

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор ООО "Торговый дом Кубань"



А.Л.Жваков

ПРИЛОЖЕНИЕ К МЕНЮ

Россия Краснодарский край

ТАБЛИЦА ПОТРЕБНОСТИ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ, ВИТАМИНОВ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ
К ДВЕНАДЦАТИДНЕВНОМУ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД

ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ И ПОЛДНИКОВ

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ

ПЕРИОД: ОСЕНЬ

2024 - ___ г.г.

Возрастная категория: 12 лет и старше

Россия Краснодарский край

12-ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ
для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: 12 лет и старше Сезон: О С Е Н Ь 2024 - ____ г.г.

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ ре - центуры ТК / ТТК	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
ЗАВТРАК								
неделя 1-я День 1-й	Помидор в нарезке	100	1,17	0,17	3,83	21,33	2	54-3з/22
	Плов из птицы	200	15,33	13,58	37,61	320,67	66	291/17
	Чай с лимоном	200	0,51	0,00	6,81	29,38	82	459 / 21
	Хлеб пшеничный	60	1,20	0,78	32,52	141,91	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	18	Пром.пр.
итого за завтрак		590	19,60	15,022	93,81	575,469		
		Норма по СанПин 25%	22,50	23,00	95,75	680,00		
		отклонение от нормы + / - %	-3,22	-8,67	-0,51	-3,84		
ОБЕД								
неделя 1-я День 1-й	Горошек зелёный	100	2,83	0,17	5,83	36,83	5	54-20з/22
	Рассольник ленинградский со сметаной	250	2,83	6,22	13,52	121,54	25	100 / 21
	Омлет с сыром и маслом сливочным	220	23,21	34,31	4,11	418,06	49	275/21
	Кофейный напиток с молоком	200	6,17	4,89	22,80	159,53	92	465 / 21
	Кондитерские изделия (мармелад)	22,5	1,92	0,15	29,82	111,61	15	Пром.пр.
	Хлеб пшеничный	50	1,00	0,65	27,1	118,26	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	18	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	105	0,42	0,42	10,29	49,35	99	338 / 17
итого за обед		977,5	39,79	47,302	126,51	1077,360		
		Норма по СанПин 35%	31,50	32,20	134,05	952,00		
		отклонение от нормы + / - %	9,21	16,42	-1,97	4,61		
ПОЛДНИК								
неделя 1-я День 1-й	Сок фруктовый (абрикосовый)	200	1,00	0,00	25,40	105,60	98	501 / 21
	Голубцы с соусом	120	5,93	9,70	6,00	105,19	61	525 / 22
	Хлеб пшеничный	30	0,60	0,39	16,26	70,96	17	Пром.пр.
итого за полдник		350	7,53	10,094	47,66	281,75		
		Норма по СанПин 10%	9,00	9,20	38,30	272,00		
		отклонение от нормы + / - %	-1,63	0,97	2,44	0,36		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	59,39	62,32	220,32	1652,83
Норма по СанПин 60%	54,00	55,20	229,80	1632,00
отклонение от нормы (+ / -) %	5,99	7,74	-2,47	0,77

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	47,32	57,40	174,17	1359,11
Норма по СанПин 45%	40,50	41,40	172,35	1224,00
отклонение от нормы (+ / -) %	7,57	17,39	0,48	4,97

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	66,92	72,42	267,98	1934,579
Норма по СанПин 70%	63,00	64,40	268,10	1904,00
отклонение от нормы (+ / -) %	4,36	8,72	-0,03	1,12

Россия Краснодарский край

12 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: 12 лет и старше

Сезон : О С Е Н Ь

2024 - ___ г.г.

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
ЗАВТРАК								
неделя 1 -я День 2 -й	Морковь по-корейски	100	1,10	6,19	6,70	67,99	8	68 /22
	Тефтели из говядины с соусом	100	8,21	8,55	12,18	158,46	62	546/22
	Картофель по- деревенски с сыром	180	5,39	13,32	29,19	252,28	43	645/22
	Какао с молоком и витаминами	190	5,91	4,77	17,99	137,63	90	502 / 21
	Хлеб пшеничный	40	0,80	0,52	21,68	94,61	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	18	Пром.пр.
итого за завтрак		640	22,81	33,836	100,77	773,145		
		Норма по СанПин	25%	22,50	23,00	95,75	680,00	
отклонение от нормы (+ / -) %			0,34	11,78	1,31	3,42		
ОБЕД								
неделя 1 -я День 2 -й	Огурец в нарезке	100	0,80	0,20	2,50	14,20	1	54-23/22
	Суп картофельный с крупой	250	2,78	3,53	9,80	82,00	27	114/21
	Говядина тушёная с капустой	200	22,11	18,82	19,49	335,24	56	500 / 22
	Сок фруктовый (персиковый)	200	1,00	0,00	23,40	97,60	98	501 / 21
	Хлеб пшеничный	70	1,40	0,91	37,94	165,57	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	50	2,33	0,83	21,72	103,63	18	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоки)	105	0,42	0,42	10,29	49,35	99	338 / 17
итого за обед		975	30,84	24,698	125,14	847,586		
		Норма по СанПин	35%	31,50	32,20	134,05	952,00	
отклонение от нормы (+ / -) %			-0,73	-8,15	-2,33	-3,84		
ПОЛДНИК								
неделя 1 -я День 2 -й	Кисломолочный напиток (кефир м.д.ж. 2,5%)	200	5,80	5,00	8,00	101,00	97	470 / 21
	Котлеты картофельные с творогом	140	4,46	11,43	17,82	179,57	40	149 / 17
	Хлеб пш. (батон)	20	0,77	0,38	10,28	45,22	16	Пром.пр.
итого за полдник		360	11,03	16,812	36,10	325,793		
		Норма по СанПин	10%	9,00	9,20	38,30	272,00	
отклонение от нормы (+ / -) %			2,25	8,27	-0,57	1,98		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	53,64	58,53	225,91	1620,73
Норма по СанПин	60%	54,00	55,20	229,80
отклонение от нормы (+ / -) %	-0,395	3,624	-1,017	-0,414

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	41,87	41,51	161,24	1173,38
Норма по СанПин	45%	40,50	41,40	172,35
отклонение от нормы (+ / -) %	1,52	0,12	-2,90	-1,86

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	64,67	75,35	262,01	1946,524
Норма по СанПин	70%	63,00	64,40	268,10
отклонение от нормы (+ / -) %	1,86	11,90	-1,59	1,56

Россия Краснодарский край

12 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
 для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: 12 лет и старше Сезон : О С Е Н Ь 2024 - ____ г.г.

