

Россия Краснодарский край

10 - тидневное меню приготавливаемых блюд школьных ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
 для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: с 7 до 11 лет Сезон: ОСЕНЬ 2024 - ___ г.г.

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры 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	160	12,00	13,12	37,42	316,17	58	291/17
	Чай с лимоном	180	0,27	0,00	6,05	25,16	69	459 / 21
	Хлеб пшеничный	50	1,00	0,65	27,1	118,26	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,69	41,45	18	Пром.пр.
итого за завтрак		510	15,37	14,27	83,09	522,37		
Норма по СанПин 25%			19,25	19,75	83,75	587,50		
отклонение от нормы +/- %			-5,04	-6,94	-0,20	-2,77		
ОБЕД								
неделя 1 -я День 1 -й	Горошек зелёный	60	1,70	0,10	3,50	22,10	5	54-20з/22
	Рассольник ленинградский со сметаной	200	2,22	4,74	10,76	94,68	24	100 / 21
	Омлет с сыром и / Масло сливочное	195 5	22,92 0,05	25,55 3,60	3,97 0,05	337,47 33,05	44	275/21
	Кофейный напиток с молоком	200	6,17	4,89	22,80	159,53	81	465 / 21
	Кондитерские изделия (мармелад)	20	1,71	0,13	26,51	99,21	15	Пром.пр.
	Хлеб пшеничный	20	0,40	0,26	10,84	47,30	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,69	41,45	18	Пром.пр.
	Флоды свежие (яблоко)	105	0,42	0,42	10,29	49,35	86	338 / 17
итого за обед		825	36,53	40,03	97,41	884,15		
Норма по СанПин 35%			26,95	27,65	117,25	822,50		
отклонение от нормы +/- %			12,44	15,67	-5,92	2,62		
ПОЛДНИК								
неделя 1 -я День 1 -й	Сок фруктовый (абрикосовый)	200	1,00	0,00	25,40	105,60	85	501 /21
	Голубцы с соусом	95	1,13	7,68	5,93	97,38	54	525 /22
	Хлеб пшеничный	20	0,40	0,26	10,84	47,30	17	Пром.пр.
итого за полдник		315	2,53	7,94	42,17	250,29		
Норма по СанПин 10%			7,70	7,90	33,50	235,00		
отклонение от нормы +/- %			-6,71	0,05	2,59	0,65		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	51,90	54,30	180,50	1406,52
Норма по СанПин 60%	46,20	47,40	201,00	1410,00
отклонение от нормы (+ / -) %	7,40	8,73	-6,12	-0,15

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	39,06	47,97	139,58	1134,44
Норма по СанПин 45%	34,65	35,55	150,75	1057,50
отклонение от нормы (+ / -) %	5,73	15,72	-3,33	3,27

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	54,43	62,24	222,67	1656,81
Норма по СанПин 70%	53,90	55,30	234,50	1645,00
отклонение от нормы (+ / -) %	0,69	8,79	-3,53	0,50

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

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			
ЗАВТРАК								
неделя 1 -я День 2 -й	Морковь по-корейски	60	0,66	3,71	4,02	52,79	8	68 / 22
	Тефтели из говядины с соусом	100	8,21	8,55	12,18	158,46	55	546/22
	Картофель по- деревенски с сыром	175	5,24	12,95	28,38	251,11	39	645/22
	Какао с молоком и витаминами	180	3,28	2,61	11,10	80,48	78	502 / 21
	Хлеб пшеничный	30	0,60	0,39	16,26	70,96	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,687	41,45	18	Пром.пр.
итого за завтрак		565	18,92	28,54	80,62	655,25		
		Норма по СанПин 25%	19,25	19,75	83,75	587,50		
		отклонение от нормы (+ / -) %	-0,43	11,12	-0,93	2,88		
ОБЕД								
неделя 1 -я День 2 -й	Огурец в нарезке	60	0,48	0,12	1,50	8,52	1	54-2з/22
	Суп картофельный с крупой	200	2,22	2,82	7,84	65,60	26	114/21
	Говядина тушёная с капустой	160	18,42	16,92	19,40	303,52	50	500 / 22
	Сок фруктовый (персиковый)	200	1,00	0,00	23,40	97,60	85	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.
	Фрукты свежие (яблоки)	105	0,42	0,42	10,29	49,35	86	338 / 17
итого за обед		825	25,61	21,72	112,32	749,41		
		Норма по СанПин 35%	26,95	27,65	117,25	822,50		
		отклонение от нормы (+ / -) %	-1,74	-7,51	-1,47	-3,11		
ПОЛДНИК								
неделя 1 -я День 2 -й	Кисломолочный напиток							
	Кефир (м. д. ж. 2,5%)	200	5,80	5,00	8,00	101,00	84	470 / 21
	Котлеты картофельные с творогом	105	2,39	8,57	13,96	139,99	36	149 / 17
	Хлеб пш. (батон)	20	0,77	0,38	10,28	45,22	16	Пром.пр.
итого за полдник		325	8,96	13,95	32,24	286,21		
		Норма по СанПин 10%	7,70	7,90	33,50	235,00		
		отклонение от нормы (+ / -) %	1,63	7,66	-0,38	2,18		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД		44,52	50,26	192,94	1404,66
		Норма по СанПин 60%	46,20	47,40	201,00
		отклонение от нормы (+ / -) %	-2,18	3,61	-2,41

