,4	78,16	0,11	0	0	1,1	20	14	65	1,1
22	Масло сливочное	10	10	0,80	8,25	0,80	74,8	0	0	5,9	0,1	1,2	0	1,9	0,02
24	Сыр	15	15	3,48	4,4	-	54,6	0,004	0,14	0,052	0,1	0,02	8,33	0,12	0,11
	Молоко пакетированное	200	200	5,6	6,4	9,4	116	0,004	1,2	0,04	0	2,4	2,8	1,8	0,2
	Мед натуральный	10	10	0,08	-	8,03	33	0,001	0	0	0	1,4	0,3	1,8	0,08
	Фрукт	200	200	2,2	0,6	46	89	0,06	0,2	10	0	3,2	1,8	2,2	4,4
	Итого			26,21	36,52	119,03	796,96	0,359	1,54	20,242	2,01	31,92	46,83	77,45	7,96
	День 9- обед														
15	Винегрет с р/м	100	100	0,96	6,1	5,46	80,9	0,053	8,85	0	3,65	9,89	6,73	1,47	0,69
2	Суп овощной с рыбными фрикадельками	250	250	3,2	1,25	18,5	98,2	0,19	10,72	7,7	0,99	1,52	3,68	1,49	0,71
11	Макароны отварные	180	180	9,8	12,7	57,2	234	0,119	0	7,2	1,13	4,26	1,2	2,42	1,136
39	Тефтели (мясные)	100	100	12,4	7,2	16,5	180,4	0,08	0,40	0,05	0,76	2,13	2,3	1,4	0,66
32	Кисель фруктовый	200	200	-	-	36,3	144	0	4,4	0,04	0	2,2	6,0	8,6	0,2
61	Хлеб пшеничный	30	30	2,25	0,87	15,4	78,16	0,11	0	0	1,1	0,2	1,4	6,5	1,1
60	Хлеб ржано-пшеничный	70	70	1,68	0,33	14,8	69,8	0,044	0	0,36	0	9,2	10	2,4	1,24
	Итого:			30,29	28,45	164,16	885,46	0,596	24,37	15,35	7,63	29,4	31,31	24,28	5,736

Примеры завтраков обучающихся (7-11 лет, 11 лет и старше) НОВОГО МЕНЮ

№ рец.	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углево ды	Калори йность
		г.	г.	г.	г.	Ккал.
Завтрак 1 день						
338	Фрукт порционно / Яблоко 1шт	100	0,40	0,40	9,80	44,40
297	Фрикадельки из мяса птицы с соусом молочным	70/20	8,74	8,31	10,71	152,65
203	Макаронный изделия с маслом сливочным	150	5,70	3,43	36,45	199,47
377	Чай с лимоном	200//4	0,26	0,06	15,22	62,46
ПР	Хлеб пшеничный	40	2,03	0,213	13,12	62,51
Итого за завтрак		584	17,13	12,41	85,3	521,5
Завтрак 2 день						
59	Салат из моркови с яблоком	60	0,64	0,10	5,11	23,9
	Джем фруктовый с кусочками фруктов	20	0,1	0	14,3	57,6
222	Пудинг творожно-пшеничный с сахарной пудрой	170	14,92	14,38	31,51	315,1
376	Чай с сахаром	200	0,2	0,05	15,01	61,3
ПР	Хлеб пшеничный	40	2,03	0,213	13,12	62,51
Итого за завтрак		490	17,89	14,74	79,05	520,4
Завтрак 3 день						
338	Фрукт порционно / Яблоко 1шт	100	0,40	0,40	9,80	44,40
15	Сыр твердо-мягкий порционно с м.д.ж. 45%	20	4,64	6,80	0,02	79,84
173	Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	200	7,23	9,81	28,80	232,41
382	Какао с молоком	200	3,50	3,70	25,50	149,30
ПР	Хлеб пшеничный	40	2,03	0,213	13,12	62,51
Итого за завтрак		560	17,8	20,9	77,2	568,5

Примеры обедов обучающихся (7-11 лет, 11 лет и старше) нового меню

№ рец.	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углево ды	Калорий ность
		г.	г.	г.	г.	Ккал.
Обед 1 день						
50	Салат из свёклы с сыром и маслом растительным	60	2,70	4,70	4,31	70,34
88	Щи из свежей капусты с фрикаделькой из птицы "Детская"	200/10	1,97	5,18	8,97	90,38
232	Рыба, запеченная под соусом	90	19,99	10,49	2,69	185,1
312	Картофельное пюре с маслом сливочным	150	3,29	7,06	22,21	165,54
350	Кисель фруктовый	200	-	-	18,0	72,0
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	69,6
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	46,88
Итого за обед		780	32,11	28,1	79,7	699,8
Обед 2 день						
56	Салат из свежей капусты с зеленью "Молодость"	100	1,5	5,2	9,3	89,83
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне	250	2,6	6,13	17,0	133,7
263	Рагу из свинины	280	18,08	41,9	22,8	540,54
389	Сок фруктовый	200	1,0	0,20	20,20	86,6
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	69,6
ПР	Хлеб пшеничный	40	2,03	0,213	13,12	62,51
Итого за обед		910	27,85	54,1	96,1	982,78
Обед 3 день						
24	Салат из свежих помидоров и огурцов с растительным маслом	100	0,50	3,33	2,67	42,67
84	Борщ «Сибирский» с фасолью	250	2,21	3,31	15,93	102,36
261	Печень тушеная в соусе	100	14,4	14,7	6,4	215,53
203	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	180	6,84	4,12	43,74	239,36
348	Напиток из яблок витаминизированный	200	0,22	-	19,43	78,6
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	69,6
ПР	Хлеб пшеничный	40	2,03	0,213	13,12	62,51
Итого за обед		910	28,84	26,15	114,97	810,6