

возрастная категория: 12 лет и старше
понеделник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 1								
День 1								
завтрак	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	50	0,95	4,45	3,85	59,50	115	2013
	ГУЛЯШ	85	12,61	12,57	2,61	174,13	260	2011
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,20	2,61	33,25	177,48	309	2011
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,10	0,00	14,72	59,25	376	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,85	0,19	11,93	56,99	108	2013
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109	2013
	ЯБЛОКО *	100	0,40	0,40	9,80	47,00	112	2013
Итого за завтрак:		635,00	22,77	20,52	84,51	617,85		
обед	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	2,24	4,08	16,43	117,72	96	2011
	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	100	1,60	5,10	8,24	87,63	47	2011
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ (БИТОЧКИ)	100	15,96	14,82	14,56	255,27	268	2011
	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	180	2,64	5,28	30,60	180,00	324	2008
	СОК ВИШНЕВЫЙ	200	1,36	0,39	22,12	98,94	442	2008
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,96	0,31	19,09	91,18	108	2013
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,99	0,36	10,02	52,20	109	2013
Итого за обед:		900	28,75	30,34	121,06	882,94		
Итого за день:		1535,00	51,52	50,86	205,57	1500,79		

ЯБЛОКО * -допускается выдача иных фруктов МАНДАРИН * -допускается выдача иных фруктов

вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 1								
День 2								
завтрак	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	60	1,80	0,12	3,78	23,28	пр-пр-во	пр-пр-во
	РЫБА ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	120	13,13	4,91	4,99	117,56	229	2011
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	140	2,96	4,92	19,99	136,52	312	2011
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,05	8,25	0,08	74,80	14	2011
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,58	0,00	32,36	131,73	349	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,22	0,23	14,32	68,39	108	2013
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109	2013
Итого за завтрак:		585	22,40	18,73	83,87	595,78		
обед	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	1,98	5,75	12,41	112,12	82	2011
	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	1,42	6,09	8,28	93,46	52	2011
	КУЛЕШ С МЯСОМ ИЗ ПЕРЛОВОЙ КРУПЫ	220	16,55	15,11	23,51	296,04	203.1	2012
	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,75	3,01	24,42	141,00	382	2011
	ПЕЧЕНЬЕ	25	1,88	2,45	18,60	104,25	590	2013
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,96	0,31	19,09	91,18	108	2013
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109	2013
	МАНДАРИН*	100	0,80	0,20	7,50	38,00	112	2013
Итого за обед:		960	31	33,22	122,16	919,55		
Итого за день:		1545	53,4	51,95	206,03	1515,33		

ЯБЛОКО * -допускается выдача иных фруктов МАНДАРИН * -допускается выдача иных фруктов

возрастная категория: 12 лет и старше
среда

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 1								
День 3								
завтрак	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА с повидлом (130/40)	170	14,65	8,31	39,71	296,16	223	2011
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,05	8,25	0,08	74,80	14	2011
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,32	2,95	0,00	36,40	15	2011
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	1,50	1,30	22,40	107,00	432	2008
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,22	0,23	14,32	68,39	108	2013
	МАНДАРИН *	140	1,12	0,28	10,50	53,20	112	2013
Итого за завтрак:		560	21,86	21,32	87,01	635,95		
обед	СУП С КРУПОЙ И ТОМАТОМ	250	1,76	3,90	16,02	106,52	116	2011
	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ОГУРЕЦ)	100	0,80	0,10	1,70	13,00	70	2011
	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	230	19,81	25,24	20,85	390,30	309	2008
	КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО НАТУРАЛЬНОГО	200	0,69	0,19	41,88	172,72	358	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,96	0,31	19,09	91,18	108	2013
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,32	0,42	11,69	60,90	109	2013
Итого за обед:		855	28,34	30,16	111,23	834,62		
Итого за день:		1415	50,2	51,48	198,24	1470,57		

ЯБЛОНО * -допускается выдача иных фруктов МАНДАРИН * -допускается выдача иных фруктов

четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 1 День 4								
завтрак								
	КУКУРУЗА (КОНСЕРВИРОВАННАЯ)	60	1,80	0,12	3,78	23,28	пр.пр-во	пр.пр-во
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУР, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ	100	12,86	16,66	10,57	243,90	316	2008
	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	180	3,38	5,17	20,51	143,52	143	2011
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,16	0,01	14,92	61,56	377	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,59	0,27	16,70	79,78	108	2013
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109	2013
Итого за завтрак:		600	22,45	22,53	74,83	595,54		
обед								
	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	250	3,11	5,75	16,66	130,72	113	2011
	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ПОМИДОР)	100	1,10	0,00	2,40	14,00	70	2011
	БЕФСТРОГАНОВ	100	15,64	17,40	5,86	251,67	250	2011
	НАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	180	6,17	6,91	30,09	207,42	184	2008
	СОК АБРИКОСОВЫЙ	200	0,97	0,00	24,64	106,70	442	2008
	ЯБЛОКО *	120	0,48	0,48	11,76	56,40	112	2013
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,96	0,31	19,09	91,18	108	2013
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109	2013
Итого за обед:		1015	32,09	31,15	118,85	901,59		
Итого за день:		1615	54,54	53,68	193,68	1497,13		

ЯБЛОКО * -допускается выдача иных фруктов МАНДАРИН * -допускается выдача иных фруктов

пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 1								
День 5								
завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	0,84	3,66	4,97	56,07	52	2011
	ТЕФТЕЛИ (2-ОЙ ВАРИАНТ) 85/30 с соусом томатным с овощами	115	11,57	13,19	13,41	218,69	284	2008
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	150	4,43	5,16	19,98	143,83	324	2008
	СОК ВИШНЕВЫЙ	200	1,36	0,39	22,12	98,94	442	2008
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,85	0,19	11,93	56,99	108	2013
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109	2013
	ЯБЛОКО*	100	0,40	0,40	9,80	47,00	112	2013
Итого за завтрак:		675	22,1	23,3	90,6	665,0		
обед	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	1,27	5,07	9,54	89,18	102	2011
	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ (МОРКОВНАЯ)	100	2,06	4,97	10,46	96,79	54	2011
	РЫБА ЗАПЕЧЕНАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	250	20,27	17,57	23,12	332,65	233	2011
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,58	0,00	32,36	131,73	349	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,96	0,31	19,09	91,18	108	2013
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109	2013
	МАНДАРИН*	100	0,80	0,20	7,50	38,00	112	2013
Итого за обед:		965	29,60	28,42	110,42	823,03		
Итого за день:		1640	51,71	51,71	200,98	1488,05		

ЯБЛОКО * -допускается выдача иных фруктов МАНДАРИН * -допускается выдача иных фруктов

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 1								
День 6								
завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	60	0,99	2,51	4,87	46,17	53	2011
	ГУЛЯШ	85	12,61	12,57	2,61	174,13	260	2011
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,20	2,61	33,25	177,48	309	2011
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,10	0,00	14,72	59,25	376	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,85	0,19	11,93	56,99	108	2013
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109	2013
	ЯБЛОКО*	100	0,40	0,40	9,80	47,00	112	2013
Итого за завтрак:		645	22,81	18,58	85,53	604,52		
обед	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	2,24	4,08	16,43	111,72	96	2011
	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	100	1,60	5,10	8,24	87,63	47	2011
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ (БИТОЧКИ)	100	15,96	14,82	14,56	255,27	268	2011
	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	180	2,64	5,28	30,60	180,00	324	2008
	СОК ВИШНЕВЫЙ	200	1,36	0,39	22,12	98,94	442	2008
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,96	0,31	19,09	91,18	108	2013
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,99	0,36	10,02	52,20	109	2013
Итого за обед:		900	28,75	30,34	121,06	876,94		
Итого за день:		1545	52	49	207	1481		

ЯБЛОКО * -допускается выдача иных фруктов МАНДАРИН * -допускается выдача иных фруктов

		Белки	Жиры	Углеводы	ценность
итого завтраки за 6 дней (первая неделя) в среднем фактически:	616,7	22,4	20,8	84,4	619,1
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		24,89	22,64	22,03	22,76

ИТОГО ОБЕД 30-35 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтраки за 6 дней(первая неделя) в среднем фактически:	932,50	29,76	30,61	117,46	873,11
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		33,06	33,27	30,67	32,10

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:		52,16	51,43	201,85	1492,22
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		57,95	55,91	52,70	54,86

