



УТВЕРЖДАЮ

ИП Козлов В.И.

В.И.Козлов

« 1 » февраля 2023 год

СОГЛАСОВАНО

Директор

ООШ № 22



« 1 » февраля 2023 год

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗОВАННОЕ) МЕНЮ
(10-ти дневное)
ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЛЕНИНГРАДСКИЙ РАЙОН

Сезон: зимне-весенний

Возраст : от 7 до 11 лет

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

сезон: зима - весна

возрастная категория: 7-11 лет

пониженный

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборная рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 1								
День 1								
завтрак	МКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	40	0,76	3,56	3,08	47,60	115	2011
	ГУЛЯШ	80	11,88	11,88	2,47	164,19	260	2011
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	130	4,61	2,95	29,43	162,75	309	2011
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,10	0,00	14,72	59,25	376	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,48	0,16	9,54	45,59	108	2013
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,24	6,68	34,80	109	2013
	ЯБЛОКО *	100	0,40	0,40	9,80	47,00	112	2013
	Итого за завтрак:		590	20,55	19,19	75,72	561,18	
обед	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	1,78	3,21	13,13	89,01	96	2011
	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	0,95	3,06	4,94	52,58	47	2011
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ (БИТОЧКИ)	90	14,37	13,38	13,10	230,00	268	2011
	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	150	2,20	4,40	75,50	150,00	324	2008
	СОК ВИШНЕВЫЙ	200	1,36	0,39	22,12	98,94	442	2008
	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:		765	25,24	25,07	105,51	752,51	
Итого за день:		1355	45,79	44,26	181,23	1313,69		

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

Итого за день: 7 11 201

Продукты	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Показатели энергетич.		Энергетическая ценность	№ рецептуры	Годовая норма
				Жиры	Углеводы			
Неделя 1								
День 2								
завтрак	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	50	1,50	0,10	3,15	15,40	пр.пр.нп	пр.пр.нп
	РЫБА ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	90	9,83	3,64	3,71	87,81	229	2011
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	140	2,96	4,92	19,99	136,52	112	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	25	1,85	0,19	11,93	56,99	108	2013
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,24	6,68	34,80	109	2013
	Итого за завтрак:		535	18,09	17,34	77,9	542,05	
обед	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1,58	4,60	9,94	89,69	82	2011
	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	0,84	3,66	4,97	56,07	52	2011
	КУЛЕШ С МЯСОМ ИЗ ПЕРЛОВОЙ КРУПЫ	190	14,32	13,01	20,30	255,46	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	90	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 обед:		830	27,05	27,46	108,4	796,36		
Итого за день:		1365	45,14	44,8	186,3	1338,41		

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

Плановый период	Наименование блюда	Ед. Изм.	2011г	Фактически		2011г	2012г	2013г
				Фрукты	Зелень			
Итого за завтрак Дети 3 завтрак	ЗАВТРАК ИЗ ТВОРОГА с яблоком (113/90)	155	12,98	7,37	38,04	173,78	111	2011
	МАСЛО (ПОРЦИОНАМ)	10	0,01	8,75	0,08	74,80	14	2011
	СЫР (ПОРЦИОНАМ)	10	2,32	2,95	0,00	10,40	15	2011
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	1,50	1,30	22,40	107,00	432	2008
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,85	0,10	11,93	56,99	108	2013
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	100	0,80	0,20	7,50	38,00	112	2013
	МАНДАРИН *							
Итого за завтрак:		500	19,48	20,26	79,94	586,97		
Итого за обед:	СУП С КРУПКОЙ И ТОМАТОМ	200	1,41	3,09	12,81	84,86	116	2011
	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ОГУРЕЦ)	60	0,48	0,06	1,02	7,80	70	2011
	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	17,23	21,99	18,15	339,83	309	2008
	НАСЕЛЬ ИЗ СОКА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО НАТУРАЛЬНОГО	200	0,69	0,19	41,88	172,72	358	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,56	0,31	19,09	91,18	108	2013
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,99	0,36	10,02	52,20	109	2013
Итого за обед:		730	24,76	26,00	102,97	748,59		
Итого за день:		1230	44,24	46,26	182,91	1335,56		

