

УТВЕРЖДАЮ

ИП Козлов В.И.



В.И. Козлов

« 26 » сентября

2023 год

СОГЛАСОВАНО

Директор 1504 ООШ № 22

И.Г. Борискина



«26 » сентября 2023 год

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗОВАННОЕ) МЕНЮ

(12-ти дневное)

ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЛЕНИНГРАДСКИЙ РАЙОН

Сезон: ОСЕННИЙ

Возраст : 12 лет и старше

В том числе для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов

сезон: осеннее
 возрастная категория: 12 лет и старше
 понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептов	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 1								
День 1								
завтрак	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА	250	9,1	11,1	40,0	307,3	2011	175
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	18	4,2	5,3	0,0	65,5	2011	15
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	7	0,0	5,8	0,1	52,4	2011	14
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	0,0	9,9	40,2	2011	376
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71,0	2008	ПР
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,7	0,2	10,6	51,0	2008	ПР
	ВАФЛИ	20	0,6	0,7	15,5	70,8	2008	ПР
Итого за завтрак:		550,00	18,00	23,30	91,20	658,20		
обед	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ или черносливом	100	1,1	0,2	8,6	42,0	2011	59
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	1,9	5,0	12,5	103,4	2011	82
	РАГУ ИЗ СВИНИНЫ	220	18,9	26,5	32,7	539,0	2015	263
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1,0	0,2	19,6	83,4	2011	389
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	2008	ПР
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	2008	ПР
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (слива)*	100	0,8	0,3	9,3	47,5	2011	338.2
Итого за обед:		930	28,1	32,6	111,3	950,8		
Итого за день:		1480	46,1	55,9	202,5	1609		

слива*-допускается выдача иных фруктов

возрастная категория: 12 лет и старше
вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептур	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 1								
День 2								
завтрак	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (помидоры)	100	1,1	0,2	3,8	24,0	2011	71
	ГУЛЯШ	100	13,4	17,7	3,4	248,9	2011	260
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,4	5,8	41,0	242,1	2011	309
	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ЯГОД замороженных п	200	0,1	0,1	10,9	45,0	2021	492
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10,0	47,4	2008	ПР
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	1,0	0,1	6,4	30,6	2008	ПР
Итого за завтрак:		615	23,50	24	75,5	638		
обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	0,8	6,1	2,4	67,2	2011	20
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	250	2,6	2,8	19,8	115,7	2011	101
	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	150	15,2	8,1	7,9	167,2	2011	229
	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	180	4,3	5,7	45,3	249,2	2011	305
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 2	200	2,8	2,5	13,6	88,0	2021	465
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71,0	2008	ПР
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	2008	ПР
	ВАФЛИ	30	0,8	1,0	23,2	106,2	2008	ПР
Итого за обед:		960	30,1	26,6	135,8	905,3		
Итого за день:		1575	53,6	50,6	211,3	1543,3		

слива*-допускается выдача иных фруктов

сезон: осеннее
 возрастная категория: 12 лет и старше
 среда

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептов	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 1								
День 3								
завтрак	САЛАТ "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ"	100	1,5	5,0	4,4	78,9	2008	29
	КОТЛЕТЫ, РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ с соусом молочным п	105	12,7	10,2	10,3	183,7	2021	374
	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	180	5,3	4,3	35,0	161,8	2021	227
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	180	0,9	0,2	17,6	75,1	2011	389
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,9	0,2	12,5	59,2	2008	ПР
Итого за завтрак:		590	22,30	19,88	79,79	558,70		
обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	100	1,6	4,2	8,1	76,9	2011	53
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	5,7	5,4	18,9	147,2	2011	102
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ	120	12,1	15,0	12,5	223,2	2011	279
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	200	4,9	5,9	20,2	156,3	2011	321
	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	200	0,1	0,1	28,3	115,4	2011	352
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118,4	2008	ПР
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,0	0,3	12,7	61,2	2008	ПР
Итого за обед:		950	30,20	31,20	125,80	898,60		
Итого за день:		1540	52,5	51,08	205,59	1457,3		