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергети- ческая ценность	№ ре - цептуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
ЗАВТРАК								
неделя 1 -я	Пудинг из творога, запечённый	180	20,42	11,98	39,01	331,65	50	432/22
	и / соус абрикосовый	25	0,45	0,00	7,18	30,52	50	687 /22
	Чай с сахаром	200	0,40	0,00	6,60	28,20	81	457 / 21
3 -й	Кондитерское изделие (печенье)	45	3,85	11,10	30,61	237,73	14	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	130	0,52	0,52	12,74	61,10	99	338 / 17
итого за завтрак		580	25,64	23,597	96,14	689,203		
Норма по СанПин		25%	22,50	23,00	95,75	680,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			3,486	0,649	0,102	0,338		
ОБЕД								
неделя 1 -я	Помидор в нарезке	100	1,17	0,17	3,83	21,33	2	54-3з/22
	Борщ из свежей капусты со сметаной	250	1,42	5,04	6,16	75,58	20	93 / 21
День 3 -й	Рыба запечённая	120	20,85	15,06	14,17	277,19	73	444/22
	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,67	42	312 / 17
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,50	0,00	19,80	81,00	86	54-1хн/22
	Хлеб пшеничный	70	1,40	0,91	37,94	165,57	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	50	2,33	0,83	21,72	103,63	18	Пром.пр.
итого за обед		970	31,35	27,756	128,15	888,968		
Норма по СанПин		35%	31,50	32,20	134,05	952,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			-0,17	-4,83	-1,54	-2,32		
ПОЛДНИК								
неделя 1 -я	Чай фруктовый	200	0,49	0,00	7,63	32,70	83	783 /22
	День 3 -й	Биточек рисовый с морковью и соус шоколадный	100	2,41	6,78	14,00	116,97	35
			25	1,77	1,78	10,00	63,34	35
	Хлеб ржаной	25	1,17	0,41	10,86	51,81	18	Пром.пр.
итого за полдник		350	5,85	8,968	42,49	264,823		
Норма по СанПин		10%	9,00	9,20	38,30	272,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			-3,50	-0,25	1,09	-0,26		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	56,99	51,35	224,29	1578,17
Норма по СанПин	60%	54,00	55,20	1632,00
отклонение от нормы (+ / -) %	3,32	-4,18	-1,44	-1,98

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	37,20	36,72	170,64	1153,79
Норма по СанПин	45%	40,50	41,40	1224,00
отклонение от нормы (+ / -) %	-3,67	-5,08	-0,45	-2,58

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	62,83	60,32	266,78	1842,994
Норма по СанПин	70%	63,00	64,40	1904,00
отклонение от нормы (+ / -) %	-0,18	-4,43	-0,35	-2,24

Россия Краснодарский край

12 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: 12 лет и старше

Сезон : О С Е Н Ь 2024 - ___ г.г.

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергети- ческая ценность	№ ре - цептуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
ЗАВТРАК								
неделя 1 -я День 4 -й	Печень по-строгановски	120	15,29	14,14	7,65	219,01	52	255/17
	Макароны отварные и / овощи консервированные отварные (сложный гарнир)	180 25	6,55 0,50	6,94 0,08	26,95 2,54	221,86 13,05	46 46	256/21 157/21
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1,00	0,20	20,20	86,00	98	501 /21
	Хлеб пшеничный	50	1,00	0,65	27,1	118,26	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	18	Пром.пр.
итого за завтрак		605	25,74	22,515	97,47	720,354		
Норма по СанПин		25%	22,50	23,00	95,75	680,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			3,60	-0,53	0,45	1,48		
ОБЕД								
неделя 1 -я День 4 -й	Икра свекольная	100	1,50	3,60	8,50	72,00	9	53 / 21
	Суп из овощей со сметаной	250	2,12	5,19	6,49	81,08	24	116 /21
	Котлеты школьные	100	17,17	13,31	14,68	247,03	64	347/21
	Каша вязкая (гречневая)	180	0,70	6,01	22,63	147,38	33	303/17
	Молоко кипячёное	200	5,80	5,30	9,10	107,00	96	469 / 21
	Хлеб пшеничный	60	1,20	0,78	32,52	141,91	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	50	2,33	0,83	21,72	103,63	18	Пром.пр.
Фрукты свежие (яблоки)	105	0,42	0,42	10,29	49,35	99	338 / 17	
итого за обед		1045	31,24	35,432	125,921	949,376		
Норма по СанПин		35%	31,50	32,20	134,05	952,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			-0,29	3,51	-2,12	-0,10		
ПОЛДНИК								
неделя 1 -я День 4 -й	Кисель абрикосовый	200	0,15	0,05	17,40	70,62	87	784/22
	Биточки из печени и /соус молочный	110 10	8,09 0,29	7,71 0,85	7,953 0,20	122,99 12,68	54 54	478/22 328/17
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	18	Пром.пр.
	итого за полдник		350	9,92	9,102	38,59	268,469	
Норма по СанПин		10%	9,00	9,20	38,30	272,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			1,02	-0,11	0,07	-0,13		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	56,98	57,95	223,39	1669,73
Норма по СанПин	60%	54,00	55,20	229,80
отклонение от нормы (+ / -) %	3,31	2,99	-1,67	1,39

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	41,16	44,53	164,51	1217,85
Норма по СанПин	45%	40,50	41,40	172,35
отклонение от нормы (+ / -) %	0,74	3,41	-2,05	-0,23

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	66,90	67,05	261,97	1938,20
Норма по СанПин	70%	63,00	64,40	1904,00
отклонение от нормы (+ / -) %	4,33	2,88	-1,60	1,26

Россия Краснодарский край

12 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: 12 лет и старше Сезон: ОСЕНЬ 2024 - ___ г.г.