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

Итого за день: 1066 30,57 31,64 118,57 897,56

Пример меню	Наименование блюда	Ед. Измер.	Единиц	Средняя стоимость	Единиц	Средняя стоимость	В	Средняя стоимость
Неделя 1				Рубль	Единиц	Рубль	квартала	Рубль
День 4 завтрак	КУКУРУЗА (консервированная)	кг	1,30	0,08	1,31	11,11	18 09 09	18 09 09
	КОТЛЕТЫ рубленные из кур, залученые с соусом молочным	кг	10,96	14,11	8,11	101,88	118	2008
	РАГУ из овощей	100	3,00	4,97	16,76	177,33	143	2011
	ЧАЙ с ЛИМОНОМ	200	0,18	0,01	14,97	61,58	177	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,85	0,19	11,93	56,99	108	2013
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,24	6,68	34,80	109	2013
Итого за завтрак:			530	18,49	19,22	63,46		504,23
обед	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	200	2,56	4,61	14,01	107,69	113	2011
	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ПОМИДОРЫ)	60	0,66	0,00	1,44	8,40	70	2011
	БЕФСТРОГАНОВ	90	14,08	15,69	5,26	226,68	250	2011
	КАША ЯЧНЕВАЯ вязкая	150	5,13	5,74	25,07	172,81	184	2008
	СОК АБРИКОСОВЫЙ	200	0,97	0,00	24,64	106,70	442	2008
	ЯБЛОКО *	100	0,40	0,40	9,80	47,00	112	2013
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,22	0,23	14,32	68,39	108	2013
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,99	0,36	10,02	57,20	109	2013	
Итого за обед:			860	28,01	27,03	104,56		789,87
Итого за день:			1060	30,57	31,64	118,57		897,56

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

Секция: спорт - волейбол
 Возрастная категория: 7-11 лет
 п/турнир:

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 1								
День 5								
завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	50	0,71	3,05	4,14	46,73	52	2011
	ТЕФТЕЛИ (2-ОЙ ВАРИАНТ) 70/30 с соусом томатным с овощами	100	9,59	11,30	11,52	186,18	284	2008
	НАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	140	4,12	4,77	18,65	133,77	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	20	1,82	0,24	6,68	34,80	109	2013
	ЯБЛОКО *	100	0,40	0,40	9,80	47,00	112	2013
Итого за завтрак:		635	19,35	20,34	84,84	604,41		
обед	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	200	1,02	4,07	7,83	71,34	102	2011
	МКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ (МОРКОВНАЯ)	60	1,24	2,98	6,26	58,00	54	2011
	РЫБА ЗАПЕЧЕНАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	220	17,93	16,94	20,68	307,84	233	2011
	КОМПЛОТ 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:		845	26,19	24,80	101,67	741,59		
Итого за день:		1480	46	45	187	1346		

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

Итого завтрак за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:	806	26,25	26,07	104,66	765,78
СанПин 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПин 30 % от суточной нормы:		23,1	23,7	100,5	705
норма по СанПин 35 % от суточной нормы:		26,95	27,65	117,25	822,5
выход норм в % соотношении за 5 дней		34,09	33,00	31,24	32,59

ИТОГО ОБЕД 40-45 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
Итого завтрак за 5 дней(первая неделя) в среднем фактически:	806	26,25	26,07	104,66	765,78
СанПин 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПин 30 % от суточной нормы:		23,1	23,7	100,5	705
норма по СанПин 35 % от суточной нормы:		26,95	27,65	117,25	822,5
выход норм в % соотношении за 5 дней		34,09	33,00	31,24	32,59

ИТОГО : ЗАВТРАК+ОБЕД= 50-60 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
Итого завтрак за 5 дней(первая неделя) в среднем фактически:		42,26	42,42	171,14	1246,24
СанПин 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПин 50% от суточной нормы:		38,5	39,5	167,5	1175
норма по СанПин 60% от суточной нормы:		46,2	47,4	201	1410
выход норм в % соотношении за 5 дней		54,88	53,70	51,09	53,03