слива*-допускается выдача иных фруктов

сезон: осеннее
 возрастная категория: 12 лет и старше
 четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			энергетическая ценность	Сборник рецептур	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 1								
День 4								
завтрак		100	1,5	5,1	8,9	88,3	2011	45
	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	210	17,2	18,0	25,7	361,5	2016	276
	ВОК " МЯСО С ОВОЩАМИ"	180	0,0	0,0	17,4	69,7	2011	349
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	30	2,3	0,2	15,1	71,0	2008	ПР
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,0	0,3	12,7	61,2	2008	ПР
	ХЛЕБ РЖАНОЙ							
Итого за завтрак:		550	23,00	23,60	79,80	651,70		
обед	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (огурцы)	100	0,8	0,1	2,5	14,0	2011	71
	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	250	2,3	5,5	11,7	105,7	2011	113
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ (ОСОБЫЕ)	100	14,5	20,1	12,6	311,6	2011	269
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	180	4,7	3,9	27,7	164,5	2021	223
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,2	0,0	10,1	42,2	2011	377
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118,4	2008	ПР
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17,0	81,6	2008	ПР
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ(яблоко)*	100	0,4	0,4	9,8	47,0	2011	338
	Итого за обед:	1020	29,30	30,70	116,50	885,00		
Итого за день:		1570	52,3	54,3	196,3	1536,7		

яблоко*-допускается выдача иных фруктов

сезон: осеннее
возрастная категория: 12 лет и старше
пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептов	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 1								
День 5								
завтрак	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (помидоры)	100	1,1	0,2	3,8	24,0	2011	71
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ ттк	200	20,6	23,4	35,7	436,3	2011	291
	ЧАЙ	200	0,4	0,1	14,9	62,0	2021	458
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10,0	47,4	2008	ПР
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (груша)*	100	0,4	0,3	10,0	45,6	2011	338.1
Итого за завтрак:		620	24,0	24,1	74,4	615,3		
обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ	100	1,1	6,1	3,8	76,7	2011	27
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	1,9	5,0	12,5	103,4	2011	82
	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ	105	13,2	15,5	8,5	278,5	2011	297
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,8	6,3	25,7	175,5	2011	312
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1,0	0,2	19,6	83,4	2011	389
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118,4	2008	ПР
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17,0	81,6	2008	ПР
Итого за обед:		925	27,4	33,8	112,2	917,5		
Итого за день:		1545	51,4	57,9	186,6	1532,8		

груша* - допускается выдача иных фруктов

сезон: осеннее
 возрастная категория: 12 лет и старше
 суббота

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептур	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 1								
День 6								
завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	0,8	6,1	2,4	67,2	2011	20
	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ	100	12,5	10,5	5,9	112,6	2021	308
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,3	5,8	40,1	237,8	2015	309/202
	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331	20	0,3	0,7	1,4	13,9	2011	331
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,2	0,0	10,1	42,2	2011	377
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10,0	47,4	2008	ПР
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	2008	ПР
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ(яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	47,0	2011	338
Итого за завтрак:		740	23,30	23,80	88,20	608,90		
обед	САЛАТ "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ"	100	1,5	5,0	4,4	78,9	2008	29
	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	2,2	5,2	16,4	122,2	2011	96
	ГУЛЯШ	100	13,4	17,7	3,4	248,9	2011	260
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	180	2,6	5,3	30,6	180,0	2008	184
	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	180	0,6	0,2	25,9	119,3	2011	388
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	2008	ПР
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,0	0,3	12,7	61,2	2008	ПР
		880	25,4	33,9	113,5	905,2		
Итого за обед:								
Итого за день:		1620	48,7	57,7	201,7	1514,1		

слива*-допускается выдача иных фруктов

ИТОГО ЗАВТРАК 20-25 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтраки за 6 дней (первая неделя) в среднем фактически:	610,8	22,4	23,1	81,5	621,8
СанПин 100% суточной нормы:		90,00	92,00	383,00	2720
норма по СанПин 20% от суточной нормы:		18	18,4	76,6	544
норма по СанПин 25% от суточной нормы:		22,5	23	95,75	680
выход норм в % соотношении за 6 дней		24,83	25,12	21,27	22,86

