



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

УПРАВЛЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

РАСПОРЯЖЕНИЕ

Управление соц. питания
№ Исх 01-04-24/22-0-0
от 26.12.2022



Об утверждении Методических рекомендаций по оценке соответствия меню рационов горячего питания критериям улучшенного качества

Во исполнение пункта 3.3 протокола совещания Губернатора Санкт-Петербурга с членами Правительства от 19.12.2022 № 43-в и в рамках реализации полномочий по разработке методических материалов и рекомендаций в соответствии с компетенцией Управления социального питания (далее – Управление), предусмотренных пунктом 3.18-6 Положения об Управлении, утвержденного постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 02.03.2004 № 296,

1. Утвердить Методические рекомендации по оценке соответствия меню рационов горячего питания критериям улучшенного качества (далее – Методические рекомендации) согласно приложению.

2. Рекомендовать находящимся в ведении исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга государственным учреждениям, входящим в систему образования, здравоохранения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, социального обслуживания населения, а также осуществляющим спортивную подготовку, руководствоваться Методическими рекомендациями при оценке соответствия меню рационов горячего питания критериям улучшенного качества.

3. Контроль за выполнением распоряжения остается за начальником Управления.

Начальник Управления

А.В. Мироненко

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОЦЕНКЕ СООТВЕТСТВИЯ МЕНЮ РАЦИОНОВ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ КРИТЕРИЯМ УЛУЧШЕННОГО КАЧЕСТВА

1. Общие положения

1.1. Методические рекомендации по оценке соответствия меню рационов горячего питания критериям улучшенного качества (далее – Методические рекомендации) разработаны Управлением социального питания (далее – Управление) во исполнение пункта 3.3 протокола совещания Губернатора Санкт-Петербурга с членами Правительства от 19.12.2022 № 43-в и в рамках реализации полномочий по разработке методических материалов и рекомендаций в соответствии с компетенцией Управления, предусмотренных пунктом 3.18-6 Положения об Управлении, утвержденного постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 02.03.2004 № 296.

1.2. Методические рекомендации разработаны в целях методологического сопровождения деятельности находящихся в ведении исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга государственных учреждений, входящих в систему образования, здравоохранения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, социального обслуживания населения, а также осуществляющих спортивную подготовку, социальное питание в которых обеспечивается привлеченными организациями общественного питания (далее – Учреждения).

1.3. Методические рекомендации направлены на обеспечение реализации принципов здорового питания.

1.4. К Методическим рекомендациям прилагаются таблицы, рассчитанные в том числе в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), с учетом действующих нормативов и особенностей функционирования Учреждений.

2. Порядок оценки меню

2.1. Оценка соответствия меню рационов горячего питания (далее – меню) критериям улучшенного качества производится в два этапа:

- 1) оценка на предмет соответствия СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 2) оценка на предмет наличия улучшенных характеристик.

2.2. При оценке меню на предмет соответствия СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (1 этап) рекомендуется проверить меню на соответствие следующим требованиям:

1) меню должно соответствовать рекомендуемому образцу, установленному приложением № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, разработано на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей, наименования блюд и кулинарных изделий в составе меню должны соответствовать наименованиям, указанным в сборниках рецептов с обязательной ссылкой на используемый сборник рецептов либо разработанных и утвержденных в установленном порядке технологических картах.;

2) меню не должно содержать пищевой продукции, содержащейся в перечне пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, утвержденном приложением № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

3) меню не должно содержать пищевой продукции, отсутствующей в среднесуточных наборах пищевой продукции, содержащихся в приложении № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблицы 1,2,3,5);

4) в меню должна отсутствовать повторяемость одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение дня и двух смежных дней;

5) в меню должны отсутствовать блюда и кулинарные изделия, технология приготовления которых предусматривает жарку (обжаривание), пассерование (например, «рыба жаренная», «печень жаренная», «овощи пассерованные» и т.п.). Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание;

6) в меню должно быть обеспечено соответствие суммарного объема блюд по приемам пищи, регламентированному нормативу для соответствующей возрастной группы, установленному таблицей 3 приложения № 9 к СанПин 2.3/2.4.3590-20.

В связи с тем, что в указанных суммарных объемах блюд не выделена такая категория обучающихся как кадеты, при наличии в Учреждении кадетских классов рекомендуется использовать не менее значений суммарных объемов, соответствующие возрастной категории 12 лет и старше;

7) меню должно быть сформировано с учетом суточной потребности в пищевых веществах и энергии для соответствующей категории обучающихся, установленной приложением № 1 к Методическим рекомендациям;

8) в меню при двухразовом питании должна быть соблюдена рекомендуемая кратность включения блюд и кулинарных изделий, установленная приложением № 2 к Методическим рекомендациям;

9) ежедневно в рационы двухразового питания и (или) в состав блюд должны быть включены мясо, и(или) птица, и (или) рыба, овощи, фрукты, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный, обогащенные микронутриентами;

10) в меню завтрака в обязательном порядке должны быть включены горячие блюда (каши, запеканки, творожные или яичные блюда) и горячий напиток (чай, какао, кофейный напиток). В меню обедов в обязательном порядке должны быть включены: овощной салат (овощи в нарезке), первое блюдо, второе основное блюдо (из мяса, птицы или рыбы), гарнир (из овощей или круп, макаронных изделий), напиток (компот, кисель, сок).