Форм: 0000 / 00000
 Возрастная категория: 0-17 лет
 полугодия

Прим. пищи	Информация о пище	Вс. Энерг.	Белки	Жиры	Углеводы	Витамин А	Вит. В1	Вит. В2
Неделя 2								
День 6								
завтрак	МКРА КАБАЧКОВАЯ КИРИЛЬЯНОВА	60	0,78	3,38	3,98	47,80	115	2013
	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ С СОУСОМ (САЛТЫКОВ ВУ/20)	100	11,50	12,10	10,00	194,58	271	2011
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗАЯ	145	3,99	3,65	74,91	148,44	184	2008
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (ВИШНЯ)	200	0,31	0,08	18,63	78,23	942	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,85	0,19	11,93	56,99	108	2013
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,24	6,68	34,80	109	2013
Итого за завтрак:		530	19,73	19,87	75,25	560,74		
обед	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	200	2,13	3,23	14,56	96,01	112	2011
	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	60	0,52	3,07	1,57	36,98	21	2011
	МЯСО ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ В СОУСЕ	200	16,81	16,78	15,93	282,03	274	2012
	ПЕЧЕНЬЕ	20	1,50	1,96	14,88	83,40	590	2013
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,10	0,00	14,72	59,25	576	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:		865	26,16	26,13	100,86	748,75		
Итого за день:		1395	45,89	46	176,11	1309,49		

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

сезон: зима - весна
 возрастная категория: 7-13 лет
 вторник

Пример пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Расчетный состав (г)			Энергетическая ценность	Вс. белков (г)	Вс. жиров (г)
			Белок	Жир	Углевод			
Неделя 2								
День 7								
завтрак	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ПОМИДОР)	50	0,55	0,00	1,30	7,00	79	2011
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	175	16,54	16,55	17,30	104,44	154	2011
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,58	0,00	32,36	111,71	140	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,85	0,19	11,93	56,99	108	2013
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,24	6,68	34,80	109	2013
	МАНДАРИН *	80	0,64	0,16	6,00	30,40	112	2013
	Итого за завтрак:		550	21,48	17,14	75,47	545,36	
обед	СУП ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ	200	4,72	2,08	20,24	119,20	93	2008
	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1,14	5,34	4,62	71,40	115	2013
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ (70/20)	90	9,52	11,19	10,44	182,64	279	2011
	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ	150	5,13	6,48	31,73	205,66	205	2011
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	1,50	1,30	22,40	107,00	432	2008
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,85	0,19	11,93	56,99	108	2013
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,24	6,68	34,80	109	2013
Итого за обед:		745	25,18	26,74	108,04	777,69		
Итого за день:		1295	46,66	43,88	183,51	1323,05		

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

сезон: зима - весна
 возрастная категория: 7-11 лет
 среда

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Ссылка рецептура
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 2								
День 8								
завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	50	0,71	3,05	4,14	46,73	52	2011
	РЫБА ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	90	9,83	3,64	3,71	87,81	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	2013
	КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ФЛОВОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО С САХАРОМ	200	0,69	0,19	38,01	157,24	359	2013
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,85	0,19	11,93	56,99	108	2013
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,24	6,68	34,80	109	2013
Итого за завтрак:		535	17,41	20,48	64,54	594,89		
обед	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	200	1,45	3,08	7,01	62,13	88	2011
	КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ	80	1,80	0,12	3,78	23,28	пр.пр-во	пр.пр-во
	МЯСО ТУШЕНОЕ	90	13,97	15,99	2,47	209,74	256	2011
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	150	4,12	4,31	25,74	158,07	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	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109	2013
Итого за обед:		880	27,04	24,55	100,45	739,80		
Итого за день:		1415	44,45	45,03	184,99	1334,49		

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

сезон: осень - зима
 возрастная категория: 7-11 лет
 четверг

Примечания	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 2								
День 9								
завтрак	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ОГУРЕЦ)	30	0,24	0,03	0,51	3,90	70	2011
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ	75	10,50	11,08	9,57	180,29	295	2011
	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	150	2,89	4,48	17,83	124,44	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	25	1,85	0,19	11,93	56,99	108	2013
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,24	6,68	34,60	109	2013
Итого за завтрак:		525	19,68	18,67	84,92	590,67		
обед	СУП-ДАЛША ДОМАШНЯЯ	200	2,56	4,51	14,01	107,69	113	2011
	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАЛУСТЫ	60	0,95	3,06	4,94	52,58	47	2011
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	20,77	24,63	35,58	447,07	311	2008
	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 обед:		720	28,69	32,88	94,50	792,18		
Итого за день:		1245	48,37	51,55	179,42	1382,85		

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

содержание: 60000
 наименование категории: 7-13 код
 ведомств:

Примечание	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Ссылка рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 2								
День 10								
завтрак								
	НАША ВЯЗКА "АРТЕКОВСКАЯ"	200	8,36	7,68	47,41	293,37	328	2008
	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С РИСОМ (50/10) со слив. молоком	60	6,58	5,40	13,52	130,85	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	20	1,48	0,16	9,54	45,59	108	2013
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,24	6,68	34,80	109	2013
Итого за завтрак:		510	17,89	21,73	91,98	638,66		
обед								
	СУП С КРУПНОЙ	200	1,49	4,20	9,79	83,04	115	2011
	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ПОМИДОРЫ)	60	0,66	0,06	1,44	8,40	70	2011
	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ (100/30) С СОУСОМ СМЕТАНЫМ С ТОМАТОМ (КОТЛЕТЫ)	100	14,86	11,19	17,92	232,56	234	2011
	КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	150	3,23	10,58	22,66	203,34	142	2011
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,58	0,00	32,36	131,73	349	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
	МАНДАРИН *	100	0,80	0,20	7,50	38,00	112	2013
Итого за обед:		870	25,67	26,74	116,72	920,35		
Итого за день:		1380	42,96	48,47	208,7	1459,01		

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

ИТОГО ЗАВТРАК 20-25 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)

	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтраки за 5 дней (неделя вторая) в среднем фактически:	530	19,24	19,58	81,41	586,06
СанПиН 100% суточной нормы:		77,00	79,00	335,00	2350,00
норма по СанПиН 20% от суточной нормы:		15,40	15,80	67,00	470,00
норма по СанПиН 25% от суточной нормы:		19,25	19,75	83,75	587,5
выход норм в % соотношении за 5 дней		24,98	24,78	24,61	24,94

ИТОГО ОБЕД 30-35 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)

	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтраки за 5 дней(неделя вторая) в среднем фактически:	816	26,43	27,41	104,11	775,714
СанПиН 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПиН 30 % от суточной нормы:		23,1	23,7	100,5	705
норма по СанПиН 35 % от суточной нормы:		26,95	27,65	117,25	822,5
выход норм в % соотношении за 5 дней		34,32	34,69	31,08	33,01

ИТОГО : ЗАВТРАК+ОБЕД = 50-60 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)

	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтраки за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:		45,67	46,99	186,55	1361,78
СанПиН 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПиН 50 % от суточной нормы:		38,5	39,5	167,5	1175
норма по СанПиН 60 % от суточной нормы:		46,2	47,4	201	1410
выход норм в % соотношении за 5 дней		59,31	59,48	55,69	57,95

ИТОГО : ЗАВТРАК+ОБЕД = 50-60 % ЗА ВСЬ ПЕРИОД 10 ДНЕЙ

	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтрак и обед за 10 дней в среднем фактически:		43,96	44,70	178,85	1304,01
СанПиН 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПиН 50% от суточной нормы:		38,5	39,5	167,5	1175
норма по СанПиН 60% от суточной нормы:		46,2	47,4	201	1410
выход норм в % соотношении за 5 дней		57,09	56,99	53,39	55,49

дни ПРИЕМА пищи (ЗАВТРАК) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ	7-11 ЛЕТ И СТАРШЕ	суммарный вес блюд	Пищевые вещества			
			Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1 ДЕНЬ	590,00	19,53	19,19	75,77	581,18	
2 ДЕНЬ	510	18,89	17,34	77,4	547,85	
3 ДЕНЬ	500	19,48	20,76	79,94	586,97	
4 ДЕНЬ	530	18,49	19,22	81,46	504,73	
5 ДЕНЬ	635	19,35	20,34	84,84	604,41	
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 5 ДНЕЙ:	558,00	19,19	19,27	76,37	559,77	
6 ДЕНЬ	530	19,73	19,87	75,25	560,74	
7 ДЕНЬ	550	21,48	17,14	75,47	545,36	
8 ДЕНЬ	535	17,41	20,48	84,54	594,89	
9 ДЕНЬ	525	19,68	18,67	84,92	590,67	
10 ДЕНЬ	510	17,89	21,73	91,98	638,66	
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 5 ДНЕЙ:	530,00	19,24	19,58	82,43	586,06	
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 10 ДНЕЙ (ЗАВТРАК)	544	19,72	19,42	79,40	572,92	