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК		34,56	35,67	144,56	1035,61
		Норма по СанПин 45%	34,65	35,55	150,75
		отклонение от нормы (+ / -) %	-0,11	0,15	-1,85

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник		53,48	64,21	225,18	1690,86
		Норма по СанПин 70%	53,90	55,30	234,50
		отклонение от нормы (+ / -) %	-0,54	11,28	-2,78

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

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	Пудинг из творога, запечённый	150	17,49	11,17	38,89	326,08	45	432/22
	и /соус абрикосовый	15	0,25	0,03	6,13	25,47	45	687/22
3 -й	Чай с сахаром	180	0,17	0,00	5,85	24,05	68	457/21
	Кондитерское изделие (печенье)	25	2,14	6,17	20,40	145,66	14	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	140	0,56	0,56	13,72	65,80	86	338/17
итого за завтрак		510	20,61	17,92	84,99	587,06		
Норма по СанПин		25%	19,25	19,75	83,75	587,50		
отклонение от нормы (+ / -) %			1,77	-2,31	0,37	-0,02		
ОБЕД								
неделя 1 -я	Помидор в нарезке	60	0,70	0,10	2,30	12,80	2	54-3з/22
	Борщ из свежей капусты со сметаной	200	1,16	4,16	5,43	61,88	20	93/21
День 3 -й	Рыба запечённая	105	19,27	14,64	14,05	265,04	63	444/22
	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,67	38	312/17
3 -й	Компот из смеси сухофруктов	200	0,50	0,00	19,80	81,00	74	54-1хн/22
	Хлеб пшеничный	70	1,40	0,91	37,94	165,57	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	18	Пром.пр.
итого за обед		845	28,11	26,07	117,07	813,14		
Норма по СанПин		35%	26,95	27,65	117,25	822,50		
отклонение от нормы (+ / -) %			1,51	-2,00	-0,05	-0,40		
ПОЛДНИК								
неделя 1 -я	Чай фруктовый	180	0,24	0,00	6,80	28,11	70	783/22
	Биточек рисовый с морковью	90	2,17	4,18	13,94	109,15	33	193/17
День 3 -й	и соус шоколадный	20	1,41	1,41	9,81	57,44	33	692/22
	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,687	41,45	18	Пром.пр.
итого за полдник		310	4,75	5,92	39,23	236,15		
Норма по СанПин		10%	7,70	7,90	33,50	235,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			-3,83	-2,50	1,71	0,05		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	48,72	43,99	202,06	1400,20
Норма по СанПин	60%	46,20	47,40	201,00
отклонение от нормы (+ / -) %	3,28	-4,32	0,32	-0,42

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	32,86	31,99	156,30	1049,29
Норма по СанПин	45%	34,65	35,55	150,75
отклонение от нормы (+ / -) %	-2,32	-4,50	1,66	-0,35

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	53,48	49,91	241,29	1636,35
Норма по СанПин	70%	53,90	55,30	234,50
отклонение от нормы (+ / -) %	-0,55	-6,82	2,03	-0,37