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя	ЗАВТРАК							
1 -я	Котлета рыбная (минтай)	120	15,43	1,89	9,12	115,16	75	307/21
День	Рагу из овощей	180	3,12	14,19	16,70	176,70	36	334/22
	Сок фруктовый (персиковый)	200	1,00	0,00	23,40	97,60	98	501 /21
5 -й	Хлеб пшеничный	50	1,00	0,65	27,1	118,26	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	18	Пром.пр.
	Фрукты свежие (банан)	105	1,58	0,11	12,39	56,51	100	82 / 21
итого за завтрак		685	23,53	17,326	101,74	626,41		
		Норма по СанПин	25%	22,50	23,00	95,75	680,00	
отклонение от нормы (+ / -) %			1,14	-6,17	1,56	-1,97		
неделя	ОБЕД							
1 -я	Морковь с яблоком	100	1,00	6,10	7,50	89,00	6	22 / 21
День	Суп с крупой и мясными фрикадельками	250	8,79	7,48	8,06	136,49	29	117/17
	Сырники из творога	230	19,83	12,61	35,01	335,87	51	437/22
5 -й	и / соус абрикосовый	35	0,91	0,00	15,41	66,05	51	687/22
	Какао с молоком и витаминами	200	6,31	5,05	25,65	172,04	91	502 / 21
	Хлеб пшеничный	30	0,60	0,39	16,26	70,96	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,69	41,45	18	Пром.пр.
итого за обед		865	38,37	31,956	116,58	911,848		
		Норма по СанПин	35%	31,50	32,20	134,05	952,00	
отклонение от нормы (+ / -) %			7,64	-0,27	-4,56	-1,48		
неделя	ПОЛДНИК							
1 -я	Чай с лимоном	200	0,51	0,00	6,81	29,38	82	459 / 21
День	Рыба, запечённая с яйцом	140	0,98	4,06	11,90	142,80	74	301 / 21
	Хлеб пшеничный	35	0,70	0,46	17,01	75,29	17	Пром.пр.
итого за полдник		375	2,189	4,515	35,73	247,5		
		Норма по СанПин	10%	9,00	9,20	38,30	272,00	
отклонение от нормы (+ / -) %			-7,57	-5,09	-0,67	-0,90		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	61,90	49,28	218,32	1538,26
Норма по СанПин	60%	54,00	55,20	229,80
отклонение от нормы (+ / -) %	8,78	-6,43	-3,00	-3,45

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	40,56	36,47	152,30	1159,32
Норма по СанПин	45%	40,50	41,40	172,35
отклонение от нормы (+ / -) %	0,07	-5,36	-5,23	-2,38

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	64,09	53,80	254,04	1785,73
Норма по СанПин	70%	63,00	64,40	268,10
отклонение от нормы (+ / -) %	1,21	-11,53	-3,67	-4,35

Россия Краснодарский край

12 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: 12 лет и старше Сезон: О С Е Н Ь 2024 - ___ г.г.

1 - я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1 -я День 6 -й	ЗАВТРАК							
	Запеканка капустная	180	2,60	7,30	15,27	169,74	38	162/17
	Котлеты нежные с соусом томатным с овощами	80 /20	14,03	9,70	5,60	169,30	70	373/21
	Кисель из кураги	200	1,26	0,14	28,16	117,66	88	784 /22
	Хлеб пшеничный	50	1,00	0,65	27,1	118,26	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,687	41,45	18	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	99	338 / 17
	итого за завтрак		650	20,47	19,977	95,56	681,353	
Норма по СанПин		25%	22,50	23,00	95,75	680,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			-2,26	-3,29	-0,05	0,05		
неделя 1 -я День 6 -й	ОБЕД							
	Огурец в нарезке	100	0,80	0,20	2,50	14,20	1	54-2з/22
	Суп картофельный с макаронами	260	6,36	4,94	18,83	149,02	31	242/22
	Зразы с яйцом	100	8,17	13,05	6,30	177,95	65	532/22
	Овощи запечённые	180	3,29	4,85	12,50	106,87	37	315/22
	Кофейный напиток с молоком	180	5,58	4,48	17,77	133,29	95	465/21
	Оладьи и / соус шоколадный	80 / 25	2,99 / 0,60	7,74 / 0,48	10,64 / 6,63	120,74 / 31,63	79 / 79	401/17 / 327 / 17
	Хлеб пшеничный	60	1,20	0,78	32,52	141,91	17	Пром.пр.
Хлеб ржаной	40	1,87	0,66	17,37	82,90	18	Пром.пр.	
итого за обед		1025	30,87	37,175	125,06	958,498		
Норма по СанПин		35%	31,50	32,20	134,05	952,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			-0,71	5,41	-2,35	0,24		
неделя 1 -я День 6 -й	ПОЛДНИК							
	Кисломолочный напиток (Кефир м.д.ж. 2,5%)	200	5,80	5,00	8,00	101,00	100	470 / 21
	Шарлотка с яблоками и /соус абрикосовый	170 / 30	4,10 / 0,20	5,45 / 0,02	28,50 / 4,16	185,01 / 17,60	80 / 80	527/21 / 687/22
итого за полдник		400	10,10	10,474	40,65	303,612		
Норма по СанПин		10%	9,00	9,20	38,30	272,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			1,22	1,38	0,61	1,16		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	51,33	57,15	220,63	1639,85
Норма по СанПин	60%	54,00	55,20	229,80
отклонение от нормы (+ / -) %	-2,97	2,12	-2,40	0,29

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	40,96	47,65	165,71	1262,11
Норма по СанПин	45%	40,50	41,40	172,35
отклонение от нормы (+ / -) %	0,51	6,79	-1,73	1,40

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	61,43	67,63	261,28	1943,46
Норма по СанПин	70%	63,00	64,40	268,10
отклонение от нормы (+ / -) %	-1,75	3,51	-1,78	1,45

Россия Краснодарский край

12 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
 ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

Возрастная категория: 12 лет и старше Сезон: О С Е Н Ь 2024 - __ г.г.

