

МИНИСТЕРСТВО АГРОПРОМЫШЛЕННОГО КОМПЛЕКСА И ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Информационный материал

«Методические рекомендации по организации питания детей и подростков в местах их отдыха и оздоровления»

СВЕРДЛОВСКАЯ ОБЛАСТЬ – 2025

Методические рекомендации по организации питания детей и подростков в местах их отдыха и оздоровления

В целях совершенствования организации питания детей и подростков в период летней оздоровительной кампании, внедрения прогрессивных технологий приготовления продукции общественного питания, форм и методов обслуживания, обеспечения качественным и безопасным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, а также для создания условий для оптимального физического развития детей и подростков и их оздоровления Министерством агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области подготовлены следующие рекомендации.

Рекомендовано:

- ✓ обеспечить работу предприятий питания оздоровительных лагерей в соответствии с нормативными правовыми актами, нормативно-технической и технологической документацией (перечень документов представлен в Приложении 1);
- ✓ своевременно заключить договоры с производственными предприятиями на техническое обслуживание пищеблоков оздоровительных лагерей (оборудование, коммунальные услуги и др.);
- ✓ провести ревизию холодильного оборудования: количество, рабочее состояние, наличие термометров, а также рассчитать необходимый объем холода в зависимости от мощности предприятия (количества питающихся);
- ✓ внедрить и поддерживать систему контроля за продовольственным снабжением оздоровительных лагерей по следующим направлениям: качество, ассортимент, объемы поступающих продовольственных товаров, объемы поступающего сырья, транспортное обеспечение и своевременный расчет с поставщиками;
- ✓ необходимо произвести расчеты потребности в продуктах питания в соответствии с нормами питания на одного отдыхающего в день, подготовить запас продовольственных товаров (с учетом сроков реализации) на основе согласованного меню;
- ✓ заключить договоры на поставку продуктов питания с местными товаропроизводителями, в том числе производящих продукцию для детского питания, с целью расширения ассортимента, обеспечения качественного и безопасного питания;
- ✓ организовать поставку продуктов питания, полуфабрикатов, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятия питания оздоровительного лагеря ежедневно в централизованном порядке специализированным транспортом на основе утвержденных транспортных маршрутов;
- ✓ производить транспортировку пищевых продуктов в условиях, обеспечивающих их сохранность и их защиту от загрязнения;

- ✓ проверять каждую партию поступающего товара;
- ✓ поставщик обязан предоставить товаросопроводительную документацию, которая обеспечивает «прослеживаемость» пищевой продукции;
- ✓ сопроводительные документы необходимо сохранять до полной реализации продукта;
- ✓ при проведении входного контроля поступающего скоропортящегося сырья и бракеража готовой пищевой продукции на пищеблоках, осуществляющих питание в организованных детских коллективах, фиксировать результаты контроля в журнале бракеража готовой продукции, а также в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции, с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение;
- ✓ учитывать положения методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» и МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;
- ✓ обратить особое внимание на:

- оснащение пищеблока оборудованием;
- техническое состояние оборудования;
- наличие в полном объеме инвентаря и посуды, их удовлетворительное состояние;
- санитарное состояние и содержание помещений, обработку посуды;
- организацию здорового питания и формирование примерного меню;
- условия и соблюдение технологии изготовления кулинарной продукции;
- соблюдение правил личной гигиены персоналом организации общественного питания;
- ведение форм учетной документации на пищеблоке, проведение производственного контроля.

Требования к оборудованию и его техническому состоянию

Перед началом работы пищеблока оздоровительного лагеря должны быть заключены договоры с обслуживающими организациями, которые берут на себя обязательства по подготовке к работе и дальнейшее обслуживание оборудования на протяжении всего оздоровительного периода.

Каждое производственное помещение (цех) пищеблока должно быть в полном объеме оснащено технологическим, холодильным, моечным и иным оборудованием, в соответствии с назначением производственного помещения (цеха), количеством питающихся и ассортиментом выпускаемой продукции.

Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в исправном состоянии.

Производственное оборудование и разделочный инвентарь должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, закреплены за каждым производственным помещением (цехом) и иметь специальную маркировку.

Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.

При хранении продуктов в холодильных камерах, холодильных шкафах должны строго соблюдаться правила товарного соседства: сырые и готовые продукты хранят раздельно (в отдельных камерах, на отдельных полках, стеллажах). Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил.

В ходе ведения технологических процессов приготовления блюд и работе оборудования должна быть исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

Рекомендуемый перечень оснащения производственных помещений предприятия общественного питания оборудованием приведен в приложении к МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

Требования к инвентарю, посуде, таре

Кухонный инвентарь, посуда, тара должны быть выполнены из разрешенных материалов. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

При организации питания можно использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюдца, чашки, бокалы).

Нельзя использовать посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную.

Кухонный инвентарь и посуда должны быть промаркированы в соответствии с их использованием, маркировка должна быть чёткой и понятной.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Кухонную и столовую посуду моют раздельно.

Необходимо иметь запас посуды в размере однократной потребности в посуде по числу детей и персонала.

В исключительных случаях возможно использовать посуду одноразового применения.

Столовая и кухонная посуда, инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

Формирование примерного меню и организация здорового питания

Перед началом оздоровительного периода, основываясь на среднесуточных нормах потребления продуктов, необходимо разработать меню на период не менее двух недель (лучше на весь период смены), по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин) и для каждой возрастной группы детей.

Организации, предоставляющие услуги по организации питания детей в организованных детских коллективах, обязаны размещать в доступных местах,

в том числе на официальном сайте организаций в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», информацию, содержащую ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы порций и калорийности порции.

В оздоровительных лагерях круглосуточного пребывания (загородных стационарных учреждениях отдыха и оздоровления детей) рекомендуется 5-ти или 6-ти разовое питание с интервалами между приемами пищи не более 4 часов.

Рацион питания детей в оздоровительных лагерях круглосуточного пребывания должен обеспечивать суточную потребность в белках (включая белки животного происхождения), жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах и энергии. Суточная калорийность для детей 7-11 лет составляет 2,35 тыс. ккал, для детей 12 лет и старше – 2,72 тыс. ккал.

При разработке меню рекомендуется включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

Меню должно содержать информацию о:

- количественном составе блюд;

- энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде;

- ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур или технико-технологическими картами (далее – нормативно-технологическая документация).

Меню утверждается руководителем оздоровительного лагеря. Если услуга питания предоставляется на условиях договора аутсорсинга, то меню разрабатывается и утверждается организатором питания и согласовывается с руководителем оздоровительного лагеря. Рекомендуется направлять меню в органы, уполномоченные на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Питание детей в оздоровительном лагере должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюда и кулинарные изделия на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей взаимозаменяемости пищевой продукции и с учетом пищевой ценности блюд (Приложение 2).

Изготовление продукции общественного питания для организованных детских коллективов производится по технологическим документам, в том числе технологическим картам (подготовленным на основе действующих сборников рецептур), технико-технологическим картам, в которых отражается рецептура, технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, а также витаминно-микроэлементный состав блюд и температура реализации горячих блюд. Наименование блюд и кулинарных изделий в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в нормативно-технологической документации.

Для обеспечения биологической ценности блюд в питании детей рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенные макро-микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами.

- для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли;

- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли. Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не должен превышать 1 грамм на человека.

В целях профилактики у детей йододефицитных состояний при приготовлении блюд и кулинарных изделий должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная.

Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры требуемой для подачи, но не более 2 часов с момента приготовления. Подогрев готовых горячих блюд, остывших ниже температуры раздачи, не допускается.

Температура подачи горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать следующим значениям: горячие блюда (супы, соусы, напитки) при температуре не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 °С, холодные напитки – не выше 14 °С.