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 2								
День 7								
завтрак	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	50	0,95	4,45	3,85	59,50	115	2013
	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ 90/20	110	12,90	13,38	11,08	215,71	271	2011
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	160	4,40	4,01	27,57	163,92	184	2008
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (ВИШНЯ)	200	0,31	0,08	18,63	78,23	342	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,85	0,19	11,93	56,99	108	2013
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109	2013
Итого за завтрак:		570	22,07	22,41	81,41	617,85		
обед	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	250	2,67	4,07	18,22	120,45	112	2011
	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	0,86	5,11	2,61	61,63	21	2011
	МЯСО ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ В СОУСЕ	220	18,49	18,44	17,50	310,24	274	2012
	ПЕЧЕНЬЕ	25	1,88	2,45	18,60	104,25	590	2013
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,10	0,00	14,72	59,25	376	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,96	0,31	19,09	91,18	108	2013
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109	2013
	ЯБЛОКО*	120	0,48	0,48	11,76	56,40	112	2013
Итого за обед:		980	29,10	31,15	110,85	846,90		
Итого за день:		1550	51,17	53,57	192,26	1464,75		

ЯБЛОКО * -допускается выдача иных фруктов МАНДАРИН * -допускается выдача иных фруктов

возрастная категория: 12 лет и старше
вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 2 День 8								
завтрак	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ПОМИДОР)	60	0,66	0,00	1,44	8,40	70	2011
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	18,84	19,29	19,70	327,91	259	2011
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,58	0,00	32,36	131,73	349	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,22	0,23	14,32	68,39	108	2013
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109	2013
	МАНДАРИН*	100	0,80	0,20	7,50	38,00	112	2013
Итого за завтрак:		615	24,76	20,02	83,67	617,93		
обед	СУП ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ	250	5,90	2,60	25,30	149,00	93	2008
	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100	1,90	8,90	7,70	119,00	115	2013
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ (80/20)	100	10,58	12,45	11,56	203,34	279	2011
	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ	180	6,15	7,67	38,05	246,84	205	2011
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	1,50	1,30	22,40	107,00	432	2008
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,96	0,31	19,09	91,18	108	2013
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,24	6,68	34,80	109	2013	
Итого за обед:		890	30,31	33,47	130,78	951,16		
Итого за день:		1505	55,07	53,49	214,45	1569,09		

ЯБЛОКО * -допускается выдача иных фруктов МАНДАРИН * -допускается выдача иных фруктов

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 2								
День 9								
завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	70	0,99	3,07	5,80	54,63	52	2011
	РЫБА ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	120	13,13	4,91	4,99	117,56	229	2011
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,19	5,30	21,43	146,70	312	2011
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,05	8,25	0,08	74,80	14	2011
	КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО С САХАРОМ	200	0,69	0,19	38,01	157,24	359	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,85	0,19	11,93	56,99	108	2013
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109	2013
Итого за завтрак:		600	21,56	22,21	90,59	651,42		
обед	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250	1,81	3,89	8,78	78,11	88	2011
	КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100	3,01	0,19	6,31	38,80	пр.пр-во	пр.пр-во
	МЯСО ТУШЕНОЕ	100	15,54	17,77	2,76	233,02	256	2011
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	180	4,96	5,20	30,91	190,10	184	2008
	СОК АБРИКОСОВЫЙ	200	0,97	0,00	24,64	106,70	442	2008
	ЯБЛОКО*	120	0,48	0,48	11,76	56,40	112	2013
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,59	0,27	16,70	79,78	108	2013
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,99	0,36	10,02	52,20	109	2013
Итого за обед:		1015	31,35	28,16	111,88	835,11		
Итого за день:		1615	52,91	50,37	202,47	1486,53		

ЯБЛОКО * -допускается выдача иных фруктов МАНДАРИН * -допускается выдача иных фруктов

калорийность и калорийность: 2011-2013 гг.

четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 2								
День 10								
завтрак	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ОГУРЕЦ)	50	0,40	0,05	0,85	6,50	70	2011
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ	90	12,61	13,96	11,54	222,57	295	2011
	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	170	3,27	5,07	20,24	141,35	143	2011
	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1,00	0,20	19,80	86,00	442	2008
	ПЕЧЕНЬЕ	25	1,88	2,45	18,60	104,25	590	2013
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,59	0,27	16,70	79,78	108	2013
Итого за завтрак:		570	21,75	22,00	87,73	640,25		
обед	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	250	3,11	5,75	16,67	130,72	113	2011
	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	100	1,60	5,10	8,24	87,63	47	2011
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	230	23,88	28,37	40,92	514,57	311	2008
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,16	0,01	14,92	61,56	377	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,96	0,31	19,09	91,18	108	2013
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109	2013
Итого за обед:		845	33,37	39,84	108,19	929,16		
Итого за день:		1415	55,12	61,84	195,92	1569,41		

ЯБЛОКО * -допускается выдача иных фруктов МАНДАРИН * -допускается выдача иных фруктов

пятица

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 2								
День 11								
завтрак	КАША вязкая "АРТЕКОВСКАЯ"	230	9,61	8,35	54,61	333,25	328	2008
	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С РИСОМ (60/10) со сгущ.молоком	70	7,56	5,53	14,23	138,84	236	2012
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,05	8,25	0,08	74,80	14	2011
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,10	0,00	14,72	59,25	376	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,85	0,19	11,93	56,99	108	2013
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109	2013
Итого за завтрак:								
обед	СУП С КРУПОЙ	560	20,83	22,62	103,92	706,63		
	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ПОМИДОР)	250	1,88	5,24	12,26	103,79	115	2011
	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ (110/30) С СОУСОМ СМЕТАННЫМ С ТОМАТОМ (КОТЛЕТЫ)	100	1,10	0,00	2,40	14,00	70	2011
	КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	140	15,22	13,35	16,46	251,26	234	2011
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	3,85	12,61	27,10	242,86	142	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200	0,58	0,00	32,36	131,73	349	2011
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,96	0,31	19,09	91,18	108	2013
	МАНДАРИН*	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109	2013
	Итого за обед:	100	0,80	0,20	7,50	38,00	112	2013
Итого за день:	1035	28,05	32,01	125,52	916,32			
	1595	48,88	54,63	229,44	1622,95			

ЯБЛОНО * -допускается выдача иных фруктов МАНДАРИН * -допускается выдача иных фруктов

сезон: зима - весна

возрастная категория: 12 лет и старше

суббота

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 2								
День 12								
завтрак	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	0,95	3,06	4,94	52,58	47	2011
	ТЕФТЕЛИ (2-ОЙ ВАРИАНТ) 100/20 с соусом томатным с овощами	120	13,37	13,77	14,45	235,3	284	2008
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	150	4,43	5,16	19,98	143,83	324	2008
	СОК ВИШНЕВЫЙ	200	1,36	0,39	22,12	98,94	442	2008
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,85	0,19	11,93	56,99	108	2013
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109	2013
	ЯБЛОКО*	100	0,40	0,40	9,80	47,00	112	2013
<i>Итого за завтрак:</i>		680	24,0	23,3	91,57	678,14		
обед	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	1,27	5,07	9,54	89,18	102	2011
	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ (МОРКОВНАЯ)	100	2,06	4,97	10,46	96,79	54	2011
	РЫБА ЗАПЕЧЕНАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	250	20,27	17,57	23,12	332,65	233	2011
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,58	0,00	32,36	131,73	349	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,96	0,31	19,09	91,18	108	2013
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109	2013
	МАНДАРИН*	100	0,80	0,20	7,50	38,00	112	2013
<i>Итого за обед:</i>		965	29,60	28,42	110,42	823,03		
<i>Итого за день:</i>		1645	53,62	51,69	201,99	1501,17		

ЯБЛОКО * -допускается выдача иных фруктов МАНДАРИН * -допускается выдача иных фруктов

	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтраки за 6 дней (неделя вторая) в среднем фактически:	599,17	22,50	22,09	89,82	652,04
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		25,00	24,01	23,45	23,97

ИТОГО ОБЕД 30-35 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтраки за 6 дней (неделя вторая) в среднем фактически:	955	30,30	32,18	116,27	883,61
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		33,66	34,97	30,36	32,49

ИТОГО : ЗАВТРАК+ОБЕД = 50-60 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтрак и обед за 6 дней (вторая неделя) в среднем фактически:		52,80	54,27	206,09	1535,65
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		58,66	58,98	53,81	56,46