дни ПРИЕМА пищи (ОБЕДЫ) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ	7-11 ЛЕТ И СТАРШЕ	суммарный вес блюд	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 ДЕНЬ	765	25,24	25,07	105,51	752,51	
2 ДЕНЬ	830	27,05	27,46	108,4	796,36	
3 ДЕНЬ	730	24,76	26,00	102,97	748,59	
4 ДЕНЬ	860	28,01	27,03	104,56	789,87	
5 ДЕНЬ	845	26,19	24,8	101,87	741,59	
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 5 ДНЕЙ:	806,00	26,25	26,07	104,66	765,78	
6 ДЕНЬ	865	26,16	26,13	100,86	748,75	
7 ДЕНЬ	745	25,18	26,74	108,04	777,69	
8 ДЕНЬ	880	27,04	24,55	100,45	799,6	
9 ДЕНЬ	720	28,69	32,88	94,5	792,18	
10 ДЕНЬ	870	25,07	26,74	116,72	820,35	
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 5 ДНЕЙ:	816,00	26,43	27,41	104,11	775,71	
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 10 ДНЕЙ (ОБЕД)	811	26,339	26,74	104,388	770,745	

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

Ф 1 ДП ОИ 03.11



ТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в
Краснодарском крае»
В.И. Козлов

Аттестат аккредитации органа инспекции
№ RA. RU.719912 от 22.04.2015г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 23/06 от 21.12.2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Основного (организованного) меню (10-дневного) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, сезон: зимне-весенний, возраст от 7 до 11 лет, в том числе детей 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 начато: 21.12.2022г. в 09-00ч.

Производство экспертизы окончено: 21.12.2022г. в 16.50ч.

1. Основание: заявление ИП В.И. Козлова, зарегистрированное под Вх.№1247/1291 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. Разработчик: 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.8.1.2, 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 приложению № 7 таблица №2, приложение №9 таблицы №№1,3, приложению №10 таблицы №№1,3).

В.И. Козлов
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Протокол № 2-6

1750

5. Перечень рассмотренных материалов;

- основное (организованное) меню (10-дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, сезон: зимне-весенний, возраст от 7 до 11 лет, 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 (блюд) 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 (10-дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, сезон: зимне-весенний, возраст от 7 до 11 лет, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) (завтрак + обед) 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.: Делта 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) 10-дневного меню (завтрак+обед) для обучающихся от 7 до 11 лет общеобразовательных организаций муниципального образования Ленинградский район на 2022-2023 учебный год, установлено:
1. Основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак +обед) для детей 7-11 лет в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) 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 (зимне-весенний) на период двух недель (10 дней, предусмотрены с понедельника по пятницу)

Иванов

дифференцированного по возрасту обучающихся (7-11 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 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 полнительной 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 7-11 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Название блюда	масса порций блюд в граммах 7-11 лет	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощные, пшеничное, творожное, мясное блюдо	150	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	60	60-100
Первое блюдо	200	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90	90-120
Гарнир	150	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	200	180-200
Фрукты	100	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):

Название блюда	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)
	544	811	
Завтрак			500
Обед			700

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

Курбанов

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 штучного блюда (котлеты, шницель), гарниров крупяных, макаронных изделий и пр., напитки.

11. 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 5 дней	Средний пищевой коэффициент недели
	1	2	3	4	5			
завтрак	561,18	542,05	586,97	504,23	604,41	20-25	559,77	23,82
обед	752,51	796,36	748,59	789,87	741,59	30-35	765,78	32,59
итого	1313,69	1338,41	1335,56	1294,10	1346,00	50-60	1325,55	56,41

Суточная калорийность 2350 ккал-100%

2 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности недели
	1	2	3	4	5			
завтрак	560,74	545,36	594,89	590,67	638,66	20-25	586,06	24,93
обед	748,75	777,69	759,60	792,18	820,35	30-35	775,71	33,01
итого	1309,49	1323,05	1334,49	1382,85	1459,01	50-60	1361,77	57,94

Суточная калорийность 2350 ккал-100%

12. Распределение суточной потребности в пищевых веществах, энергии по приему пищи, учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях 7-11 лет соответствует нормам (приложение 10, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что составляет:

Возраст	Энергетическая ценность ккал, завтрак	Белки, г/завтрак		Жиры, г/завтрак		Углеводы, г/завтрак		
		Фактические показатели (в ккал)	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%	
7-11 лет	572,92	470-587,5	19,22	15,4-19,25	19,42	15,8-19,75	79,40	67-82

Возраст Энергетическая ценность ккал, завтрак+обед

Возраст	Энергетическая ценность ккал, завтрак+обед	Белки, г/завтрак+обед		Жиры, г/завтрак+обед		Углеводы, г/завтрак+обед	
		Фактические показатели (в ккал, не менее)	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%
7-11 лет	1343,67	1175-(410	38,5-46,2	46,16	39,5-47,4	183,79	167-200

Сундеев

13. По результатам анализа окончательной ведомости выполнения норм питания возрастной категории детей 7-11 лет, учавшие 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).