2 - я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергети- ческая ценность	№ ре - цептуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 2 -я День 7 -й	ЗАВТРАК							
	Омлет натуральный и /овощи	150	13,64	13,53	3,39	188,44	48	268 / 21
	консервированные отварные (сложный гарнир)	70	2,00	2,53	3,53	44,67	48	157 / 21
	Кофейный напиток с молоком	180	5,52	4,38	14,16	117,79	93	54-23гн/22
	Хлеб пшеничный	60	1,20	0,78	32,52	141,91	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	40	1,87	0,66	17,37	82,90	18	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	105	0,42	0,42	10,29	49,35	99	338 / 17
итого за завтрак		605	24,65	22,304	81,27	625,057		
Норма по СанПин		25%	22,50	23,00	95,75	680,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			2,39	-0,76	-3,78	-2,02		
неделя 2 -я День 7 -й	ОБЕД							
	Овощи консервированные (порциями (капуста квашеная))	100	1,58	4,51	8,89	76,76	4	149 / 21
	Суп с клёцками	250	3,56	4,59	19,79	134,73	28	108-109/17
	Нагетсы	100	19,01	13,55	11,20	244,95	68	595/22
	Ризотто	180	3,58	11,76	34,91	267,50	34	381/22
	Сок фруктовый (персиковый)	200	1,00	0,00	23,40	97,60	98	501 /21
	Хлеб пшеничный	60	1,20	0,78	32,52	141,91	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	50	2,33	0,83	21,72	103,63	18	Пром.пр.
итого за обед		940	32,27	36,006	152,43	1067,073		
Норма по СанПин		35%	31,50	32,20	134,05	952,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			0,85	4,14	4,80	4,23		
неделя 2 -я День 7 -й	ПОЛДНИК							
	Чай фруктовый	200	0,49	0,00	7,63	32,70	83	783 /22
	Бутерброд с сыром (сыр твердых сортов хлеб пшеничный)	15	3,50	4,40	0,00	53,80	13	ТТК /3/17
		25	0,50	0,33	13,35	59,13	13	
	Кондитерское изделие (печенье)	15	1,28	3,70	10,24	79,40	14	Пром.пр.
	Фрукты свежие (банан)	100	1,50	0,10	11,80	54,10	100	82 / 21
итого за полдник		355	7,28	8,526	43,02	279,132		
Норма по СанПин		10%	9,00	9,20	38,30	272,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			-1,91	-0,73	1,23	0,26		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	56,92	58,31	233,70	1692,13
Норма по СанПин	60%	54,00	55,20	229,80
отклонение от нормы (+ / -) %		3,24	3,38	1,02

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	39,55	44,53	195,45	1346,20
Норма по СанПин	45%	40,50	41,40	172,35
отклонение от нормы (+ / -) %		-1,06	3,40	6,03
ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	64,20	66,84	276,72	1971,26
Норма по СанПин	70%	63,00	64,40	268,10
отклонение от нормы (+ / -) %		1,33	2,65	2,25

Россия Краснодарский край

12 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
 для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: 12 лет и старше Сезон : О С Е Н Ь 2024 - ____ г.г.

2 - я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ ре - центуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
ЗАВТРАК								
неделя 2 -я	Огурец с капустой	100	1,37	2,70	3,79	45,34	3	52/22
	Рыба тушёная в томате с овощами	120	13,74	4,97	4,14	116,29	72	299/21
День 8 -й	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,67	42	312 /17
	Сок фруктовый (абрикосовый)	200	1,00	0,00	25,40	105,60	98	501 /21
	Хлеб пшеничный	60	1,20	0,78	32,52	141,91	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	40	1,87	0,66	17,37	82,90	18	Пром.пр.
итого за завтрак		700	22,86	14,874	107,75	656,714		
Норма по СанПин 25%			22,50	23,00	95,75	680,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			0,39	-8,83	3,13	-0,86		
ОБЕД								
неделя 2 -я	Помидор в нарезке	100	1,17	0,17	3,83	21,33	2	54-3з/22
	Щи из свежей капусты со сметаной	250	1,42	5,09	3,61	66,08	21	103 / 21
День 8 -й	Макароны с овощами	180	5,82	5,89	38,19	229,08	45	205/17
	Оладьи из печени	120	13,07	16,33	19,84	278,56	53	485/22
	Кофейный напиток с молоком	200	6,17	4,89	22,80	159,53	92	465 / 21
	Хлеб пшеничный	50	1,00	0,65	27,1	118,26	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	40	1,87	0,66	17,37	82,90	18	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	105	0,42	0,42	10,29	49,35	99	338 / 17
итого за обед		1045	30,93	34,093	143,04	1005,094		
Норма по СанПин 35%			31,50	32,20	134,05	952,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			-0,63	2,06	2,35	1,95		
ПОЛДНИК								
неделя 2 -я	Чай с шиповником	200	1,00	0,20	15,4	68,10	84	836 / 22
	Котлеты рубленые из птицы с соусом молочным	120	15,20	4,18	12,21	131,02	69	614/22
День 8 -й	Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	18	Пром.пр.
	итого за полдник		350	17,60	4,878	40,65	261,295	
Норма по СанПин 10%			9,00	9,20	38,30	272,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			9,55	-4,70	0,61	-0,39		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	53,79	48,97	250,78	1661,81
Норма по СанПин 60%	54,00	55,20	229,80	1632,00
отклонение от нормы (+ / -) %	-0,24	-6,78	5,48	1,10

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	48,53	38,97	183,68	1266,39
Норма по СанПин 45%	40,50	41,40	172,35	1224,00
отклонение от нормы (+ / -) %	8,92	-2,64	2,96	1,56

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	71,38	53,84	291,43	1923,10
Норма по СанПин 70%	63,00	64,40	268,10	1904,00
отклонение от нормы (+ / -) %	9,32	-11,47	6,09	0,70

Россия Краснодарский край

12 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: 12 лет и старше Сезон: О С Е Н Ь 2024 - ____ г.г.