2.3. При оценке меню на предмет наличия улучшенных характеристик (2 этап) рекомендуется установить наличие следующих признаков:

1) кратность включения в меню свежих фруктов (яблоко, груша, апельсин, мандарин, банан) превышает кратность их включения в действующее ранее меню, и (или);

2) массы порций блюд, включенных в меню, увеличены относительно масс порций блюд, включенных в действующее ранее меню, и не превышают максимальных регламентированных значений, предусмотренных приложением № 3 к Методическим рекомендациям, и (или);

3) суммарный объем блюд по приемам пищи, оценка которого предусмотрена подпунктом 6 пункта 2.2 Методических рекомендаций, увеличен относительно суммарных объемов блюд по приемам пищи, включенных в действующее ранее меню, и (или);

4) пищевая и энергетическая ценность меню выше пищевой и энергетической ценности действующего ранее меню, и не превышает верхних границ рекомендуемого диапазона, установленного приложением № 4 к Методическим рекомендациям, и (или).

5) ассортимент блюд и кулинарных изделий, включенных в меню, приготовленных из продуктов (одноименных групп пищевых продуктов), поименованных в среднесуточных наборах, шире ассортимента блюд и кулинарных изделий, включенных в действующее ранее меню, и (или).

6) количество пищевых продуктов по ведомости выполнения норм продуктового набора увеличено относительно количества пищевых продуктов, включенных в действующее ранее меню. Образец ведомости выполнения норм продуктового набора представлен в приложении № 5 к Методическим рекомендациям.

Предусмотренный настоящим подпунктом признак не применяется при оценке меню для учреждений с 24-часовым пребыванием воспитанников.

2.4. Для государственных учреждений, входящих в систему здравоохранения, социального обслуживания населения, физкультуры и спорта (не входящих в систему образования), применяются аналогичные показатели оценки меню с учетом действующих нормативных правовых актов в сфере лечебного, социального и спортивного питания (приказ Минздрава РФ от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации», приказ Министерства здравоохранения РФ от 21.06.2013 № 395н «Об утверждении норм лечебного питания», постановление Правительства Санкт-Петербурга от 29.12.2014 № 1284 «Об утверждении норм питания в организациях социального обслуживания населения Санкт-Петербурга», приказ Министерства спорта РФ от 30.10.2015 № 999 «Об утверждении требований к обеспечению подготовки спортивного резерва для спортивных сборных команд Российской Федерации»).

Приложение № 1
к Методическим рекомендациям
по оценке соответствия меню
рационов горячего питания критериям
улучшенного качества

Сводная таблица энергетической ценности меню, содержания белков, жиров, углеводов
(для разных типов учреждений Санкт-Петербурга)

Показатели	Потребность в пищевых веществах					
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше	Кадеты 5-8 класс	Кадеты 9-11 класс
белки (г/сут)	42	54	77	90	119-149	142-177
жиры (г/сут)	47	60	79	92	134-143	157-168
углеводы (г/сут)	203	261	335	383	550-580	646-681
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720	3500	4000

Приложение № 2
к Методическим рекомендациям
по оценке соответствия меню
рационов горячего питания критериям
улучшенного качества

Рекомендуемая кратность включения блюд и кулинарных изделий в состав
двухнедельного меню при двухразовом питании

Наименование	Кратность включения в двухнедельное меню
Блюда из творога (запеканки, пудинги, суфле и т.п.)	3-4
Блюда из картофеля и овощей (картофель отварной, картофель в молоке, картофельное или овощное пюре, картофель и овощи тушеные, овощи припущенные, овощи в молочном соусе, овощи запеченные, запеканка овощная, суфле из овощей, пудинги, овощи фаршированные, рагу овощное и т.п.)	5-6
Блюда из круп (каши рассыпчатые, вязкие, запеканки, пудинги, плов и т.п.)	4-6
Блюда из макаронных изделий (макаронные изделия отварные, макароны с сыром, макароны запеченные)	1-2
Блюда из мяса (мясо отварное, мясо тушеное, жаркое по-домашнему, гуляш, котлеты или биточки (паровые), зразы, тефтели, рулеты, фрикадельки, запеканки, пудинги, суфле, плов, голубцы и т.п.)	4-5
Блюда из овощей (салаты из свежих овощей, салаты из отварных овощей, салаты из соленных и квашенных овощей, свежие овощи порционно)	12
Блюда из птицы (птица отварная, тушеная, котлеты или биточки паровые, зразы, кнели, суфле и т.п.)	2-3
Блюда из рыбы (рыба отварная, рыба припущенная, рыба запеченная, рыба тушеная, котлеты или биточки рыбные (паровые), холодные блюда с филе рыбы слабо или малосоленой и т.п.)	3-4