СТАДИИ	суммарный вес блюд	суммарные показатели			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
1 ДЕНЬ	633,00	22,77	20,52	84,51	617,85
2 ДЕНЬ	585	22,40	18,73	83,87	595,78
3 ДЕНЬ	560	21,86	21,32	87,01	635,95
4 ДЕНЬ	600	22,45	22,53	74,83	595,54
5 ДЕНЬ	675	22,11	23,29	90,56	665,02
6 ДЕНЬ	645	22,81	18,58	85,53	604,52
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 6 ДНЕЙ:	616,67	22,40	20,83	84,39	619,11
7 ДЕНЬ	570	22,07	22,41	81,41	617,85
8 ДЕНЬ	615	24,76	20,02	83,67	617,93
9 ДЕНЬ	600	21,56	22,21	90,59	651,42
10 ДЕНЬ	570	21,75	22,00	87,73	640,25
11 ДЕНЬ	560	20,83	22,62	103,92	706,63
12 ДЕНЬ	680	24,02	23,27	91,57	678,14
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 6 ДНЕЙ:	599,17	22,50	22,09	89,82	652,04
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 12 ДНЕЙ (ЗАВТРАК)	607,92	22,45	21,46	87,10	635,57

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ОБЕДЫ) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ	суммарный вес блюд	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
1 ДЕНЬ	900	28,75	30,34	121,06	882,94
2 ДЕНЬ	960	31,00	33,22	122,16	919,55
3 ДЕНЬ	855	28,34	30,16	111,23	834,62
4 ДЕНЬ	1015	32,09	31,15	118,85	901,59
5 ДЕНЬ	965	29,60	28,42	110,42	823,03
6 ДЕНЬ	900	28,75	30,34	121,06	876,94
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 6 ДНЕЙ:	932,50	29,76	30,61	117,46	873,11
7 ДЕНЬ	980	29,10	31,16	110,85	846,90
8 ДЕНЬ	890	30,31	33,47	130,78	951,16
9 ДЕНЬ	1015	31,35	28,16	111,88	835,11
10 ДЕНЬ	845	33,37	39,84	108,19	929,16
11 ДЕНЬ	1035	28,05	32,01	125,52	916,32
12 ДЕНЬ	965	29,60	28,42	110,42	823,03
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 6 ДНЕЙ:	955,00	30,30	32,18	116,27	883,61
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 12 ДНЕЙ (ОБЕД)	943,75	30,03	31,39	116,87	878,36

СТАРШЕ	вес блюд	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
1 ДЕНЬ	635,00	22,77	20,52	84,51	617,85
2 ДЕНЬ	585	22,40	18,73	83,87	595,78
3 ДЕНЬ	560	21,86	21,32	87,01	635,95
4 ДЕНЬ	600	22,45	22,53	74,83	595,54
5 ДЕНЬ	675	22,11	23,29	90,56	665,02
6 ДЕНЬ	645	22,81	18,58	85,53	604,52
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 6 ДНЕЙ:	616,67	22,40	20,83	84,39	619,11
7 ДЕНЬ	570	22,07	22,41	81,41	617,85
8 ДЕНЬ	615	24,76	20,02	83,67	617,93
9 ДЕНЬ	600	21,56	22,21	90,59	651,42
10 ДЕНЬ	570	21,75	22,00	87,73	640,25
11 ДЕНЬ	560	20,83	22,62	103,92	706,63
12 ДЕНЬ	680	24,02	23,27	91,57	678,14
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 6 ДНЕЙ:	599,17	22,50	22,09	89,82	652,04
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 12 ДНЕЙ (ЗАВТРАК)	607,92	22,45	21,46	87,10	635,57

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ОБЕДЫ) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ	суммарный вес блюд	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
1 ДЕНЬ	900	28,75	30,34	121,06	882,94
2 ДЕНЬ	960	31,00	33,22	122,16	919,55
3 ДЕНЬ	855	28,34	30,16	111,23	834,62
4 ДЕНЬ	1015	32,09	31,15	118,85	901,59
5 ДЕНЬ	965	29,60	28,42	110,42	823,03
6 ДЕНЬ	900	28,75	30,34	121,06	876,94
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 6 ДНЕЙ:	932,50	29,76	30,61	117,46	873,11
7 ДЕНЬ	980	29,10	31,16	110,85	846,90
8 ДЕНЬ	890	30,31	33,47	130,78	951,16
9 ДЕНЬ	1015	31,35	28,16	111,88	835,11
10 ДЕНЬ	845	33,37	39,84	108,19	929,16
11 ДЕНЬ	1035	28,05	32,01	125,52	916,32
12 ДЕНЬ	965	29,60	28,42	110,42	823,03
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 6 ДНЕЙ:	955,00	30,30	32,18	116,27	883,61
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 12 ДНЕЙ (ОБЕД)	943,75	30,03	31,39	116,87	878,36

