



Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация  
«Многопрофильная Академия непрерывного образования»  
АНПОО «МАНО»

---

## **ИНФОРМАЦИЯ**

### **об организации питания в образовательной организации**

#### Условия питания и охрана здоровья обучающихся

В соответствии со ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 08.03.2026) «Об образовании в Российской Федерации» Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация «Многопрофильная Академия непрерывного образования» (далее АНПОО, Академия) в отсутствие собственного структурного подразделения, обеспечивающего обучающихся питанием, осуществляет организацию питания обучающихся путем заключения договора на обеспечение питания с иной организацией (индивидуальным предпринимателем), располагающим отдельным помещением для приема пищи обучающимися, соответствующее санитарным требованиям. Организация горячего питания осуществляется на базе соответствующего предприятия общественного питания (ИП Царенко Е.К., столовая «INжир»), находящегося в непосредственной близости к АНПОО «МАНО» - на первом этаже нежилого здания по адресу: 644043, г. Омск, ул. Фрунзе, дом 1, корп. 4.

Питание обучающихся АНПОО «МАНО» организовано в соответствии:

- ч. 1 ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 08.03.2026) «Об образовании в Российской Федерации»;
- п. 1 ст. 25.2 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 07.06.2025) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Приложением к письму Рособнадзора от 04.08.2017 № 05-375;
- п. 3.4.3 Санитарных правил СП 2.4.3648-20, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28;
- «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020) (ред. от 25.02.2026).

Оказание услуг по организации питания в Академии осуществляется за счет денежных средств родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся или обучающихся, достигших 18 лет (совершеннолетних).

Для обучающихся АНПОО «МАНО» обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательной организации. Питьевой режим для детей в Академии организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды (Информация Роспотребнадзора от 29.09.2022; п. 8.4.2 Санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32).

Для обучающихся по программам начального общего, основного общего и среднего общего образования в АНПОО «МАНО» разрабатывается меню, которое утверждается руководителем предприятия общественного питания (ИП) и согласовывается ректором Академии (п. 8.1.3 Санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Меню разрабатывается для указанных категорий обучающихся на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей по рекомендуемому образцу, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков (в том числе животного происхождения), жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным меню. 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 (п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п. 2.5 МР 2.4.0179-20).

По общему правилу для обучающихся организовано горячее питание, исключение горячего питания из меню и замена его буфетной продукцией не допускаются (п. 8.1.2 Санитарные правила СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п. п. 1.2, 2.1 Методических рекомендаций МР 2.4.0260-21. 2.4, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 04.10.2021).

Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса.

Продолжительность перемены для приема пищи составляет не менее 20 минут. Для комфортного приема пищи рекомендуется увеличивать продолжительность перемены до 30 минут. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены. Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

Завтрак для обучающихся 1 - 4 классов должен содержать 12 - 16 г белка, 12 - 16 г жира и 48 - 60 г углеводов, для обучающихся старших классов - 15 - 20 г белка, 15 - 20 г жира и 60 - 80 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и

может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки.

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенные продукты (макро-микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);
- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человека.

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

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов.

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Разрабатываемое для обучающихся 1 - 4 классов меню должно отвечать следующим рекомендациям:

Энергетическая ценность школьного завтрака должна составлять 400 - 550 ккал (20 - 25% от суточной калорийности), обеда - 600 - 750 ккал (30 - 35%).

На домашние завтраки обучающихся в первую смену от суточного потребления в среднем может приходиться до 10% энергетической ценности.

При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюдо).

**Рекомендуемая масса порций блюд  
для обучающихся различного возраста**

Название блюд	Масса порций (в граммах, мл) для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 12 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150 - 200	200 - 250
Напитки (чай, какао, сок, компот молоко, кефир и др.)	200	200
Закуски (салат, овощи в нарезке и т.п.)	60 - 100	60 - 150
Суп	200 - 250	250 - 300

Мясо, котлета	80 - 120	100 - 120
Гарнир	150 - 200	180 - 230
Фрукты (поштучно)	100 - 120	100 - 120



**СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ  
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ,  
ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И НАПИТКОВ,  
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ  
(В НЕТТО Г, МЛ, НА 1 РЕБЕНКА В СУТКИ)**

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7 - 11 лет	12 лет и старше
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 <*>, 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)	15	20
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	77
15	Молоко 2,5%; 3,5%	300	300
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (не более 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	12
19	Сметана (не более 15% м.д.ж.)	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар <*>	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	0,4	0,4
26	Какао-порошок	1,2	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	1	2
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

<\*> Соленые и квашеные овощи - не более 10% от общего количества овощей.

