"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: 08.07.2019

Источник публикации
Документ опубликован не был

Примечание к документу

Название документа
"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)

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 энерготраты 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.

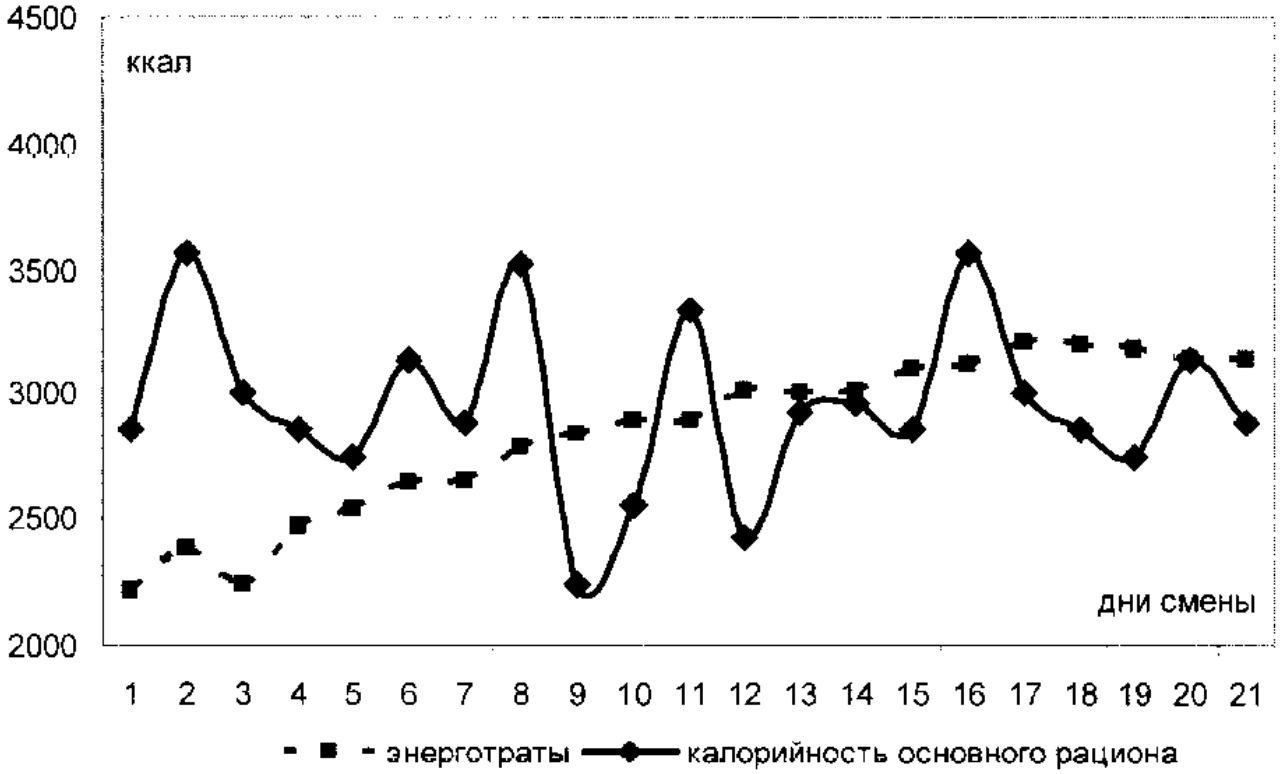

Рисунок 1. Сравнительная характеристика соответствия калорийности питания и фактических энерготрат

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 (рисунок 1). При оценке цикличного меню было установлено, что меню - разнообразное, 5-разовое; объемы порций соответствуют рекомендованным количественным показателям, регламентированным санитарно-эпидемиологическими требованиями [16]. Вместе с тем, калорийность питания - ниже фактических энерготрат детей старших возрастных групп в 9, 10, 12, 15, 18, 19 и 21 дни, что свидетельствует о необходимости увеличения основного рациона питания для данной возрастной

группы. В остальные дни энергетическая ценность рациона питания соответствовала фактическим энерготратам детей, либо превышала их (рисунок 1).

IV. Рекомендации по организации мониторинга за питанием

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

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

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

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

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

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

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

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

- удельный вес школьников, получающих дотации на питание;

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

- размер дотации на питание (руб/день).

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

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

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

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

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

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

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 - потрошеная 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 группы пищевых продуктов	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин		Второй ужин		Итого за сутки	
		7 - 10 л.	11 - 18	7 - 10	11 - 18	7 - 10	11 - 18	7 - 10	11 - 18	7 - 10	11 - 18	7 - 10	11 - 18	7 - 10	11 - 18
1	Хлеб ржаной	30	40	0	0	30	50	0	0	20	30	0	0	80	120
2	Хлеб пшеничный	50	70	0	0	50	60	0	0	50	70	0	0	150	200
3	Мука пшеничная	3	4	0	0	3	4	6	6	3	6	0	0	15	20
4	Крупы, бобовые	15	17	0	0	15	16	0	0	15	17	0	0	45	50
5	Макаронные изделия	5	7	0	0	5	7	0	0	5	6	0	0	15	20
6	1) картофель: с 01.09 по 31.10	30	30	0	0	135	135	15	15	70	70	0	0	250	250
	2) картофель: с 31.10 по 31.12	32	32	0	0	145	145	18	18	75	75	0	0	270	270
	3) картофель: с 31.12 по 28.02	34	34	0	0	156	156	20	20	80	80	0	0	290	290
	4) картофель: с 29.02 по 01.09	37	37	0	0	160	160	24	24	92	92	0	0	313	313

7	Овощи	60	68	0	0	145	165	10	12	135	155	0	0	350	400
8	Фрукты свежие	30	30	100	100	0	0	40	40	30	30	0	0	200	200
9	Сухофрукты	0	0	0	0	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 потрошеные - 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 пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин		Второй ужин		Итого за сутки	
		7 - 10 л.	11 - 18	7 - 10	11 - 18	7 - 10	11 - 18	7 - 10	11 - 18	7 - 10	11 - 18	7 - 10	11 - 18	7 - 10	11 - 18
1	Хлеб ржаной	30	40	0	0	30	50	0	0	20	30	0	0	80	120
2	Хлеб пшеничный	50	70	0	0	50	60	0	0	50	70	0	0	150	200
3	Мука пшеничная	3	4	0	0	3	4	6	6	3	6	0	0	15	20
4	Крупы, бобовые	15	17	0	0	15	16	0	0	15	17	0	0	45	50
5	Макаронные изделия	5	7	0	0	5	7	0	0	5	6	0	0	15	20
6	Картофель	22	22	0	0	100	100	12	12	53	53	0	0	187	187
7	Овощи	48	54	0	0	116	132	8	10	108	124	0	0	280	320
8	Фрукты свежие	28	28	90	90	0	0	40	40	27	27	0	0	185	185
9	Сухофрукты	0	0	0	0	15	20	0	0	0	0	0	0	15	20
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	15	16	0	0	28	31	0	0	27	31	0	0	70	78
12	Птица (цыплята-бройлеры потрошеные - 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 энерготрат.

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

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".