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

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

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			
ЗАВТРАК								
неделя 1 -я День 4 -й	Печень по-строгановски	90	13,57	10,26	6,69	173,74	47	255/17
	Макароны отварные и / овощи консервированные отварные (сложный гарнир)	110	4,07	3,63	21,67	135,30	42	256/21
	Сок фруктовый (яблочный)	70	1,38	1,39	7,02	46,92	42	157/21
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1,00	0,20	20,20	86,00	85	501 /21
	Хлеб пшеничный	30	0,60	0,39	16,26	70,96	17	Пром.пр.
Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,687	41,45	18	Пром.пр.	
итого за завтрак		520	21,56	16,21	80,52	554,37		
Норма по СанПин		25%	19,25	19,75	83,75	587,50		
отклонение от нормы (+ / -) %			3,00	-4,49	-0,96	-1,41		
ОБЕД								
неделя 1 -я День 4 -й	Икра свекольная	60	0,90	2,16	5,10	43,20	9	53 / 21
	Суп из овощей со сметаной	200	1,72	4,28	5,22	66,28	23	116/21
	Котлеты школьные	90	15,07	13,00	13,18	229,81	57	347/21
	Каша вязкая гречневая	150	0,46	5,08	20,52	145,50	31	303/17
	Чай с молоком	190	4,12	3,45	11,85	94,86	71	460 / 21
	Хлеб пшеничный	50	1,003	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 (яблоки)	105	0,42	0,42	10,29	49,35	86	338 / 17
итого за обед		875	25,09	29,54	106,29	809,43		
Норма по СанПин		35%	26,95	27,65	117,25	822,50		
отклонение от нормы (+ / -) %			-2,42	2,39	-3,27	-0,56		
ПОЛДНИК								
неделя 1 -я День 4 -й	Кисель абрикосовый	190	0,14	0,04	15,76	64,02	77	784/22
	Биточки из печени	90	3,27	6,92	5,56	97,81	49	ТТК/478/22
	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,687	41,45	18	Пром.пр.
итого за полдник		300	4,34	7,29	30,00	203,28		
Норма по СанПин		10%	7,70	7,90	33,50	235,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			-4,37	-0,77	-1,04	-1,35		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД		46,65	45,74	186,81	1363,80
Норма по СанПин		60%	46,20	47,40	201,00
отклонение от нормы (+ / -) %			0,58	-2,10	-4,23

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК		29,42	36,83	136,29	1012,71
Норма по СанПин		45%	34,65	35,55	150,75
отклонение от нормы (+ / -) %			-6,79	1,62	-4,32

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник		50,98	53,03	216,82	1567,08
Норма по СанПин		70%	53,90	55,30	234,50
отклонение от нормы (+ / -) %			-3,79	-2,87	-5,28

Россия Краснодарский край

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

Возрастная категория: с 7 до 11 лет Сезон: О С Е Н Ъ 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			
неделя	ЗАВТРАК							
1 -я День	Котлета рыбная (минтай)	90	11,57	1,41	9,00	95,01	65	307/21
	Рагу из овощей	180	3,12	14,19	16,70	176,70	34	334/22
	Сок фруктовый (персиковый)	200	1,00	0,00	23,40	97,60	85	501 /21
5 -й	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.
	Фрукты свежие (банан)	105	1,58	0,11	12,39	56,51	87	82 / 21
итого за завтрак		625	18,81	16,43	86,44	538,23		
Норма по СанПин		25%	19,25	19,75	83,75	587,50		
отклонение от нормы (+ / -) %			-0,58	-4,20	0,80	-2,10		
неделя	ОБЕД							
1 -я День	Морковь с яблоком	60	0,53	2,74	4,27	43,86	6	22 / 21
	Суп с крупой и мясными фрикадельками	200	6,80	7,06	7,90	122,20	28	117-105/17
	Сырники из творога	180	17,68	11,31	34,11	309,02	46	437/22
5 -й	и / соус абрикосовый	30	0,68	0,00	13,46	56,56	46	687/22
	Какао с молоком и витаминами	190	5,87	4,72	22,31	154,38	79	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		710	33,09	26,54	107,01	798,43		
Норма по СанПин		35%	26,95	27,65	117,25	822,50		
отклонение от нормы (+ / -) %			7,98	-1,40	-3,06	-1,02		
неделя	ПОЛДНИК							
1 -я День	Компот из яблок с лимоном	200	0,32	0,22	9,34	39,46	73	827/22
	Рыба, запечённая с яйцом	90	11,56	5,08	7,98	123,62	64	301 / 21
5 -й	Хлеб пшеничный	20	0,40	0,26	10,84	47,30	17	Пром.пр.
итого за полдник		310	12,28	5,55	28,16	210,38		
Норма по СанПин		10%	7,70	7,90	33,50	235,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			5,95	-2,97	-1,59	-1,05		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	51,90	42,97	193,44	1336,66
Норма по СанПин	60%	46,20	47,40	201,00
отклонение от нормы (+ / -) %		7,40	-5,60	-2,26