2 - я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ ре - центуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
ЗАВТРАК								
неделя 2 -я День 9 -й	Каша рисовая молочная жидкая	200	4,83	9,01	29,31	217,66	32	236 / 21
	Сыр твёрдых сортов в нарезке	30	7,00	8,80	0	107,60	12	54-1а/22
	Масло сливочное (порциями)	10	0,10	7,20	0,10	66,10	11	53-19а/22
	Чай с сахаром	200	0,40	0,00	6,60	28,20	81	457 / 21
	Булочка домашняя	50	3,07	1,80	35,08	172,49	77	992/22
	Хлеб ржаной	40	1,87	0,66	17,37	82,90	18	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	105	0,42	0,42	10,29	49,35	99	338 / 17
итого за завтрак		635	17,69	27,887	98,75	724,301		
		Норма по СанПин 25%	22,50	23,00	95,75	680,00		
		отклонение от нормы (+ / -) %	-5,34	5,31	0,78	1,63		
ОБЕД								
неделя 2 -я День 9 -й	Огурец в нарезке	100	0,80	0,20	2,50	14,20	1	54-2з/22
	Суп картофельный с бобовыми	250	6,30	3,58	14,60	115,75	26	113 /21
	Голубцы ленивые	100	11,00	12,00	4,00	173,00	60	333 /21
	Картофель запечённый в сметанном соусе	180	5,99	11,98	26,41	238,55	44	181/21
	Сок фруктовый (абрикосовый)	200	1,00	0,00	25,40	105,60	98	501 /21
	Хлеб пшеничный	60	1,20	0,78	32,52	141,91	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	40	1,87	0,66	17,37	82,90	18	Пром.пр.
итого за обед		930	28,16	29,19	122,81	871,91		
		Норма по СанПин 35%	31,50	32,20	134,05	952,00		
		отклонение от нормы (+ / -) %	-3,71	-3,27	-2,94	-2,94		
ПОЛДНИК								
неделя 2 -я День 9 -й	Кисломолочный напиток							
	Кефир (м. д. ж. 2,5%)	200	5,80	5,00	8,00	101,00	97	470/ 21
	Котлеты морковные с творогом	120	5,12	4,32	10,81	103,40	39	152/17
	Хлеб пш. (батон)	30	1,16	0,57	10,95	54,90	16	Пром.пр.
итого за полдник		350	12,08	9,890	29,76	259,295		
		Норма по СанПин 10%	9,00	9,20	38,30	272,00		
		отклонение от нормы (+ / -) %	3,42	0,75	-2,23	-0,47		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	45,85	57,08	221,56	1596,21
Норма по СанПин 60%	54,00	55,20	229,80	1632,00
отклонение от нормы (+ / -) %	-9,06	2,04	-2,15	-1,32

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	40,23	39,08	152,56	1131,21
Норма по СанПин 45%	40,50	41,40	172,35	1224,00
отклонение от нормы (+ / -) %	-0,30	-2,52	-5,17	-3,41

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	57,92	66,97	251,32	1855,51
Норма по СанПин 70%	63,00	64,40	268,10	1904,00
отклонение от нормы (+ / -) %	-5,64	2,79	-4,38	-1,78

Россия Краснодарский край

12 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: 12 лет и старше Сезон: О С Е Н Ь 2024 - ____ г.г.

2 - я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергети- ческая ценность	№ ре - цептуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя	ЗАВТРАК							
2 -я	Икра свекольная	100	1,50	3,60	8,50	72,00	9	53 / 21
День	Азу из говядины с картофелем	200	15,06	17,40	27,00	324,80	57	492/22
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,50	0,00	19,80	81,00	86	54-1хн/22
10-й	Хлеб пшеничный	60	1,20	0,78	32,52	141,91	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	18	Пром.пр.
итого за завтрак		590	19,66	22,270	100,85	681,884		
		Норма по СанПин	25%	22,50	23,00	95,75	680,00	
		отклонение от нормы (+ / -) %		-3,15	-0,79	1,33	0,07	
неделя	ОБЕД							
2 -я	Помидор в нарезке	100	1,17	0,17	3,83	21,33	2	54-3з/22
	Суп картофельный с макаронами	250	3,05	4,49	14,98	117,21	30	242/22
День	Курица по тайски	200	8,26	9,82	39,43	279,13	67	588/22
	Молоко кипячёное	200	5,80	5,30	9,10	107,00	96	469 / 21
10-й	Кондитерские изделия (печенье)	30	2,57	7,40	20,48	158,79	14	Пром.пр.
	Хлеб пшеничный	60	1,20	0,78	32,52	141,91	17	Пром.пр.
10-й	Хлеб ржаной	40	1,87	0,66	17,37	82,90	18	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	105	0,42	0,42	10,29	49,35	99	338 / 17
итого за обед		985	24,33	29,037	148,00	957,625		
		Норма по СанПин	35%	31,50	32,20	134,05	952,00	
		отклонение от нормы (+ / -) %		-7,96	-3,44	3,64	0,21	
неделя	ПОЛДНИК							
2 -я	Кисломолочный напиток							
День	Кефир (м. д. ж. 2,5%)	200	5,80	5,00	8,00	101,00	97	470/ 21
	Зразы картофельные	120	1,73	3,98	13,97	98,64	41	150/17
10-й	Хлеб пшеничный	30	0,60	0,39	16,26	70,96	17	Пром.пр.
итого за полдник		350	8,14	9,372	38,23	270,597		
		Норма по СанПин	10%	9,00	9,20	38,30	272,00	
		отклонение от нормы (+ / -) %		-0,96	0,19	-0,02	-0,05	