П/П	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Норма (в нетто, кг, на 1 ребенка в сутки)	Факт. за день, (г нетто) 20-25% завтраки	Факт. за день, (г нетто) 30-35% обеды	(завтрак и обед) выход в гр.(нетто) от суточной нормы	% ВЫПОЛНЕНИЕ СУТОЧНОЙ НОРМЫ 50-60%
1	Хлеб ржаной	80	21,00	26,00	47,00	58,75
2	Хлеб пшеничный	150	34,49	41,99	76,48	50,99
3	Мука пшеничная	15	2,11	5,79	7,90	52,67
4	Крупа (злаки), бобовые	45	12,69	23,51	36,20	80,44
5	Макаронные изделия	15	4,90	5,20	10,10	67,33
6	Картофель	187	46,75	63,72	110,47	59,07
7	Овощи разные, зелень	280	74,97	104,51	179,48	64,10
8	Фрукты свежие	185	46,92	64,70	111,62	60,34
9	Сухофрукты	15	4,00	4,00	8,00	53,33
10	Соки фруктовые (овощные)	200	50,00	70,00	120,00	60,00
11	Мясо	70	27,42	40,02	67,44	96,34
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	0,00	0,00	0,00	0,00
13	Птица	35	10,40	18,07	28,47	81,34
14	Рыба	58	15,18	15,23	30,41	52,43
15	Молоко	300	35,10	28,84	63,94	21,31
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	0,00	0,00	0,00	0,00
17	Творог	50	12,50	0,00	12,50	25,00
18	Сыр	10	2,50	0,40	2,90	29,00
19	Сметана	10	1,65	4,37	6,02	60,20
20	Масло сливочное	30	8,52	3,83	12,35	41,17
21	Масло растительное	15	3,49	9,94	13,43	89,53
22	Яйцо, шт.	1	0,07	0,02	0,09	8,80
23	Сахарный песок	30	17,32	14,72	32,04	106,80
24	Кондитерские изделия	10	2,50	4,50	7,00	70,00
25	Чай	1	0,25	0,10	0,35	35,00

Ст. 12, п. 23

26	Какао	1	0,00	0,40	0,40	40,00
27	Кофейный напиток	2	0,80	0,80	1,60	80,00
28	Дрожжи	0,2	0,00	0,00	0,00	0,00
29	Крахмал	3	1,00	1,00	2,00	66,67
30	Соль	3	0,75	4,16	1,05	163,67
31	Специи	2	0,7	0,5	1,2	60

7. Вывод: основное (организованное) меню (10-дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, сезон: зимне-весенний, возраст от 7 до 11 лет, 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, 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

Козлов В.И.

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

ВЕДОМОСТЬ КОНТРОЛЯ ЗА РАЦИОНОМ ПИТАНИЯ
РЕЖИМ ПИТАНИЯ : ЗАВТРАК
ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ : 7-11 ЛЕТ
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 граммах на одного человека										в среднем за 10 дней	выход в % соотношении от суточной нормы	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
1	Хлеб ржаной	80	20	20		20	20	20	20	20	20	20	18,00	22,50	
2	Хлеб пшеничный	150	20	25	31,21	35,2	25	46,05	25	25	60,45	20	30,29	20,19	
3	Мука пшеничная	15	1,6			6,3	6	0,8			2,1	0,7	1,75	11,67	
4	Крупа (злаки), бобовые	45			4,4		39,4	35,6				50,3	12,97	28,82	
5	Макаронные изделия	15	43										4,30	28,67	
6	Картофель	187		119,7		64			100	119,7	64,1		46,75	25,00	
7	Овощи разные, зелень	280	54,4	78,8		134,4	85	45,5	66	77,3	118,4		65,99	23,57	
8	Фрукты свежие	185	100		100	7	100	40	80				42,70	23,08	
9	Сухофрукты	15		20					20				4,00	26,67	
10	Соки фруктовые (овощные)	200					200			100	200		50,00	25,00	
11	Мясо	70	63,1				44,2	52,9	79				23,92	34,17	
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30											0,00	0,00	
13	Птица	35				44,2					47,6		9,18	26,23	
14	Рыба	58		60,3						60,3			12,06	20,79	
15	Молоко	300		22,1	50	31,3				22,1	6,9	194	32,54	10,88	
16	Кисломолочная пищевая продукция	150											0,00	0,00	
17	Творог	50			76,10							38,80	11,48	22,98	
18	Сыр	10			10	4,7							1,47	14,70	
19	Сметана	10			2,9							1,2	0,41	4,10	
20	Масло сливочное	30	3	14,9	11	6,6	7,7	4		14,9	1,5	15,9	7,95	26,50	
21	Масло растительное	15	2,1	3,2		3	4,8	3	4	6,2	6,5		3,28	21,87	
22	Яйцо, шт.	1			0,07			0,03				0,05	0,02	1,50	
23	Сахарный песок	30	15	21,4	25,8	15,5	0,3	16,9	20	21,4	0,5	27,1	16,39	54,63	
24	Кондитерские изделия	10			40						25		6,50	65,00	
25	Чай	1	0,5			0,5						0,5	0,15	15,00	
26	Какао	1											0,00	0,00	
27	Кофейный напиток	2			8								0,80	40,00	
28	Дрожжи	0,2											0,00	0,00	
29	Крахмал	3								10			1,00	33,33	
30	Соль	3	4,5	2,8	0,7	0,7	1,7	2,3	3	2,8	0,5	2,4	2,14	71,33	
31	Специи	2													