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	45,37	32,10	135,16	1008,81
Норма по СанПин	45%	34,65	35,55	150,75
отклонение от нормы (+ / -) %		13,92	-4,37	-4,65

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	64,18	48,53	221,60	1547,04
Норма по СанПин	70%	53,90	55,30	234,50
отклонение от нормы (+ / -) %		13,35	-8,57	-3,85

Россия Краснодарский край

10 - тИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
 для учащихсЯ в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: с 7 до 11 лет Сезон: О С Е Н Ъ 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			
ЗАВТРАК								
неделя 2 -я	Омлет натуральный и /овоци	140	12,54	13,75	3,17	185,14	43	268 / 21
	консервированные отварные (сложный гарнир)	80	2,21	1,06	4,61	37,33	43	157 / 21
День 6 -й	Кофейный напиток с молоком	200	6,50	5,10	15,70	134,20	82	54-23п/22
	Хлеб пшеничный	50	1,00	0,65	27,1	118,26	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,69	41,45	18	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	105	0,42	0,42	10,29	49,35	86	338 / 17
итого за завтрак		595	23,61	21,314	69,56	565,734		
Норма по СанПин		25%	19,25	19,75	83,75	587,50		
отклонение от нормы (+ / -) %			5,66	1,98	-4,24	-0,93		
ОБЕД								
неделя 2 -я	Овощи консервированные порциями (капуста квашеная)*	60	1,03	3,00	5,08	51,42	4	149/ 21
	Суп с клецками	200	2,85	3,67	18,82	119,71	27	108-109/17
День 6 -й	Наггетсы	90	17,82	12,20	11,16	225,77	60	595/22
	Ризотто	150	3,27	9,70	33,82	235,63	32	381/22
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1,00	0,20	20,20	86,00	85	501 /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 обед		770	28,16	29,792	123,78	875,314		
Норма по СанПин		35%	26,95	27,65	117,25	822,50		
отклонение от нормы (+ / -) %			1,58	2,71	1,95	2,25		
ПОЛДНИК								
неделя 2 -я	Чай фруктовый	180	0,19	0,00	6,78	27,76	70	783 /22
	Бутерброд с сыром (сыр твердых сортов хлеб пшеничный)	10 25	2,33 0,50	2,93 0,33	0,00 13,55	35,87 59,13	13	ТТК /3/17
День 6 -й	Кондитерское изделие (печенье)	10	0,86	2,467	8,16	48,26	14	Пром.пр.
	Фрукты свежие (банан)	100	1,50	0,10	11,80	54,10	87	82 / 21
итого за полдник		325	5,38	5,825	40,29	225,121		
Норма по СанПин		10%	7,70	7,90	33,50	235,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			-3,01	-2,63	2,03	-0,42		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	51,77	51,11	193,34	1441,05
Норма по СанПин	60%	46,20	47,40	201,00
отклонение от нормы (+ / -) %	7,24	4,69	-2,29	1,32

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	33,54	35,62	164,07	1100,43
Норма по СанПин	45%	34,65	35,55	150,75
отклонение от нормы (+ / -) %	-1,44	0,09	3,98	1,83

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	57,15	56,93	233,63	1666,17
Норма по СанПин	70%	53,90	55,30	234,50
отклонение от нормы (+ / -) %	4,22	2,06	-0,26	0,90