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	43,99	51,31	248,86	1639,51
Норма по СанПин	60%	54,00	55,20	229,80
отклонение от нормы (+ / -) %		-11,12	-4,23	4,98

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	32,47	38,41	186,23	1228,22
Норма по СанПин	45%	40,50	41,40	172,35
отклонение от нормы (+ / -) %		-8,92	-3,25	3,62

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	52,13	60,68	287,08	1910,11
Норма по СанПин	70%	63,00	64,40	268,10
отклонение от нормы (+ / -) %		-12,08	-4,04	4,96

Россия Краснодарский край

12 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

Возрастная категория: 12 лет и старше

2 - я неделя

Сезон : О С Е Н Ь

2024 - ____ г.г.

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ ре - цептуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
ЗАВТРАК								
неделя 2 -я	Котлета особая (мясная)	100	15,72	18,40	11,92	276,14	63	269 / 17
	Каша вязкая (гречневая)	180	0,70	6,01	22,63	147,38	33	303/17
День 11 -й	Молоко кипячёное	200	5,80	5,30	9,10	107,00	96	469 / 21
	Хлеб пшеничный	60	1,20	0,78	32,52	141,91	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	18	Пром.пр.
итого за завтрак		570	24,82	30,983	89,20	734,609		
Норма по СанПин		25%	22,50	23,00	95,75	680,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			2,58	8,68	-1,71	2,01		
ОБЕД								
неделя 2 -я	Капуста с морковью в нарезке*	100	1,88	1,79	7,06	51,99	7	54-31-32з/22
	Свекольник со сметаной	250	2,45	5,39	12,49	100,33	23	98 / 21
День 11 -й	Рагу из овощей	180	3,12	14,19	16,70	176,70	36	334/22
	фишболы	120	15,09	2,91	5,08	128,25	76	471/22
	Кисель витаминный	200	1,25	0,25	46,56	193,35	89	481/21
	Хлеб пшеничный	60	1,20	0,78	32,52	141,91	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	50	2,33	0,83	21,72	103,63	18	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)**	100	0,4	0,40	9,8	47,00	99	338 / 17
итого за обед		1060	27,72	26,529	151,93	943,158		
Норма по СанПин		35%	31,50	32,20	134,05	952,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			-4,20	-6,16	4,67	-0,33		
ПОЛДНИК								
неделя 2 -я	Кофейный напиток с молоком	190	5,57	4,46	12,22	111,05	94	465 / 21
	Руллет с макаронами и /	110	1,78	5,71	6,97	86,82	58	276/17
День 11 -й	соус сметанный с томатом	20	0,35	1,00	1,40	16,02	58	331/17
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	18	Пром.пр.
итого за полдник		350	9,10	11,665	33,62	276,068		
Норма по СанПин		10%	9,00	9,20	38,30	272,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			0,11	2,68	-1,22	0,15		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	52,54	57,51	241,13	1677,77
Норма по СанПин	60%	54,00	55,20	229,80
отклонение от нормы (+ / -) %		-1,62	2,51	2,96
				1,68

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	36,82	38,19	185,55	1219,23
Норма по СанПин	45%	40,50	41,40	172,35
отклонение от нормы (+ / -) %		-4,09	-3,48	3,45
				-0,18

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	61,64	69,18	274,75	1953,84
Норма по СанПин	70%	63,00	64,40	1904,00
отклонение от нормы (+ / -) %		-1,51	5,19	1,74
				1,83

Россия Краснодарский край

12 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
 для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: 12 лет и старше Сезон: О С Е Н Ь 2024 - __ г.г.

1 - я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
ЗАВТРАК								
неделя 2 -я День 12 -й	Говядина с овощами	200	11,21	11,96	10,54	181,26	55	498/22
	Оладьи и /соус шоколадный**	60	2,23	7,23	4,72	116,79	78	401/17
		20	0,51	0,40	6,38	30,86	78	692 / 22
	Кофейный напиток с молоком	180	5,52	4,38	14,16	117,79	93	54-23гн/22
	Хлеб пшеничный	60	1,20	0,78	32,52	141,91	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	40	1,87	0,66	17,37	82,90	18	Пром.пр.
итого за завтрак		560	22,55	25,410	85,69	671,499		
		Норма по СанПин 25%	22,50	23,00	95,75	680,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			0,05	2,62	-2,63	-0,31		
ОБЕД								
неделя 2 -я День 12 -й	Свекла с яблоком*	100	1,09	1,06	12,70	64,04	10	93/ 22
	Щи "Новгородские" (со сметаной)	250	1,90	3,06	8,94	70,85	22	287 /22
	Котлеты нежные	100	18,74	11,96	6,83	209,94	71	373/21
	Плов с изюмом и /овощи консервированные отварные	135	3,39	9,18	22,71	180,59	47	194/17
		45	0,9	0,15	4,575	23,475	47	157/21
	Сок фруктовый (яблочный)	180	0,90	0,18	18,18	77,40	98	501 /21
	Кондитерские изделия (мармелад)***	13,5	0,65	0,09	7,42	40,29	15	Пром.пр.
	Хлеб пшеничный	60	1,20	0,78	32,52	141,91	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	40	1,87	0,66	17,37	82,90	18	Пром.пр.
Фрукты свежие (банан)**	100	1,50	0,10	11,80	54,10	100	82 / 21	
итого за обед		1023,5	32,14	27,225	143,04	945,502		
		Норма по СанПин 35%	31,50	32,20	134,05	952,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			0,71	-5,41	2,35	-0,24		
ПОЛДНИК								
неделя 2 -я День 12 -й	Чай с молоком	200	1,80	1,10	6,97	45,15	85	460 / 21
	Голубцы с мясом и рисом и /соус / Соус сметанный	90	3,26	3,85	10,87	100,42	59	287/17
		30	0,74	0,66	2,24	17,95	59	330/17
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	18	Пром.пр.
итого за полдник		350	7,20	6,104	33,11	225,698		
		Норма по СанПин 10%	9,00	9,20	38,30	272,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			-2,00	-3,37	-1,35	-1,70		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	54,68	52,63	228,73	1617,00
Норма по СанПин 60%	54,00	55,20	229,80	1632,00
отклонение от нормы (+ / -) %	0,76	-2,79	-0,28	-0,55

