



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

П Р И К А З

14 мая 2021 года

№ 876-пр

г. Ставрополь

Об утверждении норм обеспечения питанием детей в зависимости от их возрастной категории, физиологических потребностей и состояния здоровья

В соответствии с частью 3 статьи 25.2 Федерального закона от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32, и Положением о министерстве образования Ставропольского края, утвержденным постановлением Правительства Ставропольского края от 20 ноября 2013 г. № 421-п,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемые:

1.1. Нормы обеспечения питанием детей, обучающихся по основным общеобразовательным программам, образовательным программам среднего профессионального образования в государственных образовательных организациях Ставропольского края, в зависимости от их возрастной категории, физиологических потребностей и состояния здоровья.

1.2. Нормы обеспечения питанием детей, пребывающих в государственных организациях Ставропольского края, предоставляющих услуги по обеспечению отдыха детей и их оздоровления, в зависимости от их возрастной категории, физиологических потребностей и состояния здоровья.

2. Отделу специального образования, охраны и укрепления здоровья министерства образования Ставропольского края (Тимошенко Н.О.) довести настоящий приказ до сведения государственных образовательных организаций Ставропольского края.

3. Отделу информационных технологий и организации предоставления государственных услуг (Щербаков О.С.) разместить настоящий приказ на официальном сайте министерства образования Ставропольского края.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя министра Зубенко Г.С.

5. Настоящий приказ вступает в силу на следующий день после дня его официального опубликования.

Министр



Е.Н.Козюра

УТВЕРЖДЕНЫ

приказом министерства
образования
Ставропольского края
от 14 мая 2021 г. № 876-пр

НОРМЫ

обеспечения питанием детей, пребывающих в государственных организациях Ставропольского края, предоставляющих услуги по обеспечению отдыха детей и их оздоровления, в зависимости от их возрастной категории, физиологических потребностей и состояния здоровья *

(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	7 - 11 лет	12 лет и старше
1	2	3	4
1.	Хлеб ржаной	88	132
2.	Хлеб пшеничный	165	220
3.	Мука пшеничная	17	22
4.	Крупы, бобовые	50	55
5.	Макаронные изделия	17	22
6.	Картофель	206	206
7.	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	308	352
8.	Фрукты свежие	204	204
9.	Сухофрукты	17	22
10.	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	220	220
11.	Мясо 1-й категории	77	86
12.	Субпродукты (печень, язык, сердце)	33	44
13.	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	39	58

1	2	3	4
14.	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	64	85
15.	Молоко	330	385
16.	Кисломолочная пищевая продукция	165	198
17.	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	55	66
18.	Сыр	11	17
19.	Сметана	11	11
20.	Масло сливочное	33	39
21.	Масло растительное	17	20
22.	Яйцо, шт.	1	1
23.	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	33	39
24.	Кондитерские изделия	11	17
25.	Чай	1	2
26.	Какао-порошок	1	1
27.	Кофейный напиток	2	2
28.	Дрожжи хлебопекарные	0	0
29.	Крахмал	3	4
30.	Соль пищевая поваренная йодированная	3	6
31.	Специи	2	2

* данные нормы распространяются на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) и рассчитаны с учетом требований пункта 8.1.2.4. санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32

Примечание:

1) Для расчета норм питания учитывается следующее распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации:

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии, %
Организация с дневным пребыванием в период каникул с режимом работы 8.30 - 14.30	завтрак	20 - 25
	обед	30 - 35
Организация с дневным пребыванием в период каникул с режимом работы 8.30 - 18.00	завтрак	20 - 25
	обед	30 - 35
	полдник	10 - 15
Стационарные загородные организации отдыха и оздоровления детей, организации санаторного типа, детские санатории с круглосуточным пребыванием детей	завтрак / возможен второй завтрак	20 / +5
	обед	35
	полдник	15
	ужин	20
	второй ужин	5

2) Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности в соответствии с пунктом 8.1.4 санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32.

3) Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд

выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

УТВЕРЖДЕНЫ

приказом министерства
образования
Ставропольского края
от 14 мая 2021 г. № 876-пр

НОРМЫ

обеспечения питанием детей, обучающихся по основным общеобразовательным программам, образовательным программам среднего профессионального образования в государственных образовательных организациях Ставропольского края, в зависимости от их возрастной категории, физиологических потребностей и состояния здоровья

(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	7 - 11 лет	12 лет и старше
1	2	3	4
1.	Хлеб ржаной	80	120
2.	Хлеб пшеничный	150	200
3.	Мука пшеничная	15	20
4.	Крупы, бобовые	45	50
5.	Макаронные изделия	15	20
6.	Картофель	187	187
7.	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8.	Фрукты свежие	185	185
9.	Сухофрукты	15	20
10.	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11.	Мясо 1-й категории	70	78
12.	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40

1	2	3	4
13.	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14.	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15.	Молоко	300	350
16.	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17.	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18.	Сыр	10	15
19.	Сметана	10	10
20.	Масло сливочное	30	35
21.	Масло растительное	15	18
22.	Яйцо, шт.	1	1
23.	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	35
24.	Кондитерские изделия	10	15
25.	Чай	1	2
26.	Какао-порошок	1	1,2
27.	Кофейный напиток	2	2
28.	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29.	Крахмал	3	4
30.	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31.	Специи	2	2

Примечание:

1) Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка)

назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

2) Для расчета норм питания с учетом кратности приема пищи и режима обучения учитывается следующее распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации:

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии, %
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20 - 25
	обед	30 - 35
	полдник	10% - 15
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30 - 35
	полдник	10 - 15
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20
	второй завтрак	5
	обед	35
	полдник	15
	ужин	20
	второй ужин	5

3) Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности в соответствии с пунктом 8.1.4 санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»

населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32.

4) Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

5) При функционировании в образовательной организации группы продленного дня до 14.00 для обучающихся организуется двухразовое питание (завтрак и обед), до 17.00-18.00 – трехразовое питание (завтрак, обед, полдник)