Россия Краснодарский край

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

Возрастная категория: с 7 до 11 лет Сезон: О С Е Н Ъ 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			
ЗАВТРАК								
неделя 2 -я	Огурец с капустой	65	0,86	1,60	2,53	28,27	3	52/22
	Рыба тушёная в томате с овощами	90	12,35	2,27	3,55	84,30	62	299/21
	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,67	38	312 /17
День 7 -й	Кисель абрикосовый	180	0,88	0,04	26,96	111,15	76	784 /22
	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		595	20,16	10,82	97,69	568,84		
Норма по СанПин		25%	19,25	19,75	83,75	587,50		
отклонение от нормы (+ / -) %			1,19	-11,31	4,16	-0,79		
ОБЕД								
неделя 2 -я	Помидор в нарезке	60	0,70	0,10	2,30	12,80	2	54-3з/22
	Щи из свежей капусты со сметаной	200	1,16	4,20	2,92	54,28	21	103 / 21
	Макароны с овощами	150	4,96	5,39	29,13	185,58	41	205/17
День 7 -й	Оладьи из печени	90	11,25	14,07	13,89	227,25	48	485/22
	Кофейный напиток с молоком	200	6,17	4,89	22,86	159,51		465 / 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.
	Фрукты свежие (яблоко)	105	0,42	0,42	10,29	49,35	86	338 / 17
итого за обед		885	27,07	30,21	121,52	869,21		
Норма по СанПин		35%	26,95	27,65	117,25	822,50		
отклонение от нормы (+ / -) %			0,16	3,25	1,28	1,99		
ПОЛДНИК								
неделя 2 -я	Отвар шиповника	190	0,45	0,15	11,17	48,07	72	857/22
	Котлеты рубленые из птицы с соусом молочным	90	10,89	3,07	12,10	119,95	61	614/22
	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,69	41,45	17	Пром.пр.
итого за полдник		300	12,27	3,55	31,96	209,47		
Норма по СанПин		10%	7,70	7,90	33,50	235,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			5,93	-5,51	-0,46	-1,09		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД		47,23	41,03	219,22	1438,04
Норма по СанПин		60%	46,20	47,40	201,00
отклонение от нормы (+ / -) %			1,34	-8,06	5,44

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК		39,34	33,76	153,48	1078,68
Норма по СанПин		45%	34,65	35,55	150,75
отклонение от нормы (+ / -) %			6,09	-2,26	0,82

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник		59,50	44,58	251,18	1647,51
Норма по СанПин		70%	53,90	55,30	234,50
отклонение от нормы (+ / -) %			7,28	-13,57	4,98

Россия Краснодарский край

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

Возрастная категория: с 7 до 11 лет Сезон: О С Е Н Ъ 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 8 -й	ЗАВТРАК							
	Каша рисовая молочная жидкая	200	4,57	8,73	29,30	213,93	30	181 / 17
	Сыр твёрдых сортов в нарезке	20	4,67	5,87	0,00	71,67	12	54-13/22
	Масло сливочное (порциями)	10	0,10	7,20	0,10	66,10	11	53-19а/22
	Чай с сахаром	180	0,17	0,00	5,85	24,05	68	457 / 21
	Булочка домашняя	35	2,85	1,06	34,83	144,78	67	992/22
	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,69	41,45	18	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	105	0,42	0,42	10,29	49,35	86	338 / 17
итого за завтрак		570	13,70	23,607	89,06	611,334		
Норма по СанПин		25%	19,25	19,75	83,75	587,50		
отклонение от нормы (+ / -) %			-7,20	4,88	1,58	1,01		
2 -я День 8 -й	ОБЕД							
	Огурец в нарезке	60	0,48	0,12	1,50	8,52	1	54-2з/22
	Суп картофельный с бобовыми	200	5,04	2,86	13,68	92,60	25	113 / 21
	Голубцы ленивые	90	9,90	11,16	3,60	155,70	53	333 / 21
	Картофель запечённый в сметанном соусе	180	5,99	11,98	26,41	238,55	40	181/21
	Сок фруктовый (абрикосовый)	200	1,00	0,00	25,40	105,60	85	501 / 21
	Хлеб пшеничный	55	1,10	0,72	29,81	130,09	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	18	Пром.пр.
итого за обед		815	24,91	27,326	113,43	793,230		
Норма по СанПин		35%	26,95	27,65	117,25	822,50		
отклонение от нормы (+ / -) %			-2,65	-0,41	-1,14	-1,25		
неделя 2 -я День 8 -й	ПОЛДНИК							
	Кисломолочный напиток							470 / 21
	Кефир (м. д. ж. 2,5%)	200	5,80	5,00	8,00	101,00	84	
	Котлеты морковные с творогом	90	3,60	3,47	10,716	88,18	35	152/17
8 -й	Хлеб пш. (батон)	20	0,77	0,38	10,28	45,22	16	Пром.пр.
итого за полдник		310	10,17	8,845	29,00	234,395		
Норма по СанПин		10%	7,70	7,90	33,50	235,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			3,20	1,20	-1,34	-0,03		
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД			38,62	50,93	202,49	1404,56		
Норма по СанПин		60%	46,20	47,40	201,00	1410,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			-9,85	4,47	0,44	-0,23		
ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК			35,08	36,17	142,43	1027,62		
Норма по СанПин		45%	34,65	35,55	150,75	1057,50		
отклонение от нормы (+ / -) %			0,55	0,79	-2,48	-1,27		
ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник			48,78	59,78	231,49	1638,96		
Норма по СанПин		70%	53,90	55,30	234,50	1645,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			-6,65	5,67	-0,90	-0,26		

