



**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ РАЙОН**

ПРИКАЗ

от 31.01.24

№ 111

город Белореченск

**О размещении муниципального меню в подкаталогах food на
официальных сайтах общеобразовательных организаций
муниципального образования Белореченский район**

На основании письма министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 12.10.2023 г. № 47-01-13-19835\23 «О размещении информации на сайтах ОО», в связи с переходом на новое меню зимне-весеннего периода, п р и к а з ы в а ю:

1.Руководителям образовательных организаций:

1.1.Обеспечить заполнение и публикацию данных муниципального меню в подкаталоге food на официальном сайте подведомственной Вам общеобразовательной организации.

1.2.Работу организовать в соответствии с инструкцией по публикации файла «Типовое меню» на сайте школы (Приложение 1).

1.3.Разместить типовое примерное меню приготавливаемых блюд (Приложение 1) на сайте школы.

1.5.Работу завершить в срок до 1 февраля 2024 г.

1.6.Проинформировать управление образованием о проделанной работе до 1 февраля 2024 г.

2.Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Начальник управления образованием
администрации муниципального
образования Белореченский район



Г.В. Домский

Инструкция по публикации файла «Типового меню» и «Календаря питания» на сайте школы

Разработчик: Портнов Н. М. (ФЦМПО)

Назначение

Файлы типового меню и календаря питания публикуются на сайтах школ, с целью автоматизированного мониторинга соблюдения типовых меню питания младших классов в фактических меню питания. Публикация выполняется на бланках (в электронных таблицах) единого формата (бланки прилагаются).

Считанные с сайтов школ электронные таблицы типовых меню, календарей питания и фактических меню используются для автоматической сверки фактических и типовых меню, для выявления расхождений.

Место размещения файлов

Файл типового примерного меню размещается на сайте школы в подкаталоге food – там же, где с 19 мая 2021 года размещаются файлы фактических меню (согласно письму Министерства просвещения № 1158 от 17.05.2021).

Допускается размещение подкаталога food на в доменных пространствах, отличающихся от доменного имени самой школы, например, на специализированных площадках для размещения меню (foodmonitoring.ru, foodfile.ru и т. п.).

Требуется обеспечить, чтобы место хранения файлов было доступно для считывания файлов без дополнительной авторизации, без переадресации, в постоянном режиме.

Правила подготовки «Типового меню»

Типовое меню заполняется в **xlsx**-файле (бланк прилагается).

Имя файла (для меню младших классов) – **tmГГГГ-sm.xlsx**, (где ГГГГ – 4 цифры текущего года, года действия типового меню). Например, для типового меню 2023 года имя файла должно быть **tm2023-sm.xlsx**.

Электронная таблица бланка содержит 1 (один) лист.

В бланке заполняются поля, выделенные желтым.

Данные для заполнения берутся из утвержденного (используемого) типового меню.

Наименование школы заполняют для различения среди массива файлов, загруженных в БД ФЦМПО.

Поля об утверждении (должность, ФИО, день-месяц-год) используются для автоматизированного контроля факта утверждения, дата (день-месяц-год) также для ведения хронологической последовательности изменений в типовом меню пищеблока.

В тех случаях, когда руководитель образовательной организации не утверждает, а лишь согласовывает меню, разработанное аутсорсером, приводятся данные о согласовании руководителем ОО.

Структура основной таблицы меню соответствует бланку, рекомендованному СанПиН-3590.

Для каждого блюда меню следует заполнить **наименование**, **вес** блюда (в граммах), основные пищевые вещества и калорийность. Также требуется для конкретизации блюда указать номер рецептуры.

Предложенный бланк описывает типовую структуру меню. Если бланк не содержит необходимого для блюда раздела, для каждого приема пищи предусмотрены строки с возможностью «ручного» указания раздела.

При указании блюд следует выбирать раздел меню, соответствующий блюду. Примеры: для блюда «Компот» на обед следует выбрать раздел «напиток» (не нужно создавать раздел «3 блюдо»); блюдо «Котлета с картофельным пюре» на завтрак следует внести в раздел «гор.блюдо» (не создавать раздел «2 блюдо»), для указания в завтрак пары блюд «Котлета» и «Картофельное пюре» следует использовать раздел «гор.блюдо».

В случае особой необходимости в бланк можно добавить строки, указав раздел подобно имеющимся строкам бланка. Для добавления строки потребуется снять защиту листа (в меню: Рецензирование – Снять защиту листа). При изменении бланка не разрешается: менять заголовочную часть таблицы; добавлять/удалять колонки; удалять строки с предопределенными разделами меню и приемами пищи; самостоятельно объединять ячейки.