ИТОГО ОБЕД 30-35 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого обеды за 6 дней(первая неделя) в среднем фактически:	944,17	28,42	31,47	119,18	910,40
СанПин 100% суточной нормы:		90,00	92,00	383,00	2720
норма по СанПин 30 % от суточной нормы:		27	27,6	114,9	816
норма по СанПин 35 % от суточной нормы:		31,5	32,2	134,05	952
выход норм в % соотношении за 6 дней		31,57	34,20	31,12	33,47

ИТОГО : ЗАВТРАК+ОБЕД = 50-60 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого за 6 дней (первая неделя) в среднем фактически:		50,77	54,58	200,67	1532,20
СанПин 100% суточной нормы:		90,00	92,00	383,00	2720
норма по СанПин 50 % от суточной нормы:		45,00	46,00	191,50	1360,00
норма по СанПин 60% от суточной нормы:		54,00	55,20	229,80	1632,00
выход норм в % соотношении за 6 дней		56,41	59,33	52,39	56,33

сезон: осеннее
возрастная категория: 12 лет и старше
понедельник

понеделник		Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецепту	Сборник рецептур
Прием пищи	Наименование блюда		Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 2								
День 7								
завтрак	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (огурцы)	100	0,8	0,1	2,5	14,0	2011	71
	БИТОЧКИ "АППЕТИТНЫЕ"	100	12,9	18,5	27,5	376,7	2011	268-тгк
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	180	4,7	3,9	27,7	164,5	2021	223
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,2	0,0	10,1	42,2	2011	377
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,9	0,2	12,5	59,2	2008	ПР
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109	2013
	Итого за завтрак:	630	22,16	23,00	88,65	700,10		
обед	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (помидоры)	100	1,1	0,2	3,8	24,0	2011	71
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	4,1	5,4	23,0	156,8	2011	108
	ПТИЦА, тушенные в соусе	110	15,3	18,9	3,3	244,7	2011	290
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,3	5,8	40,3	238,8	2015	309/202
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	180	0,9	0,2	17,6	75,1	2011	389
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10,0	47,4	2008	ПР
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	2008	ПР
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (слива)*	100	0,8	0,3	9,3	47,5	2011	338.2
Итого за обед:	960	31,30	31,10	115,80	875,10			
Итого за день:		1590	53,46	54,1	204,45	1575,2		

слива*-допускается выдача иных фруктов

сезон: осеннее
 возрастная категория: 12 лет и старше
 вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			энергетическая ценность	№ рецепту	Сборник рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 2								
День 8								
завтрак	САЛАТ "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ"	100	1,5	5,0	4,4	78,9	2008	29
	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ТОМАТАМИ	105	10,6	8,7	1,6	129,2	2016	248
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,8	6,3	25,7	175,5	2011	312
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)	200	0,2	0,2	27,0	111,1	2011	342,1
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71,0	2008	ПР
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	2008	ПР
Итого за завтрак:		635	19,70	20,62	82,27	606,45		
обед	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ или черносливом	100	1,1	0,2	8,6	42,0	2011	59
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	1,9	5,0	12,5	103,4	2011	82
	ПЛОВ ИЗ МЯСА	240	20,8	27,3	42,0	575,2	2011	265
	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	200	0,1	0,1	28,3	115,4	2011	352
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	2008	ПР
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,0	0,3	12,7	61,2	2008	ПР
Итого за обед:		860	29,00	33,10	124,20	991,90		
Итого за день:		1495	48,7	53,72	206,47	1598,35		

сезон: осеннее
 возрастная категория: 12 лет и старше
 среда

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецепту	Сборник рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 2								
День 9								
завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	100	1,6	4,2	8,1	76,9	2011	53
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (ТТК)	200	18,6	19,3	4,9	288,5	2011	210-ТТК
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ	200	0,1	0,0	14,7	59,3	2011	376
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10,0	47,4	2008	ПР
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (слива)	100	0,8	0,3	17,3	47,6	2011	338.2
	ВАФЛИ	20	0,6	0,7	15,5	70,8	2008	ПР
Итого за завтрак:		640	23,2	24,6	70,5	590,5		
обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	100	1,1	6,2	3,5	75,8	2011	23
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	5,7	5,4	18,9	147,2	2011	102
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ п	220	20,7	15,7	28,4	337,7	2021	328
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)	200	0,2	0,2	27,0	111,1	2011	342.1
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	2008	ПР
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,0	0,3	12,7	61,2	2008	ПР
Итого за обед:		840	32,80	28,00	110,60	827,70		
Итого за день:		1480	56	52,6	181,1	1418,2		

