
Цифровые технологии в обеспечении Здорового питания учащихся

В обеспечение решения задачи, определенной в Послании Президента России по организации бесплатного горячего питания обучающихся в образовательных организациях (учащиеся 1-4 классов), соблюдения требований Федерального закона от 1 марта 2020 года № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»

Составляющие обеспечения Здорового питания учащихся



Организация питания учащихся в учреждении



Обеспечение качества продуктов питания, используемых для приготовления пищи

Обеспечение качества продуктов питания, используемых для приготовления пищи



Задачи обеспечения качества рациона питания



*Пример типового меню, интерфейс

Типовые меню

+ Добавить

Открыть

— Удалить

Копировать

Отчеты

Фильтры

+ Добавить фильтр

Фильтры снизу

— Удалить

Регион

=

7-11л. (Приходящие) (id: 2)

— Удалить

Категория

=

7-11л. (Приходящие) (id: 2)

Наименование фильтра

+ Добавить

Фильтр

Сохранить

— Удалить

id	Наименование	Категория	Регион	Организация	Загружено из меню
35657	1 день	7-11л. (Приходящие) (id: 2029)	Оренбург (id: 34894)	Тест школа №1	
36605	2 день	7-11л. (Приходящие) (id: 2029)	Оренбург (id: 35862)		
35686	2 день	7-11л. (Приходящие) (id: 2029)	Оренбург (id: 34894)	Тест школа №1	
35709	3 день	7-11л. (Приходящие) (id: 2029)	Оренбург (id: 34894)	test cad №1	
36606	3 день	7-11л. (Приходящие) (id: 2029)	Оренбург (id: 35862)		
35722	4 день	7-11л. (Приходящие) (id: 2029)	Оренбург (id: 34894)	test cad №1	
36607	4 день	7-11л. (Приходящие) (id: 2029)	Оренбург (id: 35862)		

Скрыть

Блюда

Нормы

Объем блюд

Блюда (TM id: 35657)

+ Добавить

Открыть

— Удалить

Техкарта

№ п/п	Технологическая карта	Выход порции
Завтрак 1		
	ЯБЛОКО	100
	Сыр	15
	Масло сливочное несоленое	10
	Хлеб пшеничный	30
	Чай	200
	Каша жидкая молочная с гречневой крупой	200
Обед		
	Суп гороховый с гренками	250
	Салат зеленый с помидорами с растительным маслом	60
	Хлеб ржаной	30
	Хлеб пшеничный	20
	Компот из сухофруктов	200
	Овощное рагу	150
	Биточки мясные рубленые собственного производства	80

«

<

1

>

»

30

Записи 1-13 из 13 (Страница: 1)

*Пример типового меню, отчет

СОГЛАСОВАНО							УТВЕРЖДАЮ												
Иванов И.И. " " 20__ г.							Петров П.П. " " 20__ г.												
Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд																			
Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)						N рецептур
			Б	Ж	У		Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	B2	PP	C	E	
1 день, Неделя: 1 неделя, Сезон: весна, Возрастная категория: 7-11л. (Приходящие)																			
Завтрак 1																			
	Каша жидкая молочная с гречневой крупой	200	9,69	6,5	34,5	225,69	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,89	0	201,3
	Чай	200	0,4	0,1	0,08	2,8	0	0	19,2	6,56	5,76	0,56	0	0	0	0,04	0,04	0	750
	Хлеб пшеничный	30	4,05	1,47	25,88	126	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Масло сливочное несоленое	10	0,07	7,25	0,12	66,09	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Сыр	15	3,9	3,9	0	51,59	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	110
	ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,8	47	0	0	16	8	11	2,2	0	0	0	0	10	0,6	
	Итого	555	18,51	19,62	70,38	519,17			35,2	14,56	16,76	2,76				0,04	10,93	0,6	
Обед																			
	Салат зеленый с помидорами с растительным маслом	60	0,7	6,1	1,58	4,14	0	0	25,03	16,43	16,52	0,41	0	0,02	0,03	0,3	9,18	1,21	10090
	Суп гороховый с гренками	250	6,19	3,5	15,69	186,63	0	0	29	0	0	1	0	0,2	0,1	0	7,59	0	
	Биточки мясные рубленые собственного производства	80	12,87	5,3	5,89	115	0	0	25,54	18,1	101,66	1,09	0	0,08	0,14	3,17	0	0	7020
	Овощное рагу	150	4,06	4,52	19,67	137,56	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,04	0	39,75
	Компот из сухофруктов	200	0,17	0,89	16,7	82,5	0	0	7,19	0	0	0,27	0	0	0	0	0	0	
	Хлеб пшеничный	20	2,7	0,98	17,25	84	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Хлеб ржаной	30	1,6	0,34	14,3	64	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Итого	1345	46,8	41,25	161,46	1193			121,96	49,09	134,94	5,53		0,3	0,27	3,51	27,74	1,81	
Итого за: 1 день		1345	46,8	41,25	161,46	1193			121,96	49,09	134,94	5,53		0,3	0,27	3,51	27,74	1,81	
Итого за весь период		1345	46,8	41,25	161,46	1193			121,96	49,09	134,94	5,53		0,3	0,27	3,51	27,74	1,81	
Среднее значение за период		1345	46,8	41,25	161,46	1193			121,96	49,09	134,94	5,53		0,3	0,27	3,51	27,74	1,81	