В тех случаях, когда в школе разрабатывается несколько вариантов типовых меню («шведский стол», меню для детей с ОВЗ и т. п.), для публикации на сайте подается основной (первый) вариант меню, применяемый для наибольшего числа питающихся. Дополнительные меню (при необходимости) публикуются отдельными файлами (см. Примечание). Для целей контроля соблюдения типового меню в фактических меню будет использоваться основное типовое меню.

Бланк типового меню для школ содержит Завтрак и Обед для 2-недельного меню при 5-дневной учебной неделе. Для пищеблоков интернатов и т. п. учреждений с полным составом приемов пищи предлагается также 2-недельный бланк на все 7 дней и 6 приемов пищи. При этом неиспользуемые разделы бланка (например, 2-й ужин или 2-й завтрак) можно не заполнять.

Действия при изменении «Типового меню»

При изменении типового меню (после его утверждения) в бланк «Типового меню» вносят соответствующие изменения, в ячейках для ввода даты (день-месяц-год) вводят дату начала действия нового варианта меню. Файл с изменениями размещают в подкаталоге food (заменяя им ранее размещенный файл).

Агрегатор данных ФЦМПО периодически (раз в сутки) считывает файлы с сайтов всех школ и сохраняет их в базе данных с учетом указанной в файле даты начала действия.

Поскольку изменение типового меню происходит редко, после его начальной публикации на сайте дополнительные действия требуются только при изменении типового меню, например, в случаях:

- Изменения меню в части закусок, в которых используются свежие овощи, поскольку с 1 марта овощи прошлого урожая разрешается использовать только после термической обработки.
- Использования сезонного графика поставки фруктов.
- Усовершенствования меню по пожеланиям родителей или после измерений оценок питающихся.
- Исправления ошибок в типовом меню.

Правила подготовки «Календаря питания»

Для сопоставления дней типового меню при анализе фактических меню заполняется бланк «Календаря питания», также публикуемый в подкаталоге food школьного сайта.

Имя файла календаря **крГГГГ.xlsx**, (где ГГГГ – 4 цифры года календаря). Например, для календаря питания за 2023 год имя файла должно быть **кр2023.xlsx**

Бланк для заполнения содержит строки по месяцам и колонки по дням недели.

В бланке для каждого дня питания заполняют номер дня типового меню. Дни, в которые питание не планируется, оставляют незаполненными (допустимо также значение 0).

Приложенный бланк Календаря заполнен для типового случая: начало отсчета недель с нового учебного года. При отсутствии изменения данный бланк может быть опубликован на сайте школы без изменений. Номера дней в Календаре указываются числом, например при пятидневной учебной неделе день 1 – это «первый понедельник», день 6 – «второй понедельник» (понедельник второй недели). При 7-дневной учебной неделе день 6 – это «суббота первой недели».

Примечания

- Бланк «Типового меню» может быть использован и для размещения других видов меню (лечебных, диетических и т.д.) и по другим категориям питающихся. Для таких файлов меню используются общие правила именования: тип (расширение) – **xlsx**, имя начинается с **tm**, конкретизация дается в суффиксе (через дефис): «-sm» для младших классов «-ss» для старших классов.
- Имена файлов вводятся с учетом регистра. Не следует использовать большие (прописные) буквы вместо маленьких (строчных). Также нельзя использовать сходные по начертанию знаки кириллицы вместо латинских.
- Файлы формата **xlsx** могут создаваться как в Excel, так и в Calc (из OpenOffice). В бланках не следует изменять формат ячеек (для номеров дней в Календаре и числовых полей в Типовом меню используется числовой формат).

Адрес технической поддержки ФЦМПО: Телеграм-чат <https://t.me/+4zdUFO4mbDAxNjli>

Адрес для вопросов, замечаний, предложений: info@cemon.ru

Школа

Типовое примерное меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория

7-11 лет

Ноде ля	День недел и	Прием лиц	Раздел меню	Блюда
1	1	Завтрак	гор.блюдо	Каша вязкая молочная пшеничная/ бутерброд с сыром и маслом
			гор.напиток	Кофейный напиток с молоком
			хлеб	Хлеб ржаной
			фрукты	Фрукты свежие
			итого	
1	1	Завтрак 2	фрукты	
			итого	
1	1	Обед	закуска	Закуска из икры кабачковой и вареного яйца
			1 блюдо	Суп с макаронными изделиями
			2 блюдо	Рыба, запеченная с картофелем по-русски
			гарнир	
			напиток	Кисель из яблок сушеных
			хлеб бел.	Хлеб пшеничный
			хлеб черн.	Хлеб ржаной
			напиток	Молоко прм.пр-ва т/пак 0,2л 2,5%
			итого	
1	1	Полдник	булочное	
			напиток	
			итого	
1	1	Ужин	гор.блюдо	
			гарнир	
			напиток	
			хлеб	
			итого	
1	1	Ужин 2	кисломол.	
			булочное	
			напиток	
			фрукты	
			итого	
1	1	Ужин 2	кисломол.	
			булочное	
			напиток	
			фрукты	
			итого	
1	1	Итого за день:		
1	2	Завтрак	гор.блюдо	Мясо тушенное с капустой