<\*> 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 используемом готовой пищевой продукции.

**Вариант 1.**  
**Примерное меню завтраков для обучающихся**  
**1 - 4-х и 5 - 11-х классов**

Название блюда	1 - 4 классы	5 - 11 классы
	Выход (вес) порции (мл или гр)	Выход (вес) порции (мл или гр)
<b>1 НЕДЕЛЯ</b>		
<b>Понедельник</b>		
Каша гречневая молочная	200	220
Чай <*>	200	200
Хлеб <*>	30	30
Масло сливочное	10	10
Сыр (Российский и др.)	15	15
Итого	455	475
<b>Вторник</b>		
Омлет натуральный	140	160
Зеленый горошек отварной консервированный	25	30
Кофейный напиток	200	200
Хлеб <*>	30	30
Масло сливочное	10	10
Итого	405	430
<b>Среда</b>		
Рыба припущенная	80	100
Картофельное пюре	150	180
Чай с лимоном <*>	200/7	200/7
Хлеб <*>	30	30
Масло сливочное	10	10
Итого	477	527

Четверг		
Запеканка творожно-морковная со сметанным соусом	200/15	220/20
Какао с молоком	200	200
Хлеб <*>	30	30
Масло сливочное	10	10
Итого	455	480
Пятница		
Макаронные изделия с тертым сыром	180	200
Чай <*>	200	200
Хлеб <*>	30	30
Масло сливочное	10	10
Итого	420	440
2 НЕДЕЛЯ		
Понедельник		
Каша пшеничная молочная	200	220
Чай фруктовый <*>	200	200
Хлеб <*>	30	30
Масло сливочное	10	10
Сыр (Российский и др.)	15	15
Итого	455	475
Вторник		
Запеканка рисовая со сметанным соусом	200/15	220/20
Какао с молоком	200	200
Хлеб <*>	30	30
Масло сливочное	10	10
Итого	455	480
Среда		
Каша овсяная молочная	200	220
Чай <*>	200	200

Хлеб <*>	30	30
Масло сливочное	10	10
Сыр (Российский и др.)	15	15
Итого	455	475
Четверг		
Пудинг творожный с изюмом	200	220
Подлива фруктовая	15	20
Кофейный напиток	200	200
Хлеб <*>	30	30
Масло сливочное	10	10
Итого	455	480
Пятница		
Биточки (мясо или птица)	80	100
Макаронные изделия	150	180
Чай с лимоном <*>	200/7	200/7
Хлеб <*>	30	30
Масло сливочное	10	10
Итого	477	527

**Вариант 2.**  
**Примерное меню завтраков для обучающихся**  
**1 - 4-х и 5 - 11-х классов**

Название блюда	1 - 4 классы	5 - 11 классы
	Выход (вес) порции (мл или гр)	Выход (вес) порции (мл или гр)
<b>1 НЕДЕЛЯ</b>		
Понедельник		
Суп молочный с макаронными изделиями	200	220
Чай <*>	200	200
Сыр (Российский и др.)	15	15
Масло сливочное	10	10
Хлеб <*>	30	30

Итого	455	475
Вторник		
Омлет натуральный	140	160
Морковь тертая с р/м	60	80
Кофейный напиток	200	200
Хлеб <*>	30	30
Масло сливочное	10	10
Сыр (Российский и др.)	15	15
Итого	430	495
Среда		
Запеканка рисовая	200	220
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Йогурт порционный	125	125
Хлеб <*>	30	30
Итого	555	575
Четверг		
Сырники творожно-морковные с соусом молочным	200/15	220/20
Какао с молоком	200	200
Хлеб <*>	30	30
Масло сливочное	10	10
Итого	455	480
Пятница		
Тефтели рыбные	80	100
Картофельное пюре	150	180
Компот из сухофруктов	200	200
Хлеб <*>	30	30
Итого	460	510
2 НЕДЕЛЯ		
Понедельник		