сезон: осеннее
 возрастная категория: 12 лет и старше
 четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	рецептуры	Сборник рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 2 День 10								
завтрак	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (огурцы)	100	0,8	0,1	2,5	14,0	2011	71
	ГУЛЯШ	100	13,4	17,7	3,4	248,9	2011	260
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	180	2,6	5,3	30,6	180,0	2008	324
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	180	0,9	0,2	17,6	75,1	2011	389
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	2008	ПР
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	2008	ПР
Итого за завтрак:		620	22,10	23,70	82,70	653,50		
обед	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	1,5	5,1	8,9	88,3	2011	45
	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	2,2	5,2	16,4	122,2	2011	96
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ	110	11,1	13,8	11,4	204,6	2011	279
	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	180	5,3	4,3	35,0	161,8	2021	227
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,0	0,0	19,4	77,4	2011	349
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118,4	2008	ПР
Итого за обед:		920	25,90	29,00	128,90	833,90	2008	ПР
Итого за день:		1540	48	52,7	211,6	1487,4		

сезон: осеннее
возрастная категория: 12 лет и старше
пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			энергетическая ценность	№ рецепту	Сборник рецептов
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 2 День 11 завтрак	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С РИСОМ со сгущенным молоком ттк	200	20,7	10,7	49,6	392,3	2012	236
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	15	0,1	12,4	0,1	112,2	2011	14
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,2	0,0	10,1	42,2	2011	377
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10,0	47,4	2021	573
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ(яблоко)*	115	0,5	0,5	11,3	54,1	2011	338
Итого за завтрак:		550	23,00	23,70	81,10	648,20		
обед	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (помидоры)	100	1,1	0,2	3,8	24,0	2011	71
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	1,9	5,0	12,5	103,4	2011	82
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ-ттк	100	14,9	18,0	14,5	279,7	2011	294-ттк
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,8	6,3	25,7	175,5	2011	312
	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	30	0,3	1,5	2,0	23,4	2012	348
	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ЯГОД замороженных п	200	0,1	0,1	10,9	45,0	2021	492
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	2008	ПР
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,0	0,3	12,7	61,2	2008	ПР
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (груша)*	100	0,4	0,3	10,0	45,6	2011	338.1
Итого за обед:		1030	27,60	31,90	112,20	852,50		
Итого за день:		1580	50,6	55,6	193,3	1500,7		

яблоко*груша*-допускается выдача иных фруктов

сезон: осеннее
возрастная категория: 12 лет и старше
суббота

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецепту	Сборник рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 2								
День 12								
завтрак	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	1,5	5,1	8,9	88,3	2011	45
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,3	3,0	0,0	36,3	2008	14
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ ОТВАРНОЙ	220	13,5	9,0	27,3	245,4	2021	375
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2,5	2,3	12,2	79,2	2021	465
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10,0	47,4	2008	ПР
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	2008	ПР
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (слива)*	100	0,8	0,3	9,3	47,5	2011	338.2
Итого за завтрак:		650	23,4	20,0	76,20	584,90		
обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	0,8	6,1	2,4	67,2	2011	20
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	250	2,6	2,8	19,8	115,7	2011	101
	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	100	9,0	8,2	12,3	159,0	2011	234
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,3	5,8	40,0	237,2	2015	309/202
	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331	20	0,3	0,7	1,4	13,9	2011	331
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	0,0	9,9	40,2	2011	376
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,7	0,2	17,6	82,9	2008	ПР
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	2008	ПР
	ПЕЧЕНЬЕ	25	1,9	2,5	18,6	104,3	2008	ПР
	Итого за обед:	930	25,00	26,50	130,50	861,20		
Итого за день:		1580	48,4	46,5	206,7	1446,1		

слива*-допускается выдача иных фруктов

ИТОГО ЗАВТРАК 20-25 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтраки за 6 дней (неделя вторая) в среднем фактически:	620,83	22,26	22,60	80,24	630,61
СанПин 100% суточной нормы:		90,00	92,00	383,00	2720
норма по СанПин 20% от суточной нормы:		18	18,4	76,6	544
норма по СанПин 25% от суточной нормы:		22,5	23	95,75	680
выход норм в % соотношении за 6 дней		24,73	24,57	20,95	23,18