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

Ф 1 ДП ОИ 03.11

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
И.С. Савава

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



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 22/26 от 21.12.2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Основного (организованного) меню (12-дневного) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, сезон: зимне-весенний, возраст 12 лет и старше, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) (завтрак + обед) на 2022-2023 учебный год, разработанное индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым (Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26)

Производство экспертизы шкато: 21.12.2022г. в 10-00ч.

Производство экспертизы окончено: 21.12.2022г. в 17-00ч.

1. Основание: заявление ИП В.И. Козлова, зарегистрированное под Вх.№1247/1291/ОИ от 09.12.2022г. в Кушевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
2. Заявитель: индивидуальный предприниматель В.И. Козлов
Юридический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26
ИНН: 234703511402
ОГРН: 305234702802112
фактический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26
3. Работчик: индивидуальный предприниматель В.И. Козлов
Юридический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26
Фактический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26
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).

Приложение
Страницы № 1-6

1749

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
И.С. Савава

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Основное (организованное) меню (12-дневного) питания обучающихся общеобразовательных организаций муниципального образования Ленинградский район, сезон: зимне-весенний, возраст 12 лет и старше, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) (завтрак + обед) на 2022-2023 учебный год, разработанное индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым (Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26)

- Технологические карты кулинарных изделий (блюда) с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий. Указана температура подачи готовых блюд.

- Пояснительная записка к меню о проведении обогащения рациона питания детей микронутриентами (солью поваренной пищевой йодированной).

- Ведомость среднесуточных наборов пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка: представленное основное (организованное) меню (12-дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, сезон: зимне-весенний, возраст 12 лет и старше, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) (завтрак + обед) на 2022-2023 учебный год, разработанное индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым (Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26) разработано на основе следующих документов:

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

- Сборник технических нормативов- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного-М.: ДеЛи плюс, 2011-544с.

- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.- СПб:Речь, 2008.-800с.

- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. 5-е издание, переработанное и дополненное/ А.Я.Перевалов и др.- Пермь, 2013.

По результатам экспертизы основного (организованного) 12-дневного меню (завтрак+ обед) для обучающихся 12 лет и старше общеобразовательных организаций муниципального образования Ленинградский район на 2022-2023 учебный год, установлено:

1. Основное (организованное) 12-дневное меню (завтрак+ обед) для детей 12 лет и старше разработано на основании сформированного рациона питания, включющего 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 (зимне-весенний) на период двух недель (12 дней, предусмотренны с поведельника по субботу)

дифференцированного по возрасту обучающихся (12 лет и старше) (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 рецептов (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 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 12 лет и старше (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Название блюда	масса порций блюд в граммах 12 лет и старше	
	фактическая	нормируемая
Каша, овсяное, ячменное, творожное, млиное блюдо	200	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)	105-120	100-120
Гарнир	180	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, кисель, сок)	200	180-200
Фрукты	100	100

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

Название блюда	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 12 дней		Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
	607,32	550	
Завтрак	607,32	550	
Обед	943,75	800	

Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски, горячих молочных супов, мясных/рыбных блюд, гарниров, творожных блюд, напитков, предусмотренных вылача фруктов.

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (салат из отварной свеклы, квашенная капуста, овощи натуральные соленные), горячее первое блюдо, второе блюдо состоящее из мясного/рыбного шпунного блюда (котлеты, шницель), гарниров крупяных, макаронных изделий и пр., напитки.