Блюда из субпродуктов (печень по-строгановски, печень тушенная, запеканка с печенью или сердцем, тефтели, пудинги и т.п.)	2
Блюда из яиц (омлет натуральный, омлет с сыром, омлет с морковью, яйца варенные и т.п.)	2-3
Йогурты порционные, кисломолочные напитки	4-7
Сладкие блюда и напитки из плодов и ягод свежих, сухофруктов, плодов шиповника (компоты, кисели, яблоки, груши печеные, запеченные, фаршированные и т.п.)	5-6
Сыр порционно	3-4
Соки плодовые и ягодные, натуральные	5-6
Кондитерские изделия, обогащенные витаминно-минеральными комплексами	2-3
Фрукты свежие	8-12

Приложение № 3
к Методическим рекомендациям
по оценке соответствия меню
рационов горячего питания критериям
улучшенного качества

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций					
	1-3 года	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше	Кадеты 5-8 класс	Кадеты 9-11 класс
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200	150-200	200-250	200-250	250-280
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150	100-150	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120	100-120	120-150
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230	180-230	200-250
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200	180-200	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100	100	250-300	300-350

Приложение № 4
к Методическим рекомендациям
по оценке соответствия меню
рационов горячего питания критериям
улучшенного качества

Таблица 1

Потребность в пищевых веществах, энергии для детей возрастных категорий
от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет

Время пребывания ребенка в детском саду	Прием пищи	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		Энергетическая ценность (ккал)*		% от суточной нормы
		1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет	
8-10 часов	завтрак	8,4	10,8	9,4	12	40,6	52,2	280	360	20
	второй завтрак	2,1	2,7	2,4	3	10,2	13,1	70	90	5
	обед	14,7	18,9	16,5	21	71,1	91,4	490	630	35
	полдник	6,3	8,1	7,1	9	30,5	39,1	210	270	15
	Итого:	31,5	40,5	35,4	45	152,4	195,8	1050	1350	75
12 часов	завтрак	8,4	10,8	9,4	12	40,6	52,2	280	360	20
	второй завтрак	2,1	2,7	2,4	3	10,2	13,1	70	90	5
	обед	14,7	18,9	16,5	21	71,1	91,4	490	630	35
	«уплотненный» полдник							420	540	30
	Итого:							1260	1620	90
24 часа	завтрак	8,4	10,8	9,4	12	40,6	52,2	280	360	20
	второй завтрак	2,1	2,7	2,4	3	10,2	13,1	70	90	5
	обед	14,7	18,9	16,5	21	71,1	91,4	490	630	35
	полдник	6,3	8,1	7,1	9	30,5	39,1	210	270	15
	ужин	8,4	10,8	9,4	12	40,6	52,2	280	360	20
	второй ужин	2,1	2,7	2,4	3	10,2	13,1	70	90	5
	Итого:	42	54	47,2	57,3	203,2	261,1	1400	1800	100

* Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.

Потребность в пищевых веществах, энергии для обучающихся возрастных категорий 7-11 лет, 12 лет и старше; кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности 5-8 класс; кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности 9-11 класс

Категория обучающихся	Прием пищи	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)	% от суточной нормы
7-11 лет	завтрак	15,4 - 19,25	15,8 - 19,75	67 - 83,75	470 - 587,5	20-25
	обед	23,1 - 26,95	23,7 - 27,65	100,5 - 117,25	705 - 822,5	30-35
	Итого:	38,5 - 46,2	39,5 - 47,4	167,5 - 201	1175 - 1410	50-60
12 лет и старше	завтрак	18 - 22,5	18,4 - 23	76,6 - 95,75	544 - 680	20-25
	обед	27 - 31,5	27,6 - 32,2	114,9 - 134,05	816 - 952	30-35
	Итого:	45 - 54	46 - 55,2	191,5 - 229,8	1360 - 1632	50-60
Кадеты 5-8 класс	завтрак	23,8 - 29,75	26,8 - 33,5	110 - 137,5	700 - 875	20-25
	обед	35,7 - 41,65	40,2 - 46,9	165 - 203	1050 - 1225	30-35
	Итого:	59,5 - 71,4	67 - 80,4	275 - 340,5	1750 - 2100	50-60
Кадеты 9-11 класс	завтрак	28,4 - 44,25	31,4 - 42	129,2 - 170,25	800 - 1000	20-25
	обед	42,6 - 61,95	47,1 - 58,8	193,8 - 238,35	1200 - 1400	30-35
	Итого:	71 - 106,2	78,5 - 120,5	323 - 408,6	2000 - 2400	50-60

Приложение № 5
к Методическим рекомендациям
по оценке соответствия меню
рационов горячего питания критериям
улучшенного качества

Образец ведомости выполнения норм продуктового набора

Наименование группы пищевой продукции	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека						В среднем за цикл (10/12 дней)
	1	2	3	...	7		