Для контроля температуры блюд на линии раздачи должны присутствовать термометры.

Салаты и холодные закуски в заправленном виде не хранятся.

Выдача готовой пищи осуществляется только после оценки качества блюд (снятия пробы). Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия по органолептическим показателям. Для снятия пробы порцию блюда берут непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Методика проведения органолептической оценки приведена в ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания». В случае обнаружения недостатков и/или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными в Приложении Б вышеуказанного ГОСТа.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных и технических недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции.

В целях контроля за безвредностью приготовленной пищи на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

На пищеблоке оздоровительного лагеря, в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной продукции на пищеблоке должна отбираться суточная проба от каждой партии, приготовленного блюда. Проводит отбор медицинский работник или назначенный ответственный работник пищеблока, в

специально выделенные обеззараженные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками – отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Рекомендации по отбору суточных проб приведены в Приложении 4 МР 2.3.6.0233-21.

Питьевой режим в оздоровительном лагере должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипячёной питьевой воды, которая выдается в специально отведенном месте.

Санитарное состояние и содержание помещений, обработка столовой посуды

Все производственные и подсобные помещения пищеблока подвергаются систематической уборке, для поддержания чистоты в помещениях. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости. В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Генеральная уборка и дезинфекция проводится не реже одного раза в месяц. При необходимости, в установленном порядке, проводится дезинсекция и дератизация помещений. Организация, оказывающая данную услугу, должна иметь лицензию на данный вид деятельности.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки.

Уборочный инвентарь для туалета должен иметь сигнальную окраску и храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончанию работы. Производственные столы в конце работы должны мыться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщицами, уборка рабочих мест – работниками пищеблока на своем рабочем месте.

Для уборки туалетов выделяется специальный персонал.

Мытье столовой посуды осуществляется механическим или ручным способом. Механическая мойка – в моечных машинах в соответствии с инструкциями по эксплуатации. При ручном способе используют трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные – для стеклянной посуды и столовых приборов.

Для обработки посуды используют моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению. Для мытья используют ветошь, щетки, мочалки, которые по окончании работы очищают, дезинфицируют, кипятят, просушивают и хранят в специально выделенной промаркированной посуде. Для мытья столовой посуды не используют стиральный порошок и вспененные губки.

Обеденные столы после каждого приема пищи и после каждой смены питающихся моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару.

Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом организаций

Пищеблок должен быть укомплектован квалифицированными кадрами, которые обладают знаниями особенностей организации питания детей и подростков.

Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации. Обязательно наличие у персонала пищеблока действующей личной медицинской книжки.

Каждый сотрудник пищеблока должен соблюдать правила личной гигиены. Находясь на рабочем месте у сотрудников пищеблока должны отсутствовать украшения, часы, посторонние предметы (булавки, оторванные пуговицы, расческа и т. д.). Санитарная специальная одежда должна быть чистой и опрятной, обязательно наличие сменной обуви.

Сотрудники пищеблока обязаны: оставлять личные вещи в гардеробе, мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную спецодежду и менять ее по мере загрязнения, снимать спецодежду при посещении туалета, не курить и не принимать пищу на рабочем месте.

Не допускаются к работе лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами.

В столовую необходимо иметь аптечку для оказания первой медицинской помощи.

Ведение форм учетной документации на пищеблоке, производственный контроль

Организатор питания обеспечивает:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП.

На пищеблоке необходимо иметь журналы контроля и должным образом регистрировать в них результаты, в том числе бракеража готовой продукции, бракеража скоропортящейся пищевой продукции, учета температурного режима холодильного оборудования, учета температуры и влажности в складских помещениях, результаты медицинских осмотров работников пищеблока и т.д.

Медицинский работник (при наличии) или назначенное ответственное лицо на пищеблоке, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны

заноситься в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Ответственность за организацию питания детей возлагается на руководителя оздоровительного учреждения.