Каша манная молочная	200	220
Сыр (Российский и др.)	15	15
Чай с лимоном <*>	200/7	200/7
Хлеб <***>	30	30
Масло сливочное	10	10
Итого	462	482
Вторник		
Биточки (мясо или птица)	80	100
Макаронные изделия отварные	150	180
Какао с молоком	200	200
Хлеб <***>	30	30
Масло сливочное	10	10
Итого	470	520
Среда		
Кукуруза консервированная отварная	25	30
Омлет натуральный	140	160
Кофейный напиток	200	200
Хлеб <***>	30	30
Сыр (Российский и др.)	15	15
Итого	410	435
Четверг		
Каша вязкая молочная из пшеничной крупы	200	220
Чай <*>	200	200
Хлеб <***>	30	30
Масло сливочное	10	10
Сыр (Российский и др.)	15	15
Итого	455	475
Пятница		
Тефтели (мясо или птица)	80	100

Каша гречневая рассыпчатая	150	180
Овощи свежие в нарезке	60	80
Сок фруктовый	200	200
Хлеб <*>	30	30
Итого	520	590

Примечание:

<\*> Можно готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный) или в сахарнице.

<\*> Отдавать предпочтение хлебу 2 сорта, обогащенным видам, в том числе с пищевыми волокнами.

**Вариант 1.**  
**Примерное меню обедов для обучающихся**  
**1 - 4-х и 5 - 11-х классов**

Название блюда	1 - 4 классы	5 - 11 классы
	Выход (вес) порции (мл или гр)	Выход (вес) порции (мл или гр)
<b>1 НЕДЕЛЯ</b>		
<b>Понедельник</b>		
Салат зеленый с помидорами с р/м	60	60
Суп гороховый	250	250
Биточки (мясо, птица)	80	100
Овощное рагу	150	180
Компот из сухофруктов	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	790	840
<b>Вторник</b>		
Огурцы свежие (или соленые) в нарезке	60	60
Борщ со сметаной	250/10	250/10
Рыба припущенная	80	100
Картофель отварной (запеченный)	150	180

Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	800	850
Среда		
Салат из свежих овощей с р/м	60	60
Суп рисовый с картофелем	250	250
Бефстроганов	80	100
Макаронные изделия отварные	150	180
Компот из плодов сухих (шиповник) <*>	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	790	840
Четверг		
Помидор свежий (или соленый) в нарезке	60	60
Щи из свежей капусты	250	250
Плов из птицы	200	250
Компот из свежих яблок	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	760	810
Пятница		
Салат из моркови с яблоком с р/м	60	60
Суп с макаронными изделиями	250	250
Печень по-строгановски	80	100
Картофельное пюре	150	180
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20

Хлеб ржаной	30	30
Итого	790	840
2 НЕДЕЛЯ		
Понедельник		
Овощи свежие (или соленые) в нарезке	60	60
Суп овощной со сметаной	250/10	250/10
Тефтели (мясные)	80	100
Рис припущенный	150	180
Компот из свежих яблок	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной	30	30
Итого	800	850
Вторник		
Салат зеленый с огурцом с р/м	60	60
Рассольник по-ленинградски	250	250
Рыба, запеченная с картофелем по-русски	200	250
Сок фруктовый (овощной)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной	30	30
Итого	760	810
Среда		
Салат витаминный с р/м	60	60
Суп картофельный с рисовой крупой	250	250
Котлеты (мясо или птица)	80	100
Макаронные изделия	150	180
Компот из сухофруктов	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной	30	30
Итого	790	840

Четверг		
Помидор свежий (или соленый) в нарезке	60	60
Борщ со сметаной	250/10	250/10
Жаркое по-домашнему	200	250
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной	30	30
Итого	770	820
Пятница		
Салат из моркови с яблоками с р/м	60	60
Суп рыбный	250	250
Котлета рубленая (мясо или птица), запеченная с соусом молочным	100	120
Каша гречневая рассыпчатая	150	180
Компот из плодов сухих (шиповник) <*>	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной	30	30
Итого	810	860

Примечание:

<\*> Рекомендуется готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный).