*Пример ведомости замены продуктов

Выбрать Отмена

Технологические карты

+ Добавить

Фильтры + Добавить фильтр ↓ Фильтры снизу

Удалить

Группа

=

Блюда из яиц (id: 1996)

Удалить

Источник рецептуры

пусто

Наименование фильтра + Добавить

Фильтр

Сохранить Удалить

Действия	id	Наименование	Номер	Литер	Группа	Регион	Вес готового блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Источник рецептуры	Организация	Исходная ТК
	5633	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	214		Блюда из яиц (id: 1996)	Киров 2013 (id: 1972)	120	6.9	8.1	4.09	131.3			
	6090	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (ясли)	214		Блюда из яиц (id: 1996)	Киров 2016 (id: 1964)	100	5.69	7.9	3.68	127.3			
	5833	Омлет натуральный	215	-80/5	Блюда из яиц (id: 1996)	Волгоград (id: 1962)	85	8.1	13.69	1.7	161.1			
	6008	Омлет натуральный	401.33		Блюда из яиц (id: 1996)	Оренбург (id: 35862)	140	13.23	23.33	2.59	272.72			

*Пример меню текущего дня

✓ Сохранить				
№ п/п	Технологическая карта	Выход порции	Плановое количество	Фактическое количество
	Завтрак 1			100
	✗ ЯБЛОКО	100		
	✗ Сыр	15		
	✗ Масло сливочное несоленое	10		
	✗ Хлеб пшеничный	30		
	✗ Чай	200		
	✗ Каша жидкая молочная с гречневой крупой	200		
	Обед			100
	✗ Суп гороховый с грибами	250		
	✗ Салат зеленый с помидорами с растительным маслом	60		
	✗ Хлеб ржаной	30		
	✗ Хлеб пшеничный	20		
	✗ Компот из сухофруктов	200		
	✗ Овощное рагу	150		
	✗ Биточки мясные рубленые собственного производства	80		

Возможность замены блюд
Расчет фактического количества порций по каждому блюду

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах						
Обновить						
Прием пищи	Белки	в т.ч. животный	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Стоимость
Завтрак 1	18.51		19.62	70.38	519.17	36.85
Норма от 20% до 25%	от 12 до 15		от 12 до 15	от 48 до 60	от 400 до 500	
Обед	28.29		21.64	91.08	673.83	43.9
Норма от 30% до 35%	от 18 до 21		от 18 до 21	от 72 до 84	от 600 до 700	
Итого	46.8		41.26	161.46	1193	
Норма	60		60	240	2000	
Отклонение	-13.2		-18.74	-78.54	-807	

Контроль за выполнением натуральных норм питания и стоимости по каждому приему пищи

Суммарные объемы блюд по приемам пищи г.			
Обновить			
Прием пищи	от	до	Вес
Завтрак 1	500	500	555
Обед	700	500	790

Контроль за выполнением рекомендаций по суммарному объему блюд в прием пищи

*Пример меню для родителей

УТВЕРЖДАЮ					
Заведующий _____ (Иванова)					
27.11.2020					
Меню на 01.10.2020 (7-11л. (Приходящие))					
Блюдо	Выход, г	Эн.ценност ь (ккал.)	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Завтрак 1					
Каша жидкая молочная с гречневой крупой	220	248,26	10,66	7,15	37,95
Масло сливочное несоленое	10	66,09	0,07	7,25	0,12
Хлеб пшеничный	20	84	2,7	0,98	17,25
Сыр	15	51,59	3,9	3,9	
Чай	200	2,8	0,4	0,1	0,08
ЯБЛОКО	100	47	0,4	0,4	9,8
Обед					
Салат зеленый с помидорами с растительным маслом	1000	69	11,7	101,7	26,3
Суп гороховый с гренками	250	186,63	6,19	3,5	15,69
Биточки мясные рубленые собственного производства	100	143,75	16,09	6,63	7,36
Овощное рагу	150	137,56	4,06	4,52	19,67
Компот из сухофруктов	200	82,5	0,17	0,89	16,7
Хлеб пшеничный	20	84	2,7	0,98	17,25
Хлеб ржаной	30	64	1,6	0,34	14,3
Исполнитель: Диетсестра _____ (Иванова)					
Шеф-повар: _____ (Иванова)					

*Пример отчета о фактическом качестве рациона питания по меню текущего дня (интерфейс)

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах

Обновить

Прием пищи	Белки	в т.ч. животный	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Стоимость
Завтрак 1	18.51		19.62	70.38	519.17	36.85
Норма от 20% до 25%	от 12 до 15		от 12 до 15	от 48 до 60	от 400 до 500	
Обед	28.29		21.64	91.08	673.83	43.9
Норма от 30% до 35%	от 18 до 21		от 18 до 21	от 72 до 84	от 600 до 700	
Итого	46.8		41.26	161.46	1193	
Норма	60		60	240	2000	
Отклонение	-13.2		-18.74	-78.54	-807	

Суммарные объемы блюд по приемам пищи г.