ИТОГО ОБЕД 30-35 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого обед за 6 дней (неделя вторая) в среднем фактически:	923,33	28,60	29,93	120,37	873,72
СанПин 100% суточной нормы:		90,00	92,00	383,00	2720
норма по СанПин 30 % от суточной нормы:		27	27,6	114,9	816
норма по СанПин 35 % от суточной нормы:		31,5	32,2	134,05	952
выход норм в % соотношении за 6 дней		31,78	32,54	31,43	32,12

ИТОГО : ЗАВТРАК+ОБЕД = 50-60 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого за 6 дней (вторая неделя) в среднем фактически:		50,86	52,54	200,60	1504,33
СанПин 100% суточной нормы:		90,00	92,00	383,00	2720
норма по СанПин 50% от суточной нормы:		45	46	191,5	1360
норма по СанПин 60% от суточной нормы:		54	55,2	229,8	1632
выход норм в % соотношении за 6 дней		56,51	57,11	52,38	55,31

ИТОГО : ЗАВТРАК+ОБЕД = 50 -60 % ЗА ВЕСЬ ПЕРИОД 12 ДНЕЙ					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого за 12 дней (две недели) в среднем фактически:		50,81	53,56	200,63	1518,26
СанПин 100% суточной нормы:		90,00	92,00	383,00	2720
норма по СанПин 50% от суточной нормы:		45,00	46,00	191,50	1360,00
норма по СанПин 60% от суточной нормы:		54,00	55,20	229,80	1632,00
выход норм в % соотношении за 12 дней		56,46	58,22	52,38	55,82

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ЗАВТРАК) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ	суммарный вес блюд	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
1 ДЕНЬ	550,00	18,00	23,30	91,20	658,20
2 ДЕНЬ	615,00	23,5	24	75,5	638
3 ДЕНЬ	590,00	22,3	19,88	79,79	558,7
4 ДЕНЬ	550,00	23	23,6	79,8	651,7
5 ДЕНЬ	620,00	24	24,1	74,4	615,3
6 ДЕНЬ	740,00	23,30	23,80	88,20	608,90
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 6 ДНЕЙ:	610,83	22,35	23,11	81,48	621,80
7 ДЕНЬ	630,00	22,16	23	88,65	700,1
8 ДЕНЬ	635,00	19,7	20,62	82,27	606,45
9 ДЕНЬ	640,00	23,2	24,6	70,5	590,5
10 ДЕНЬ	620,00	22,1	23,7	82,7	653,5
11 ДЕНЬ	550,00	23	23,7	81,1	648,2
12 ДЕНЬ	650,00	23,4	20	76,2	584,9
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 6 ДНЕЙ:	620,83	22,26	22,60	80,24	630,61
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 12 ДНЕЙ (ЗАВТРАК)	615,83	22,31	22,86	80,86	626,20

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ОБЕДЫ) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ	суммарный вес блюд	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
1 ДЕНЬ	1480,00	46,10	55,90	202,50	1609,00
2 ДЕНЬ	1575,00	53,60	50,60	211,30	1543,30
3 ДЕНЬ	950,00	30,2	31,2	125,8	898,6
4 ДЕНЬ	1020,00	29,3	30,7	116,5	885
5 ДЕНЬ	925,00	27,4	33,8	112,2	917,5
6 ДЕНЬ	880,00	25	34	114	905
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 6 ДНЕЙ:	1138,33	35,33	39,35	146,97	1126,43
7 ДЕНЬ	960,00	31,3	31,1	115,8	875,1
8 ДЕНЬ	860,00	29	33,1	124,2	991,9
9 ДЕНЬ	840,00	32,8	28	110,6	827,7
10 ДЕНЬ	920,00	25,9	29	128,9	833,9
11 ДЕНЬ	1030,00	27,6	31,9	112,2	852,5
12 ДЕНЬ	930,00	25	26,5	130,5	861,2
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 6 ДНЕЙ:	923,33	28,60	29,93	120,37	873,72
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 12 ДНЕЙ (ОБЕД)	1030,83	31,97	34,64	133,67	1000,08

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в Краснодарском филиале

Аттестат аккредитации органа инспекции
№ RA. RU.710012 от 22.04.2015г.