**Вариант 2.**  
**Примерное меню обедов для обучающихся**  
**1 - 4-х и 5 - 11-х классов**

Название блюда	1 - 4 классы	5 - 11 классы
	Выход (вес) порции (мл или гр)	Выход (вес) порции (мл или гр)
1 НЕДЕЛЯ		
Понедельник <***>		

Салат из свеклы с р/м	60	60
Суп крестьянский с крупой	250	250
Бефстроганов	80	100
Капуста тушеная	150	180
Компот из сухофруктов	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	790	840
Вторник		
Икра кабачковая	60	60
Щи из свежей (или квашеной) капусты с картофелем	250	250
Рыба припущенная	80	100
Картофельное пюре	150	180
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	790	840
Среда		
Капуста квашеная	60	60
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	250
Тефтели (мясо, птица)	80	100
Каша гречневая рассыпчатая	150	180
Компот из плодов сухих (шиповник) <*>	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	790	840
Четверг		
Салат из моркови с р/м	60	60

Борщ с картофелем и фасолью	250	250
Плов из мяса (птицы)	200	250
Напиток клюквенный	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	760	810
Пятница		
Огурец соленый	60	60
Суп овощной с мясными фрикадельками	250/20	250/20
Котлета рыбная	80	100
Картофель отварной	150	180
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	810	860
2 НЕДЕЛЯ		
Понедельник		
Овощи свежие (или соленые) в нарезке (огурцы)	60	60
Борщ со сметаной	250/10	250/10
Тефтели (мясные)	80	100
Вермишель отварная	150	180
Компот из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной	30	30
Итого	800	850
Вторник		
Салат из свеклы с р/м	60	60
Суп рыбный	250	250

Куры тушеные	80	100
Рис припущенный	150	180
Компот из плодов сухих (изюм) <*>	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	790	840
Среда		
Салат картофельный с зеленым горошком с р/м	60	60
Суп овощной	250	250
Жаркое по-домашнему	200	250
Компот из сухофруктов	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	760	810
Четверг		
Винегрет с р/м	60	60
Рассольник по-ленинградски	250	250
Рыба тушеная в томате с овощами	200	250
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	760	810
Пятница		
Овощи в нарезке - огурец свежий	60	60
Борщ со сметаной	250/10	250/10
Биточки (мясо или птица)	80	100
Каша рисовая	150	180
Напиток клюквенный	200	200
Хлеб пшеничный	20	20

Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	800	850

Примечание:

<\*> Рекомендуется готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный).

**ТАБЛИЦА  
ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО)  
С УЧЕТОМ ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ**

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Мясо говядины	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (филе)	120
		Творог 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (промышленного производства)	95
		Оленина (промышленного производства)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое 3,2% м.д.ж.	100	Творог 9%	20
		Мясо (говядина I кат.)	15
		Мясо (говядина II кат.)	15
		Рыба (филе)	20
		Сыр	10
		Яйцо куриное	20
Творог 9%	100	Мясо говядина	90
		Рыба (филе)	100
Яйцо куриное (1 шт.)	40	Творог 9%	30
		Мясо (говядина)	30
		Рыба (филе)	35
		Молоко цельное	200

		Сыр	20
Рыба (филе)	100	Мясо (говядина)	85
		Творог 9%	100
Картофель	100	Капуста белокочанная	370
		Капуста цветная	80
		Морковь	240
		Свекла	190
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	200
		Соки фруктово-ягодные	200
		Сухофрукты:	
		Яблоки	15
		Чернослив	15
		Курага	15
Изюм	20		

В целях формирования принципов рационального, сбалансированного питания детей приведенные выше варианты примерных меню родителям (законным представителям) несовершеннолетних обучающихся целесообразно рассматривать также в качестве рекомендаций организации здорового питания ребенка в домашних условиях по калорийности и вариативности продуктов.

Необходимо обращать пристальное внимание на принципы здорового питания детей, в том числе включающие уменьшение количества потребляемых кондитерских изделий, колбасных изделий, сахара и соли.

Ректор АНПОО «МАНО»



В.И. Гам