			закуска	Салат из свежеты отварной
			гор.напиток	Сок фруктовый
			хлеб	Хлеб пшеничный/Хлеб ржаной
			фрукты	
			итого	
1	2	Завтрак 2	фрукты	
			итого	
1	2	Обед	закуска	Овощи натуральные соленные (огурцы)
			1 блюдо	Суп картофельный с бобовыми
			2 блюдо	Суфле творожное
			гарнир	
			напиток	Кисломолочный напиток (кефир)
			хлеб бел.	Хлеб пшеничный
			хлеб черн.	Хлеб ржаной
			фрукты	Фрукты свежие
			итого	
1	2	Полдник	булочное	
			напиток	
			итого	
1	2	Ужин	гор.блюдо	
			гарнир	
			напиток	
			хлеб	
			итого	
1	2	Ужин 2	кисломол.	
			булочное	
			напиток	
			фрукты	
			итого	
1	2	Итого за день:		
1	3	Завтрак	гор.блюдо	Картофельное пюре/ Рыба, тушеная в томате с овощами
			закуска	Салат из квашеной капусты
			гор.напиток	Компот из смеси сухофруктов
			хлеб	Хлеб пшеничный/Хлеб ржаной
			фрукты	
			итого	

1	3	Завтрак 2	фрукты		
1	3	Обед	закуска 1 блюдо 2 блюдо гарнир напиток хлеб бел. хлеб черн. фрукты	Икра кабачковая консервированная Суп крестьянский с крупой Птица тушеная в соусе Каша гречневая рассыпчатая Сок фруктовый Хлеб пшеничный	
1	3	Полдник	итого булочное напиток		
1	3	Ужин	итого гор.блюдо гарнир напиток хлеб		
1	3	Ужин 2	итогомол. булочное напиток фрукты		
1	3	Итого за день:	итого		
1	4	Завтрак	гор.блюдо	Пудинг из творога с яблоками	
1	4	Завтрак 2	гор.напиток хлеб фрукты	Кисломолочный напиток Хлеб пшеничный/ Хлеб ржаной Фрукты свежие по сезону	
1	4	Завтрак 2	фрукты		
1	4	Обед	закуска 1 блюдо 2 блюдо гарнир	Салат из моркови с чесноком Борщ с фасолью и картошкой Жаркое по-домашнему	

			напиток	Какао с молоком	
			хлеб бел.	Хлеб пшеничный	
			хлеб черн.	Хлеб ржаной	
			сладкое	Кондитерские изделия (печенье сахарное)	
			итого		
1	4	Полдник	булочное напиток		
1	4	Ужин	итого гор.блюдо гарнир напиток хлеб		
1	4	Ужин 2	итого кисломол. булочное напиток фрукты		
1	4	Итого за день:	итого		
1	5	Завтрак	гор.блюдо закуска гор.напиток хлеб фрукты	Картофель тушеный/ Гуляш из говядины Овощи натуральные соленные (огурцы) Компот из свежих плодов (яблочный) Хлеб пшеничный	
1	5	Завтрак 2	итого фрукты		
1	5	Обед	итого закуска 1 блюдо 2 блюдо гарнир напиток хлеб бел. хлеб черн. напиток	Салат витаминный Суп из овощей с фрикадельками Макаронны, запеченные с яйцом и сыром Сок фруктовый Хлеб пшеничный Хлеб ржаной Молоко для детского питания 2,5% т.пек	
1	5	Полдник	итого булочное напиток		

1	5	Ужин	итого гор.блюдо гарнир напиток хлеб			
1	5	Ужин 2	итого кисломол. булочное напиток фрукты			
1	5	Итого за день:				
1	6	Завтрак	гор.блюдо гор.напиток хлеб фрукты			
1	6	Завтрак 2	итого фрукты			
1	6	Обед	итого закуска 1 блюдо 2 блюдо гарнир напиток хлеб бел. хлеб черн.			
1	6	Полдник	итого булочное напиток			
1	6	Ужин	итого гор.блюдо гарнир напиток хлеб			