М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1041/26 «26» сентября 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
Основного (организованного) 12-дневного меню (завтрак + обед) на осенний
сезон учебного года, разработанного индивидуальным предпринимателем В.И.
Козловым (Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября,
дом № 26, кв.9), для организации питания обучающихся старше 12 лет в
общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский
район, в том числе, детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и
детей-инвалидов.

Производство экспертизы начато: 26.09.2023г. в 12-30ч.
Производство экспертизы окончено: 26.09.2022г. в 17.00ч.

1. Основание: Заявление индивидуального предпринимателя Козлова В.И.
зарегистрированное под Вх. № 1048/929/ОИ от 16.09.2023г. в Кушевском филиале ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»;

2. Заявитель: Индивидуальный предприниматель Козлов Владимир Игоревич;
Юридический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет
Октября, дом № 26, кв.9;

ИНН: 234703511402;

ОГРН: 305234702802112;

фактический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет
Октября, дом № 26, кв.9

3. Разработчик: индивидуальный предприниматель В.И. Козлов.

Юридический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет
Октября, дом № 26, кв.9.

Фактический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет
Октября, дом № 26, кв.9.

Кушевский
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

4. Цель экспертизы:

на соответствие требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (в том числе приложение № 7 таблица №2, приложение №9 таблицы №№1,3, приложение 10 таблицы №№1,3).

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Основное (организованное) 12-дневное меню (завтрак + обед) на осенний сезон учебного года, разработанного индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым (Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26, кв. 9), для организации питания обучающихся старше 12 лет в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, в том числе, детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и детей-инвалидов;
- Технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий. Указана температура подачи готовых блюд.
- Ведомость контроля за рационом питания возрастной категории детей старше 12 лет.
- Ведомость среднесуточных наборов пищевой продукции для организации питания детей старше 12 лет.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное основное (организованное) 12-дневное меню (завтрак + обед) для организации питания учащихся старше 12 лет общеобразовательных организаций муниципального образования Ленинградский район, разработано на основе следующих документов:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А. Ю. Поповой;
- Сборник технических нормативов- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. -М.: Дели плюс, 2011. -544с.;
- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина.- Изд-е 4-е доп. и испр.-Пермь, 021.-410с.;
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - Спб:Речь, 2008.-800с.;

Кузнецов

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГАУЗ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НП СРО «АПСПСОЗ»/под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы. - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.-361с.;
- Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008.-276с.

По результатам экспертизы основного (организованного) 12-дневного меню (завтрак+обед) для обучающихся старше 12 лет общеобразовательных организаций муниципального образования Ленинградский район на осенний сезон учебного года, установлено:

1. Основное (организованное) 12-дневное меню (завтрак+обед) для детей старше 12 лет разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
2. Представленное меню разработано с учетом сезонности (осенний период) на период двух недель (12 дней, предусмотрены с понедельника по субботу) дифференцированного по возрасту обучающихся (старше 12 лет) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
3. В меню предусмотрено двухразовое питание: завтрак (20-25 %), обед (30-35%), от суточной калорийности (п.8.1.2 приложение № 12).
4. Меню разработано в соответствии с требованиями п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (рекомендуемый образец).
5. Примерное меню содержит информацию о наименовании и количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий (п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
6. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню, соответствуют наименованиям в использованных сборниках рецептур (технологических картах) (раздела II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
7. Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
8. В пояснительной записке отражена информация о профилактике йод-дефицитных заболеваний путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
9. В примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся старше 12 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Кучмы В.Р.

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Для учащихся старше 12 лет

Название блюд	масса порций блюд в граммах старше 12 лет	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	200-250	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	100	100-150
Первое блюдо	250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-150	100-120
Гарнир	180	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100-115	100

10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Для учащихся старше 12 лет

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 10 дней	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	616	550
Обед	857	800

Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски, горячих молочных супов, мясных/рыбных блюд, гарниров, творожных блюд, напитков; предусмотрена выдача фруктов, кондитерских изделий.

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (салат или свежие овощи), горячее первое блюдо, второе блюдо состоящее из мясного/рыбного блюда (котлеты, биточки, плов, рагу), гарниров крупяных, макаронных изделий и пр., напитка (компот, кисель, соки).