Супер

Ст. № 17 2081 г. № 2081/17
 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 ост. за 5 дней	Средняя калорийность за 5 дней	Средняя калорийность за 5 дней
	1	2	3	4	5	6				
завтрак	617,85	595,78	635,95	595,54	665,02	604,52	20-25	619,11	22,7%	
обед	882,94	919,55	834,62	901,59	823,03	876,94	30-35	873,11	32,6%	
итого	1500,79	1515,33	1470,57	1497,13	1488,05	1481,46		1492,22	54,3%	
Суточная калорийность 2720ккал-100%										

2 неделя

Прием пищи	Дни недели						N %	Средняя калорийность ост. за 5 дней	Средняя калорийность за 5 дней	Средняя калорийность за 5 дней
	1	2	3	4	5	6				
завтрак	617,85	617,93	651,42	640,25	706,63	678,14	20-25	652,04	23,9%	
обед	846,90	951,16	835,11	929,16	916,32	823,03	30-35	883,61	32,4%	
итого	1464,75	1569,09	1486,53	1569,41	1622,95	1501,17		1535,65	56,3%	
Суточная калорийность 2720ккал-100%										

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

Возраст	Энергетическая ценность ккал, завтрак	Белки, г/завтрак		Жиры, г/завтрак		Углеводы, г/завтрак		
		Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в ккал, не менее) 20-25%	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее) 20-25%	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее) 20-25%	
12 лет и старше	635,57	544-680	22,45	18-22,5	21,46	18,4-23	87,10	76,5-95,7%

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) 20-25%	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее) 20-25%	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее) 20-25%

Handwritten signature

		меньше 30-40%		меньше 40-60%	месяц		
12 лет и старше	1513,93	1360-1632	52,48	45-54	52,85	46-55,2	203,97

Срок от 01.12.2018 № 1111

13. По результатам анализа психологической 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).

Наименование продукта	Норма на 1 реб., г	Факт за день, (г нетто) 20-25% завтраки	Факт за день, (г нетто) 30-35% обед	(завтрак и обед) выход в гр. (нетто) от суточной нормы	% выполнения от суточной нормы 50-60%
Хлеб ржаной	120	20	28,98	48,98	40,82
Хлеб пшеничный	200	35,84	41,29	77,14	38,57
Мука пшеничная	20	1,9	6,94	8,84	44,20
Крупа (злаки), бобовые	50	14,55	28,04	42,59	85,18
Макаронные изделия	20	4,86	6,29	11,15	55,75
Картофель	187	50,66	75,07	125,73	67,24
Овощи разные, зелень	320	73,93	150,28	224,21	70,07
Фрукты свежие	185	46,70	66,70	113,40	61,30
Сухофрукты	20	4,0	4,00	8,0	40,0
Соки фруктовые (овощные)	200	50,0	70,00	120,0	60,0
Масло	78	27,02	35,87	62,89	80,63
Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	0	0,0	0,0	0,0
Птица	53	10,91	20,78	31,69	59,79
Рыба	77	16,10	17,07	33,17	43,08
Молоко	350	35,37	30,92	66,29	18,94
Кисломолочная пищевая продукция	180	0,0	0,0	0,0	0,0
Творог	60	10,93	0,0	10,93	18,22
Сыр	15	1,56	0,45	2,01	13,40
Сметана	10	0,47	4,88	5,35	53,50
Масло сливочное	35	8,11	9,81	17,92	51,20
Масло растительное	18	3,95	7,38	11,33	62,94

руководитель школы: *А.А.А.*
 в Классическом лицее

Ст. № 12
От 12.01.2023

Ябло, шт.	1	0,02	0,03	0,04	4,40
Сахарный песок	35	17,28	15,31	32,59	93,11
Кондитерские изделия	15	6,50	5,0	11,50	76,67
Чай	2	0,2	0,1	0,3	15,0
Какао	1,2	0,0	0,4	0,4	33,33
Кофейный напиток	2	0,8	0,8	1,6	80,0
Дрожжи	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0
Крахмал	4	1,0	1,0	2,0	50,0
Соль	5	1,25	1,75	3,0	60,0
Специи	2	0,0	0,0	0,0	0,0

7. Вывод: основное (организованное) меню (12-дневного) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, сезон: зимне-весенний, возраст 12 лет и старше, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) (завтрак + обед) на 2022-2023 учебный год, разработанное индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым, Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтырск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26, 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. Поздилenkova



**ВЕДОМОСТЬ КОНТРОЛЯ ЗА РАЦИОННОМ ПИТАНИИ
РЕЖИМ ПИТАНИЯ : ОБЕД
ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ : 12 ЛЕТ И СТАРШЕ
СЕЗОН : ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ**