Россия Краснодарский край

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

Возрастная категория: с 7 до 11 лет Сезон: ОСЕНЬ 2024 - ___ г.г.

2 - 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	Икра свекольная	80	1,20	2,88	6,80	57,60	10	53 / 21
День	Азу из говядины с картофелем	190	13,51	16,59	26,97	311,20	51	492/22
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,50	0,00	19,80	81,00	74	54-1хн/22
9-й	Хлеб пшеничный	50	1,00	0,65	27,1	118,26	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,69	41,45	18	Пром.пр.
итого за завтрак		540	17,15	20,446	89,36	609,511		
		Норма по СанПин	25%	19,25	19,75	83,75	587,50	
отклонение от нормы (+ / -) %			-2,73	0,88	1,67	0,94		
ОБЕД								
неделя 2 -я	Помидор в нарезке	60	0,70	0,10	2,30	12,80	2	54-3з/22
День	Суп картофельный с макаронами	200	2,39	2,68	19,83	113,00	29	242/22
	Курица по тайски	155	5,12	8,40	37,82	247,36	59	588/22
9-й	Чай с молоком	190	4,12	3,45	11,85	94,86	71	460 / 21
	Кондитерские изделия (печенье)	15	1,28	3,70	10,24	79,40	14	Пром.пр.
	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.
	Фрукты свежие (яблоко)	105	0,42	0,42	10,29	49,35	86	338 / 17
итого за обед		815	16,63	20,027	137,88	800,852		
		Норма по СанПин	35%	26,95	27,65	117,25	822,50	
отклонение от нормы (+ / -) %			-13,40	-9,65	6,16	-0,92		
ПОЛДНИК								
неделя 2 -я	Кисломолочный напиток	200	5,80	5,00	8,00	101,00	84	470 / 21
День	Кефир (м. д. ж. 2,5%)							
	Зразы картофельные	120	1,73	3,98	13,97	98,64	37	150/17
9-й	Хлеб пшеничный	20	0,40	0,26	10,84	47,30	17	Пром.пр.
итого за полдник		340	7,94	9,242	32,81	246,94		
		Норма по СанПин	10%	7,70	7,90	33,50	235,00	
отклонение от нормы (+ / -) %			0,31	1,70	-0,21	0,51		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД		33,78	40,47	227,24	1410,36
Норма по СанПин		60%	46,20	47,40	201,00
отклонение от нормы (+ / -) %		-16,13	-8,77	7,83	0,02

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК		24,57	29,27	170,69	1047,80
Норма по СанПин		45%	34,65	35,55	1057,50
отклонение от нормы (+ / -) %		-13,09	-7,95	5,95	-0,41

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник		41,72	49,71	260,04	1657,31
Норма по СанПин		70%	53,90	55,30	1645,00
отклонение от нормы (+ / -) %		-15,82	-7,07	7,62	0,52