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: _____

РЕЖИМ ПИТАНИЯ : ОБЕД
ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ : 7-11 ЛЕТ
СЕЗОН : ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

№ П/П	НАИМЕНОВАНИЕ ГРУППЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	норма продукция в граммах г (нетто) согласно приложению №12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека										в среднем за 10 дней	выход в % соотношения от суточной нормы
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
1	Хлеб ржаной	80	30	25	30	30	25	25	20	25	25	25	20,00	32,50
2	Хлеб пшеничный	150	70,40	30	40	30	40	40	25	35	35	74,4	41,99	27,99
3	Мука пшеничная	15			2,3	18,6	5,6	4	6,2	1,8	15	6,2	5,67	39,13
4	Крупа (пшеница), Бобовые	45	40	29,9	16	31,9			25,8	36,6	46,7	8	23,51	52,24
5	Макаронные изделия	15						10	42				5,20	34,67
6	Картофель	187	60	16	83,4	20	125,4	107	50,4	24	20	131	82,42	44,07
7	Овощи разные, зелень	200	76,6	139,6	115,1	92,3	105,8	105,7	137	131,3	86,7	112,8	110,51	39,47
8	Фрукты свежие	185		100		100	100	120		120	7	100	64,70	34,87
9	Сухофрукты	15					20					20	4,90	26,67
10	Соки фруктовые (овощные)	200	200		100	200				200			70,00	35,00
11	Мясо	70	66,6	63,5		71,1		80	44,3	74,7			40,02	57,17
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30											0,00	0,00
13	Птица	35			83,4							87,3	18,07	61,63
14	Рыба	58					86,3					66	15,23	26,26
15	Молоко	300		100		71,8	40,8		50			26	28,84	9,61
16	Кисломолочная пищевая продукция	150											0,00	0,00
17	Творог	60											0,00	0,00
18	Сыр	10					4						0,40	4,00
19	Сметана	10		4		18			5			16,6	4,36	43,60
20	Масло сливочное	30	5			4,5	17	5	2	4,8			3,33	12,77
21	Масло растительное	15	9	10,5	8,9	8	7	6	9,5	7,5	14	22	10,14	87,60
22	Яйцо, шт.	1				0,1						0,1	0,02	2,00
23	Сахарный песок	30	4,5	22	24	1,8	20,7	15	20	1,5	18	20	14,72	49,07
24	Кондитерские изделия	10		25					20				4,50	45,00
25	Чай	1						0,5				0,5	0,10	10,00
26	Какао	1		4									0,40	40,00
27	Кофейный напиток	2							8				0,80	40,00
28	Дрожжи	0,2											0,00	0,00
29	Крахмал	3			10								1,00	33,33
30	Соль	3	7,9	1,6	1,6	3,3	7	4,6	2,4	5,1	2	6,1	4,18	138,67
31	Специя	2											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, при 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 населения».

При составлении рационов использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием:

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

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

- 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.;

В настоящем меню при приготовлении блюд используется йодированная соль.



В.И. Козлов

**Прочито и
Скреплено
печатью**