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ГРУППЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению №12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в границах на одного человека												в среднем за 10 дней	выход в % соотношении от суточной нормы
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
1	Хлеб ржаной	120	30	25	35	25	25	25	20	30	30	44,8	30	25	28,98	24,15
2	Хлеб пшеничный	200	74,4	30	40	30	40	40	25	30	40	56,54	74,4	40	41,29	20,65
3	Мука пшеничная	20	0	0	2,6	22,7	6,4	4,4	6,9	2	18,7	5,7	0	6,4	6,94	34,70
4	Крупа (злаки), бобовые	50	48,2	34,6	20	38,3	0	0	31,4	44,2	53,7	10	48,2	0	26,04	66,08
5	Макаронные изделия	20	0	0	0	0	0	12,5	50,4	0	0	0	0	0	6,25	31,45
6	Картофель	187	75	20	95,3	20	144,9	123,7	63	30	20	158,2	75	144,6	75,07	40,14
7	Овощи разные, зелень	320	121	197,7	184,8	137	159,7	151,6	191,3	87,5	128,7	163,5	121	155,7	155,28	48,96
8	Фрукты свежие	185	0	100	0	120	100	120	0	120	7	100	0	100	66,70	36,05
9	Сухофрукты	20	0	0	0	0	20	0	0	0	0	20	0	20	4,00	20,00
10	Соки фруктовые	200	200	0	100	200	0	0	0	200	0	0	200	0	70,00	35,00
11	Масо	78	74	73,5	0	79	0	0	48,2	63	0	0	74	0	36,87	46,99
12	Субпродукты (печень,	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
13	Птица	53	0	0	95,9	0	0	0	0	0	111,9	0	0	0	20,78	39,21
14	Рыба	77	0	0	0	0	96,1	0	0	0	0	72,6	0	98,1	17,07	22,17
15	Молоко	350	0	100	0	85,9	44,7	0	50	0	0	28,6	0	44,6	30,92	8,83
16	Кисломолочная	180	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
17	Творог	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
18	Сыр	15	0	0	0	0	4,5	0	0	0	0	0	0	4,5	0,45	3,00
19	Сметана	10	0	5	0	20	0	0	5,8	0	0	18	0	0	4,88	48,80
20	Масло сливочное	35	6	0	0	5,4	17,3	5,5	2,5	5,8	0	6	6	17,3	4,26	12,14
21	Масло растительное	18	12,1	14,4	11,7	7,2	10	8,8	11,1	8,8	18,1	26,8	12,1	19	12,99	71,67
22	Яйцо, шт.	1	0	0	0	0,13	0	0	0	0	0,13	0	0	0	0,03	2,60
23	Сахарный песок	35	8,3	22,5	24	1,8	21,2	15	20	1,8	20	20	6,3	21,2	15,31	43,74
24	Кондитерские изделия	15	0	25	0	0	0	25	0	0	0	0	0	0	5,00	33,33
25	Чай	2	0	0	0	0	0	0,5	0	0	0,5	0	0	0	0,10	5,00
26	Какао	1,2	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,40	33,33
27	Кофейный напиток	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	40,00
28	Дрожжи	0,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
29	Крахмал	4	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,00	25,00
30	Соль	5	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	35,00
31	Специи	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата: _____

Подпись руководителя образовательной организации, дата ознакомления: _____

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника: _____

Пояснительная записка к примерному 10-ти дневному меню для обучающихся 1-4 классов и 12-ти дневному меню для обучающихся 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях Ленинградского района.

В настоящем меню учтены пожелания родителей и детей, и этом сохранив рациональное питание и учитывая требования санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания еления».

При составлении рационов использовались рецептуры и нологии приготовления блюд и кулинарных изделий, работанные с использованием:
Сборник Методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования нкт-Петербурга. - СПб: Речь,2008.- 800 с;
Сборник технических нормативов — Сборник рецептур на рдукцию для обучающихся во всех образовательных веждениях/ Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - ДеЛи плюс,2011. - 544 с;

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и инарных изделий для школ, школ-интернатов, детских мов, детских оздоровительных учреждений, учреждений фессионального образования, специализированных веждений для несовершеннолетних, нуждающихся в диальной реабилитации. 5-е издание, переработанное и молненное/ А.Я.Перевалов и др.- Пермь,2013.;

В настоящем меню при приготовлении блюд ользуется йодированная соль.

Прошито и
Скреплено
печатью

В.И. Козлов