Россия Краснодарский край

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

Возрастная категория: с 7 до 11 лет Сезон: ОСЕНЬ 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			
ЗАВТРАК								
неделя 2 -я	Котлета особая (мясная)	90	14,15	16,56	11,84	253,01	56	269 / 17
	Каша вязкая (гречневая)	150	0,458	5,077	20,52	145,50	31	303/17
День 10 -й	Молоко кипячёное	200	5,80	5,30	9,10	107,00	83	469 / 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		510	22,61	27,952	76,18	662,293		
Норма по СанПин		25%	19,25	19,75	83,75	587,50		
отклонение от нормы (+ / -) %			4,36	10,38	-2,26	3,18		
ОБЕД								
неделя 2 -я	Капуста с морковью в нарезке	60	1,12	1,95	4,19	38,84	7	54-31-32а/22
	Свекольник со сметаной	200	1,98	4,44	10,49	81,68	22	98 /21
	Рагу из овощей	180	3,12	14,19	16,70	176,70	34	334/22
День 10 -й	фишболы	90	14,67	3,02	19,39	163,43	66	471/22
	Кисель витаминный	180	0,88	0,13	34,10	140,83	75	481/21
	Хлеб пшеничный	60	1,20	0,78	32,52	141,91	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,69	41,45	18	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,40	9,7	47,00	86	338 / 17
итого за обед		890	24,30	25,246	135,78	831,846		
Норма по СанПин		35%	26,95	27,65	117,25	822,50		
отклонение от нормы (+ / -) %			-3,45	-3,04	5,53	0,40		
ПОЛДНИК								
неделя 2 -я	Кофейный напиток с молоком	190	5,57	4,46	12,22	111,05	80	465 / 21
	Руллет с макаронами и / соус сметанный с томатом	98	1,54	5,09	6,84	79,24	52	276/17
День 10 -й		20	0,35	1,00	1,40	16,02	52	331/17
	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,69	41,45	18	Пром.пр.
итого за полдник		328	8,39	10,88	29,15	247,76		
Норма по СанПин		10%	7,70	7,90	33,50	235,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			0,90	3,77	-1,30	0,54		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	46,90	53,20	211,95	1494,14
Норма по СанПин	60%	46,20	47,40	201,00
отклонение от нормы (+ / -) %		0,91	7,34	3,27

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	32,69	36,12	164,92	1079,61
Норма по СанПин	45%	34,65	35,55	1057,50
отклонение от нормы (+ / -) %		-2,55	0,73	4,23

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	55,30	64,08	241,10	1741,90
Норма по СанПин	70%	53,90	55,30	1645,00
отклонение от нормы (+ / -) %		1,81	11,11	1,97

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

Возрастная категория: с 7 до 11 лет Сезон: ОСЕНЬ 2024 - __ г.г.

1-я неделя

Возрастная категория: с 7 до 11 лет меню завтраки 10-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%	77	79,0	335	2350
7 - 11 л	ЗАВТРАКИ	25%	19,25	19,75	83,75	587,50	
Среднее за 5 дней (фактически)			19,05	18,67	83,13	571,46	
отклонение от нормы (+ / -)			%	-0,26	-1,36	-0,18	-0,68

7 - 11 л	ОБЕДЫ	35%	26,95	27,65	117,25	822,50	
Среднее за 5 дней (фактически)			29,69	28,78	108,02	810,91	
отклонение от нормы (+ / -)			%	3,55	1,43	-2,76	-0,49

7 - 11 л	ПОЛДНИКИ	10%	7,70	7,90	33,50	235,00	
Среднее за 5 дней (фактически)			6,57	8,13	34,36	237,26	
отклонение от нормы (+ / -)			%	-1,47	0,29	0,26	0,10

7 - 11 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	60%	46,20	47,40	201,00	1410,00	
Среднее за 5 дней (фактически)			48,74	47,45	191,15	1382,37	
отклонение от нормы (+ / -)			%	3,30	0,07	-2,94	-1,18

7 - 11 л	ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	45%	34,65	35,55	150,75	1057,50	
Среднее за 5 дней (фактически)			36,26	36,91	142,38	1048,17	
отклонение от нормы (+ / -)			%	2,09	1,72	-2,50	-0,40

7 - 11 л	ЗАВТРАКИ - ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	70%	53,90	55,30	234,50	1645,00	
Среднее за 5 дней (фактически)			55,31	55,58	225,51	1619,63	
отклонение от нормы (+ / -)			%	1,83	0,36	-2,68	-1,08

2 - я неделя

7 - 11 л	ЗАВТРАКИ	25%	19,25	19,75	83,75	587,50	
Среднее за 5 дней (фактически)			19,45	20,83	84,37	603,54	
отклонение от нормы (+ / -)			%	0,255	1,363	0,185	0,683