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	39,33	33,33	176,15	1171,20
Норма по СанПин 45%	40,50	41,40	172,35	1224,00
отклонение от нормы (+ / -) %	-1,30	-8,77	0,99	-1,94

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	61,88	58,74	261,84	1842,70
Норма по СанПин 70%	63,00	64,40	268,10	1904,00
отклонение от нормы (+ / -) %	-1,25	-6,15	-1,63	-2,25

Россия Краснодарский край

12 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: 12 лет и старше Сезон: О С Е Н Ь 2024 - __ г.г.

1-я неделя

Возрастная категория: 12 лет и старше меню завтраки 12-тидневка 1 - я неделя				Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	
				белки Б	жиры Ж	углеводы У		
Суточная потребность по СанПиН СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20				100%	90	92,0	383	2720
12 -18 л	ЗАВТРАКИ	25%	22,50	23,00	95,75	680,00		
Среднее за 6 дней (фактически)					22,96	22,05	97,58	677,66
отклонение от нормы (+ / -)				%	0,51	-1,04	0,48	-0,09

12 -18 л	ОБЕДЫ	35%	31,50	32,20	134,05	952,00		
Среднее за 6 дней (фактически)					33,74	34,05	124,56	938,94
отклонение от нормы (+ / -)				%	2,49	2,01	-2,48	-0,48

12 -18 л	ПОЛДНИКИ	10%	9,00	9,20	38,30	272,00		
Среднее за 6 дней (фактически)					7,77	9,99	40,20	281,99
отклонение от нормы (+ / -)				%	-1,37	0,86	0,50	0,37

12 -18 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	60%	54,00	55,20	229,80	1632,00		
Среднее за 6 дней (фактически)					56,71	56,10	222,14	1616,60
отклонение от нормы (+ / -)				%	3,01	0,98	-2,00	-0,57

12 -18 л	ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	45%	40,50	41,40	172,35	1224,00		
Среднее за 6 дней (фактически)					41,51	44,05	164,76	1220,93
отклонение от нормы (+ / -)				%	1,12	2,88	-1,98	-0,11

12 -18 л	ЗАВТРАКИ - ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	70%	63,00	64,40	268,10	1904,00		
Среднее за 6 дней (фактически)					64,47	66,09	262,34	1898,58
отклонение от нормы (+ / -)				%	1,64	1,84	-1,50	-0,20

2 - я неделя

12 -18 л	ЗАВТРАКИ	25%	22,50	23,00	95,75	680,00		
Среднее за 6 дней (фактически)					22,04	23,95	93,92	682,34
отклонение от нормы (+ / -)				%	-0,51	1,04	-0,48	0,09

7 - 11 л	ОБЕДЫ	35%	31,50	32,20	134,05	952,00		
Среднее за 6 дней (фактически)					29,26	30,35	143,54	965,06
отклонение от нормы (+ / -)				%	-2,49	-2,01	2,48	0,48

12 -18 л	ПОЛДНИКИ	10%	9,00	9,20	38,30	272,00		
Среднее за 6 дней (фактически)					10,23	8,41	36,40	262,01
отклонение от нормы (+ / -)				%	1,37	-0,86	-0,50	-0,37

12 -18 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	60%	54,00	55,20	229,80	1632,00		
Среднее за 6 дней (фактически)					51,29	54,30	237,46	1647,40
отклонение от нормы (+ / -)				%	-3,01	-0,98	2,00	0,57

12 -18 л	ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	45%	40,50	41,40	172,35	1224,00		
Среднее за 6 дней (фактически)					39,49	38,75	179,94	1227,07

отклонение от нормы (+ / -)	%	-1,12	-2,88	1,98	0,11
-------------------------------	---	-------	-------	------	------

12 -18 л	ЗАВТРАКИ - ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	70%	63,00	64,40	268,10	1904,00	
Среднее за 6 дней (фактически)			61,53	62,71	273,86	1909,42	
отклонение от нормы (+ / -)			%	-1,64	-1,84	1,50	0,20

1 -я - 2-я неделя

Россия Краснодарский край

12 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ

ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

Возрастная категория: 12 лет и старше

Сезон: О С Е Н Ь 2024 - ____ г.г.