12. Распределение энергетической ценности блюд по приему пищи (завтрак+обед), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях, соответствует нормам (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) :

1 неделя

Прием пищи	Дни недели						N %	Средняя калорийность за 6 дней	Средний % пищевой ценности за 6 дней
	1	2	3	4	5	6			
завтрак	658,2	638	558,7	651,7	615,3	608,9	20-25	621,8	23
Суточная калорийность	2720 ккал- 100%, 544ккал -680 ккал 20%- 25%								
обед	950,8	905,3	898,6	885	917,5	905,2	30-35	910,4	34
Суточная калорийность	2720 ккал- 100%, 30% - 816 ккал 35%- 952 ккал								
завтрак+обед	1609	1543,3	1457,3	1536,7	1532,8	1514,1	60-65	1532,2	57
Суточная калорийность	2720 ккал- 100%, 50% - 1360 ккал -60% -1632 ккал								

2 неделя

Прием пищи	Дни недели						N %	Средняя калорийность за 6 дней	Средний % пищевой ценности за 6 дней
	1	2	3	4	5	6			
завтрак	700,1	606,4 5	590,5	653,5	648,2	584,9	20-25	630,6	23

Подпись

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Стр. 2609 к экспертному заключению
20.12.2011

Суточная калорийность 2720 ккал- 100%,	544ккал -680 ккал 20%- 25%	
обед	875,1 991,9 827,7 833,9 852,5 861,2 30-35 873,7 32	
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%,	30% - 816 ккал 35%- 952 ккал	
завтрак+ обед	1575, 2 1598,3 5 1418,2 1487,4 1500,7 1446,1 50-60 1504,3 55	
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%,	50% - 1360 ккал -60% -1632 ккал	

13. Распределение суточной потребности в пищевых веществах, энергии по приемам пищи (завтрак + обед), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях старше 12 лет соответствует нормам (приложение 10, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) 50- 60 % от суточной калорийности, что составляет:

Возраст	Энергетическая ценность ккал, завтрак+ обед		Белки, г завтрак+ обед		Жиры, г завтрак+ обед		Углеводы, г завтрак+обед	
	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в ккал, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)
старше 12 лет	1519	1360 - 1632	54,3	45- 54	57	46-53	214,53	191,5- 229,8

14. По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории детей старше 12 лет, учащиеся обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), что соответствует требованиям (п.8.1.2 приложение № 7 таблица 2, СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Среднесуточный набор пищевой продукции для организации питания детей старше 12 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)		
Наименование группы продуктов	100%	56 % (средний показатель за период 10 дней)
Дрожжи	0,3	0,17
Какао	1,2	0,7
Картофель	187	105
Кисломолочная продукция	180	101
Кондитерские изделия	15	8,5
Кофейный напиток	2	1,15
Крахмал	4	2,3
Крупа	50	28
Макаронные изделия	20	11,2
Масло растительное	18	11
Масло сливочное	35	20
Молоко	350	196
Мука	20	11,2
Мясо	78	44
Овощи	320	180
Птица	53	30
Рыба	77	33

Жури

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Стр. 6
От 26.09.2012 г. № 12

Сахар	35	20
Сметана	10	5,6
Сок	200	112
Соль	5	2,9
Субпродукты	40	22,5
Сухофрукты	20	12
Специи	2	1,2
Сыр	15	8,4
Творог	60	34
Фрукты(свежие)	185	104
Хлеб пшеничный	200	112
Хлеб ржаной	120	68
Чай	2	1,2
Яйцо	1шт	1шт

7. Вывод: Основное (организованное) 12-дневное меню (завтрак + обед) на осенний сезон учебного года, разработанного индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым (Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26, кв.9), для организации питания обучающихся старше 12 лет в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, в том числе, детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и детей-инвалидов, соответствует требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.2.4, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в том числе приложение 7 таблица 2, приложение №9 таблицы №№ 1,3, приложение № 10 таблицы №№ 1,3.

Врач по общей гигиене

Т.Н. Пожиленкова

Т.Н. Пожиленкова

Кузнецов

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Прошито и
Скреплено
печатью

В.И.Козлов