7 - 11 л	ОБЕДЫ	35%	26,95	27,65	117,25	822,50	
Среднее за 5 дней (фактически)			24,22	26,52	126,48	834,09	
отклонение от нормы (+ / -)			%	-3,552	-1,429	2,755	0,493

7 - 11 л	ПОЛДНИКИ	10%	7,70	7,90	33,50	235,00	
Среднее за 5 дней (фактически)			8,83	7,67	32,64	232,74	
отклонение от нормы (+ / -)			%	1,466	-0,294	-0,257	-0,096

7 - 11 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	60%	46,20	47,40	201,00	1410,00	
Среднее за 5 дней (фактически)			43,66	47,35	210,85	1437,63	
отклонение от нормы (+ / -)			%	-3,297	-0,066	2,940	1,176

7 - 11 л	ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	45%	34,65	35,55	150,75	1057,50
Среднее за 5 дней (фактически)			33,04	34,19	159,12	1066,83

отклонение от нормы (+ / -)	%	-2,086	-1,723	2,498	0,397
-------------------------------	---	--------	--------	-------	-------

7 - 11 л	ЗАВТРАКИ - ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	70%	53,90	55,30	234,50	1645,00
	Среднее за 5 дней (фактически)		52,49	55,02	243,49	1670,37
	отклонение от нормы (+ / -)	%	-1,831	-0,360	2,683	1,080

1 -я - 2-я неделя

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ

ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Сезон: О С Е Н Ъ 2024 - ____ г.г.

Возрастная категория: 12 лет и старше		Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	
меню завтраки 10-тидневка		белки Б	жиры Ж	углеводы У		
Суточная потребность по СанПиН СанПин 2.3 /2.4. 3590 - 20		100%	77	79	335	2350
7 - 11 л	ЗАВТРАКИ	25%	19,25	19,75	83,75	587,50
	Среднее за 10 дней (фактически)		19,25	19,75	83,75	587,50
	отклонение от нормы (+ / -)	%	0,000	0,000	0,000	0,000

7 - 11 л	ОБЕДЫ	35%	26,95	27,65	117,25	822,50
	Среднее за 10 дней (фактически)		26,95	27,65	117,25	822,50
	отклонение от нормы (+ / -)	%	0,000	0,000	0,000	0,000

7 - 11 л	ПОЛДНИКИ	10%	7,70	7,90	33,50	235,00
	Среднее за 10 дней (фактически)		7,70	7,90	33,50	235,00
	отклонение от нормы (+ / -)	%	0,000	0,000	0,000	0,000

7 - 11 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	60%	46,20	47,40	201,00	1410,00
	Среднее за 10 дней (фактически)		46,20	47,40	201,00	1410,00
	отклонение от нормы (+ / -) %		0,000	0,000	0,000	0,000

7 - 11 л	ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	45%	34,65	35,55	150,75	1057,50
	Среднее за 10 дней (фактически)		34,65	35,55	150,75	1057,50
	отклонение от нормы (+ / -)	%	0,000	0,000	0,000	0,000

7 - 11 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ ПОЛДНИКИ	70%	53,90	55,30	234,50	1645,00
	Среднее за 10 дней (фактически)		53,90	55,30	234,50	1645,00
	отклонение от нормы (+ / -)	%	0,000	0,000	0,000	0,000

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

Литература:

- 1 СКУРИХИН И.М., ТУТЕЛЬЯН В.А. ТАБЛИЦЫ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА И КАЛОРИЙНОСТИ РОССИЙСКИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276 с.
- 2 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.
- 3 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.
- 4 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.)
- 5 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.

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 353902.1. 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. 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 НИЦД 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. Повикова 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.

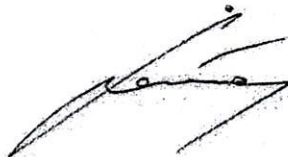
Количество обязательных приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (один прием пищи - завтрак или обед; либо два приема пищи - завтрак и обед; обед и полдник; либо три приема пищи - завтрак, обед и полдник) предусмотрено в соответствии с требованиями прил. №12 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. Отступление от норм калорийности по отдельным приемам

пищи в пределах +/-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. Натарин