Обновить

Прием пищи	от	до	Вес
Завтрак 1	500	500	555
Обед	700	500	790

Энергетическая ценность	Пищевые вещества		
	Белки	Жиры	Углеводы
1505	49	54,69	200,4

Задачи обеспечения качества рациона питания



*Справка о выполнении натуральных норм питания

Справка о выполнении натуральных норм питания с 02.11.2020 по 06.11.2020				
	Наименование продукта	Норма на 1 чел. в день (г)	В среднем за 4 дней	Отклонение от нормы в % +/-
1	Дрожжи хлебопекарные	0,48	0,25	-47.92
2	Какао-порошок	0,57	0,5	-12.28
3	Картофель	133	74,25	-44.17
4	Кондитерские изделия	19	9,25	-51.32
5	Кофейный напиток злаковый витаминизированный	1,14	0,64	-43.86
6	Крупы (злаки) и бобовые	41	43	4.88
7	Макаронные изделия группы А	11,4	14,25	25
8	Масло коровье сладкосливочное	20	20,17	0,86
9	Масло растительное (соевое)	10,5	7,75	-26.19
10	Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2.5%	428	302,03	-29.43
11	Мука пшеничная хлебопекарная 1с.	27,6	7	-74.64
12	Мясо (бескостное/ на кости)	52,3	39	-25.43
13	Овощи замороженные, консервированные, сушеные		32,25	
14	Овощи свежие, зелень	247	165,57	-32.97
15	Плоды и ягоды свежие	95	132,5	39,47
16	Плоды и ягоды сухие, замороженные, консервированные	10,5	7,5	-28.57
17	Приправы, соусы		1,5	
18	Птица	22,8	37,75	65,57
19	Рыба	35,2	15,55	-55.84
20	Сахар	44,7	34,75	-22.26
21	Сметана с м.д.ж. не более 15%	10,5	8,25	-21.43
22	Соки фруктовые (овощные) витаминиз. или пр. отж.	95	77,5	-18.42
23	Соль йодированная пищевая с пониженным содержанием натрия	5,7	4,3	-24.65
24	Субпродукты (печень, язык, почки)		13	
25	Сыр твердый	5,7	2	-64.91
26	Хлеб пшеничный витаминизированный	76	59,69	-21.46
27	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) витаминизированный	47,5	38	-20
28	Чай	0,57	0,68	20,18
29	Яйцо куриное диетическое	0,57	0,09	-84.21

*Расход продуктов на основании меню требования. Контроль за сроками годности списываемых продуктов, возможность редактирования расхода.

Текущий остаток
Поступление
Расход
Списание
Возврат
Планирование заказа
Возврат поставщику
Отчеты

+ Добавить
Открыть
- Удалить

id	Наименование	Дата
42556	2020-11-09	09.11.2020

« < 1 > »

Записок 1-1 из 1 (Страниц: 1)

Меню-требование

111 (id: 41281)

+ Автоподбор продуктов

Наименование	Вес, кг	Меню-требование	Склад	Добавление
		Годность (дней)	Дата, проиждствие, Дней, Годом до	
Вода питьевая	3.435			+ Выбрать
Горошек зеленый консервированный	0.473		× 0.473	+ Выбрать
Грудка куриная	0.835		× 0.835 2020-10-19 40 2020-10-23	+ Выбрать
Картофель	2.156		× 2.156 2020-12-31	+ Выбрать
Кислота лимонная пищевая	0.0022			+ Выбрать
Лук репчатый	0.077		× 0.05 × 0.027	+ Выбрать
Макаронные изделия высш. сорт	0.066		× 0.9*0.07=0.066	+ Выбрать
Масло подсолнечное рафинированное	0.018			+ Выбрать

Задачи обеспечения качества рациона питания



Инструменты и сервисы обеспечения Здорового питания учащихся

Инструменты и Сервисы



Дорожная карта организации Здорового питания учащихся в образовательных организациях муниципалитета (региона)



Мониторинг
готовности
учреждений



Разработка
типового
циклического
меню питания



Аудит
договоров с
поставщиками
продуктов
питания



Создание
системы
электронного
мониторинга
условий
организации и
качества
питания



Аудит
официальных
сайтов
учреждений



Оснащение
учреждений
системами
электронного
оборота
документов

Контроль соблюдения условий контракта поставщиками продуктов питания