Возрастная категория: 12 лет и старше меню завтраки 12-тидневка			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У		
Суточная потребность по СанПиН СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20			100%	90	92	383	2720
12 -18 л	ЗАВТРАКИ	25%	22,50	23,00	95,75	680,00	
Среднее за 12 дней (фактически)			22,50	23,00	95,75	680,00	
отклонение от нормы (+ / -)			%	0,00	0,00	0,00	0,00

12 -18 л	ОБЕДЫ	35%	31,50	32,20	134,05	952,00	
Среднее за 12 дней (фактически)			31,50	32,20	134,05	952,00	
отклонение от нормы (+ / -)			%	0,00	0,00	0,00	0,00

12 -18 л	ПОЛДНИКИ	10%	9,00	9,20	38,30	272,00	
Среднее за 12 дней (фактически)			9,00	9,20	38,30	272,00	
отклонение от нормы (+ / -)			%	0,00	0,00	0,00	0,00

12 -18 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	60%	54,00	55,20	229,80	1632,00	
Среднее за 12 дней (фактически)			54,00	55,20	229,80	1632,00	
отклонение от нормы (+ / -)			%	0,00	0,00	0,00	0,00

12 -18 л	ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	45%	40,50	41,40	172,35	1224,00	
Среднее за 12 дней (фактически)			40,50	41,40	172,35	1224,00	
отклонение от нормы (+ / -)			%	0,00	0,00	0,00	0,00

12 -18 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ ПОЛДНИКИ	70%	63,00	64,40	268,10	1904,00	
Среднее за 12 дней (фактически)			63,00	64,40	268,10	1904,00	
отклонение от нормы (+ / -)			%	0,00	0,00	0,00	0,00

Ответственный за разработку меню инженер-технолог _____ /Ткаченко А.Н./

Литература:

- СКУРИХИН И.М., ТУТЕЛЬЯН В.А. ТАБЛИЦЫ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА И КАЛОРИЙНОСТИ РОССИЙСКИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ: Справочник. - М.: Дели принт, 2008. - 276 с.
- СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могольного и В.А. Тутельяна. - М.: Дели плюс, 2017. - 544 с.
- СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ. ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, ФГБУН ФИЦ Питания, биотехнологии и безопасности пищи, Отраслевой союз развития социального питания, НП СРО «АПСПОЗ» — М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2022. — 698 с.
- Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет) ФБУН "НИИ" Роспотребнадзора И.И.Новикова разработчик (протокол №3 от 19.05.2022 г.)
- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий / сост.А.Я.Ивералов. Н.В. Гапешкина.-Изд-е 4-е доп.и испр.-Пермь, 2021.-410с.

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
№ RA.RU.710012 от 22.04.2015г

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в Новороссийском филиале
А.Б. Чернышев
М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 3395/28 14 08 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

десятидневного меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория 12 лет и старше, период осень, разработанного ООО «Торговый дом «Кубань»

Производство экспертизы начато: в 09:00ч. 14.08.2024г.

Производство экспертизы окончено: в 11:00ч. 14.08.2024г.

1. Основание: заявление №3772/488/ОИ от 24.07.2024г.

2. Заявитель: ООО «Торговый дом «Кубань» в лице директора Жвакова А.Л.

Юридический адрес: 350063, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Кубанская Набережная, д. 37, офис 8.

ИНН 2312208880.

ОГРН 1132312012040.

Фактический адрес: 350063, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Кубанская Набережная, д. 37, офис 8.

3. Разработчик: ООО «Торговый дом «Кубань».

Юридический адрес: 350063, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Кубанская Набережная, д. 37, офис 8.

Фактический адрес: 350063, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Кубанская Набережная, д. 37, офис 8.

4. Цель экспертизы: соответствие требованиям:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. Перечень рассмотренных материалов:

- десятидневное меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория 12 лет и старше, период осень, разработанное ООО «Торговый дом «Кубань» (копия);

- технологические и технико-технологические карты блюд (копия);

- ведомость контроля за рационом питания (копия).

Новороссийский филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

140681 353902, г. Новороссийск, ул. Сухумское шоссе, 5
тел./факс (8617)60-27-05, e-mail: bses-nvrsk@mail.ru

Продолжение: 2 - 3
Страницы № _____

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

При разработке меню использовалась литература: Скурихин И.М., Тутельян В.А. Росейских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276 с.; Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могольного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций сборник технических нормативов. ФГАУ НИЦД Минздрава России, ФГБУН ФИЦ Питания, биотехнологии и безопасности пищи, Отраслевой союз развития социального питания, НИ СРО «АПСПОЗ» - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2022. - 698 с.; Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет) ФБУН "НИИ" Роспотребнадзора И.И. Новикова разработчик (протокол №3 от 19.05.2022 г.); Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий / сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь, 2021.-410с.

Меню утверждено руководителем предприятия общественного питания. Меню разработано на период 2 недели (с учетом режима организации – 10 дней, выходные: суббота, воскресенье) для отдельной возрастной группы детей (12 лет и старше), в соответствии с рекомендуемым образцом, приведенным в прил.№8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах. Основное (организованное) меню, включает горячее питание. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак; обед; полдник; завтрак и обед; обед и полдник; завтрак, обед и полдник).

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами (соки фруктовые, соль йодированная). Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не выявлена.

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, приведенная в прил. №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 не выявлена.

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки) с учетом распределения в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи (завтрак – 25%; обед – 35%; полдник – 10%; завтрак и обед – 60%; обед и полдник – 45%; завтрак, обед и полдник – 70%) соответствуют требованиям прил.№7, таб.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Масса порций (в граммах), суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) соответствуют требованиям прил.№9, таб.1 и 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах с учетом распределения в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи (завтрак – 25%; обед – 35%; полдник – 10%; завтрак и обед – 60%; обед и полдник – 45%; завтрак, обед и полдник – 70%) соответствуют требованиям прил. №10, таб.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

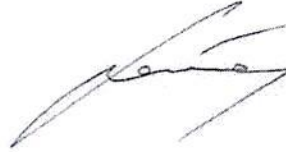
Количество обязательных приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (один прием пищи – завтрак или обед; либо два приема пищи – завтрак и обед, обед и полдник; либо три приема пищи – завтрак, обед и полдник) предусмотрено в соответствии с требованиями прил.№12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ведомость контроля за рационом питания составлена в соответствии с требованиями прил.№13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Отсугупление от норм калорийности по отдельным приемам

пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю соответствует нормам (фактическое – 100%), соответствует требованиям п.8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. Вывод: десятидневное меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория 12 лет и старше, период осень, разработанное ООО «Торговый дом «Кубань», соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Заместитель главного врача филиала
по санитарно-эпидемиологическим вопросам



А.В. Натари