Контроль за состоянием фактического питания, выполнением натуральных норм, за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, а также контроль качества питания возлагается на руководителя организации, предоставляющей услуги питания, и на медицинского работника оздоровительного учреждения.

Организация питания в детских палаточных лагерях

Для организации питания детей в палаточном лагере могут быть использованы различные формы, в том числе:

- питание в близлежащей организации общественного питания;
- привозное горячее питание (доставка готовой пищи в термоконтейнерах);
- приготовление пищи с использованием полевой кухни;
- приготовление пищи на пищеблоке палаточного лагеря;
- приготовление пищи на костре.

В СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» и МР 2.3.6.0233-21.2.3.6 «Методические рекомендации к организациям общественного питания населения» отдельно выделены требования к организации питания в детских лагерях палаточного типа, при проведении детских туристических походов и иных массовых мероприятий в природных условиях.

Министерство агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области рекомендует проводить в период отдыха детей в оздоровительных учреждениях мероприятия, направленные на пропаганду здорового питания. В рамках этих мероприятий рекомендуется организовывать кулинарные мастер-классы, конкурсы, праздники и фестивали. Такие мероприятия также способствуют профессиональной ориентации подрастающего поколения. Мастер – классы (обучающие мероприятия) с участием детей должны проводиться при создании условий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции и под контролем соблюдения технологии приготовления блюд.

Дополнительную информацию по вопросам организации питания детей и подростков в оздоровительных лагерях можно получить по телефону 8 (343) 312-00-07 (доб. 340), Мекерова Ольга Валерьевна – начальник отдела общественного питания и сферы услуг Министерства агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области, либо направить вопрос на адрес электронной почты o.mekerova@egov66.ru.

Приложение 1.

Перечень нормативной, технической и технологической документации

Нормативные и правовые акты:

- Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» (с измен.);
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с измен.);
- Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.07.2002 № 26 «О введении программ производственного контроля»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н (ред. от 02.10.2024) «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 18.02.2022 № 90н (ред. от 28.06.2024) «Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.2868-11 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изм. и доп.);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организациям общественного питания населения»;
- МР 2.4.0242-21. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- МР 3.5.0353-24 «Методические рекомендации по организации санитарной обработки помещений, оборудования и инвентаря на предприятиях пищевой промышленности».

Технические нормативы:

Технические регламенты:

- Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Межгосударственные стандарты:

- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;

- ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;
- ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;
- ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
- Национальные стандарты:
- ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания», действует с 2013-01-01
- ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения», действует с 2014-01-01;
- ГОСТ Р 56766-2015 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации»;
- ГОСТ Р 56725-2015 «Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания»;
- ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Технологические нормативы:

- Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1, М.: Хлебпродинформ 1996;
- Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 2, М.: Хлебпродинформ 1997;
- Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. Часть 3, М.: Хлебпродинформ 2000;
- Сборник технологических нормативов. Справочник руководителя предприятий общественного питания. Часть 4, М.: Хлебпродинформ 2001;
- Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд национальной кухни. Часть 5, М.: Хлебпродинформ 2002;
- Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур для диетического питания. Часть 6, М.: Хлебпродинформ 2003.

Дополнительно по вопросу отдыха и оздоровления предлагаем ознакомиться:

- Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 52887-2018 «Услуги детям в организациях отдыха и оздоровления»;
- Письмо Минпросвещения России от 1 марта 2021 г. № ДГ-409/06 «О Перечне нормативных правовых актов в сфере организации отдыха и оздоровления детей» (в части действующих нормативных документов);
- Приказ Минобрнауки России от 13.07.2017 N 656 «Об утверждении примерных положений об организациях отдыха детей и их оздоровления».

Приложение 2.

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое мдж 3,2 %	100	Молоко питьевое с мдж 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог мдж 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в т.ч. консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22