1	6	Ужин 2	итого кисломол. булочное напиток фрукты			
1	6	Итого за день:				
1	7	Завтрак	гор.блюдо гор.напиток хлеб фрукты			
1	7	Завтрак 2	итого фрукты			
1	7	Обед	итого закуска 1 блюдо 2 блюдо гарнир напиток хлеб бел. хлеб черн.			
1	7	Полдник	итого булочное напиток			
1	7	Ужин	итого гор.блюдо гарнир напиток хлеб			
1	7	Ужин 2	итого кисломол. булочное напиток фрукты			

1	7	Итого за день:	Итого
2	1	Завтрак	гор.блюдо Ляпшевник с творогом и ступенным молоком/ Яйца вареные
			гор.напиток Чай с молоком
			хлеб Хлеб ржаной
			фрукты Фрукты свежие по сезону
			Итого
2	1	Завтрак 2	фрукты
2	1	Обед	Итого закуска Салат из квашеной капусты 1. блюдо Суп картофельный с бобовыми 2 блюдо Тефтели мясные с соусом молочным гарнир Рагу из овощей напиток Кисломолочный напиток хлеб бел. Хлеб пшеничный хлеб черн. Хлеб ржаной фрукты
2	1	Полдник	Итого булочное напиток
2	1	Ужин	Итого гор.блюдо гарнир напиток хлеб
2	1	Ужин 2	Итого кисломол. булочное напиток фрукты
2	1	Итого за день:	Итого
2	2	Завтрак	гор.блюдо Азу с овощами и мясом закуска Салат из соевых помидоров с луком гор.напиток Компот из смеси сухофруктов хлеб Хлеб пшеничный/Хлеб ржаной фрукты

2	2	Завтрак 2	Итого фрукты
2	2	Обед	Итого закуска Салат из белокачанной капусты с морковью 1 блюдо Рассольник Ленинградский 2 блюдо Котлеты рыбные/ соус молочный гарнир Каша рисовая рассыпчатая с овощами напиток Чай с молоком хлеб бел. Хлеб пшеничный хлеб черн. Хлеб ржаной напиток Молоко для детского питания 2,5% т/лак
2	2	Полдник	Итого булочное напиток
2	2	Ужин	Итого гор.блюдо гарнир напиток хлеб
2	2	Ужин 2	Итого кисломол. булочное напиток фрукты
2	2	Итого за день:	Итого
2	3	Завтрак	гор.блюдо Каша молочная манная жидкая/ Бутерброды с маслом и сыром закуска Какао с молоком гор.напиток Хлеб пшеничный/ Хлеб ржаной фрукты Молоко для детского питания 2,5% т/лак напиток
2	3	Завтрак 2	Итого фрукты
			Итого

2	3	Обед	закуска 1 блюдо 2 блюдо гарнир напиток хлеб бел. хлеб черн. фрукты	Салат из моркови Суп-паша домашняя Котлеты куриные Казачок Картофель по-хуторски Кисломолочный напиток Хлеб пшеничный Хлеб ржаной Фрукты свежие по сезону
2	3	Полдник	<i>итого</i> булочное напиток	
2	3	Ужин	<i>итого</i> гор.блюдо гарнир напиток хлеб	
2	3	Ужин 2	<i>итого</i> кисломол. булочное напиток фрукты	
2	3	Ужин 2	<i>итого</i>	
2	3	Итого за день:		
2	4	Завтрак	гор.блюдо гор.напиток хлеб фрукты	Картофель, запеченный с овощами и яйцом/ Котлеты рыбные любительские с маслом Сок фруктовый Хлеб пшеничный Фрукты свежие по сезону
2	4	Завтрак 2	<i>итого</i> фрукты	
2	4	Обед	закуска 1 блюдо 2 блюдо гарнир напиток хлеб бел. хлеб черн. фрукты	Салат "Кубаночка" Борщ лондубански Запеканка из творога с молоком стущенным Увар из сухофруктов и плодов шиповника Хлеб пшеничный Хлеб ржаной

			<i>итого</i> булочное напиток	
2	4	Полдник	<i>итого</i> гор.блюдо гарнир напиток хлеб	
2	4	Ужин	<i>итого</i> кисломол. булочное напиток фрукты	
2	4	Ужин 2	<i>итого</i>	
2	4	Итого за день:		
2	5	Завтрак	гор.блюдо закуска гор.напиток хлеб фрукты	Плов из птицы Салат из моркови и зеленого горошка Кисломолочный напиток Хлеб ржаной/ Хлеб пшеничный
2	5	Завтрак 2	<i>итого</i> фрукты	
2	5	Обед	закуска 1 блюдо 2 блюдо гарнир напиток хлеб бел. хлеб черн. фрукты	Икра кабачковая консервированная Суп из овощей Рагу из субпродуктов Сок фруктовый Хлеб пшеничный Хлеб ржаной Фрукты свежие по сезону
2	5	Полдник	<i>итого</i> булочное напиток	
			<i>итого</i>	

