

УТВЕРЖДАЮ

ИП Игнаткина



2024 год



СОГЛАСОВАНО

Директор СФП № 15

«11» августа 2024 год

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗОВАННОЕ) МЕНЮ

(10-ти дневное)

ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ КАНЕВСКОЙ РАЙОН

Сезон: осенний

Возраст: 7-11 лет

сезон: осенний
возрастная категория: 7-11 лет
понеделник

Приним пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г			
Неделя 1 день 1 Завтрак	Сыр (порциями)	10	2,3	3	0	36,4	15
	Масло (порциями)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	14
	Пудинг из творога с рисом со ступенчатым молоком	150	15,5	8	37,2	294,1	236-ттк
	Чай с лимоном	200	0,2	0	10,1	42,2	377
	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,1	10	47,4	573
	Фрукты и ягоды свежие (фрукто)	110	0,4	0,4	10,8	48,8	338
	Итого за завтрак:	500	20	19,8	68,2	543,7	
	Овощи натуральные свежие (помидоры)	60	0,7	0,1	2,3	12,9	71
	Суп картофельный с крупой	200	2,1	2,3	15,8	92,6	101
	Котлеты рубленные из птицы	100	14,9	18	14,5	279,7	294-ттк
Обед	Пюре картофельное	150	3,2	5,3	21,4	146,3	312
	Кофейный напиток с молоком	200	2,8	2,5	13,6	88	465
	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	15,1	71	11Р
	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	8,5	40,8	11Р
	Фрукты и ягоды свежие (фрукто)	120	0,5	0,3	12	54,7	338,1
	Итого за обед:	880	27,8	28,9	103,2	786	
	Всего за день:		47,8	48,7	171,4	1329,7	

сезон: осенний
возрастная категория: 7-11 лет
вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-тура	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г			
Неделя 1-день 2 Завтрак	САЛАТ "ПШОСЫННЫЕ ГОДЫ"	60	0,9	3	2,6	41	29	2008
	ПАЛЕТКИ КУРИНЫЕ	100	10,8	10,2	13,6	189,4	326-ПК	2016
	СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ	25	0,2	0,8	1,2	13	419-ПК	2021
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,6	5	29,6	184,5	256	2021
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (целово)	200	1	0,2	19,6	83,4	389	2011
	* ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	1,1	0,1	7,5	35,5	119	2008
Итого за завтрак:		550	19,6	19,3	74,1	546,8		
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	70	0,5	4,3	1,7	47,1	20	2011
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1,5	4	10	82,7	82	2011
	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	120	13,2	7,1	6,9	144,9	229	2011
	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	150	3,6	5,8	37,7	217,4	305	2011
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0	0	19,4	77,4	349	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	119	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	119	2008
	ВАФЛИ	30	0,8	1	23,2	106,2	119	2008
Итого за обед:		820	23,2	22,6	122,5	787,5		
Всего за день:			42,8	41,9	196,6	1334,3		

сезон: осенний
возрастная категория: 7-11 лет
среды

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г			
Неделя 1 день 3								
Завтрак	Сыр (пюреобразный)	12	2,8	3,5	0	43,7	15	2011
	КАША вязкая молочная ИЗ РИСА И ПШЕНА	200	7,4	12	34,8	278	175	2011
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	0	9,9	40,2	376	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	1,1	0,1	7,5	35,5	110	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	1	0,1	6,4	30,6	110	2008
	БЛИНЧИКИ из пш.	45	1,8	3,6	12,2	88,9	3-тиг	2024
	МОЛОКО СТУЩЕННОЕ	15	1,1	1,3	8,3	49,1	471	2021
Итого за завтрак:								
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	0,8	3,7	5	56,1	52	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	200	4,6	4,3	15,1	117,7	102	2011
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ	110	11,1	13,8	11,4	204,6	279	2011
	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ (2-й вариант)	180	3,4	5	16,8	121,5	177-н	2021
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (1-ый ВАРИАНТ)	200	0,2	0,2	27	111,1	342,1	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	110	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	110	2008
Итого за обед:								
Всего за день:								
		820	25,2	27,5	108,1	766,9		
			40,5	48,1	187,2	1332,9		

сезон: осенний
возрастная категория: 7-11 лет
четверг

Прим. пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 день 4	САЛАТ ИЗ БЕЛООЧУЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	0,9	3	5,3	53	45	2011
	ВОК * МЯСО С ОВОЩАМИ*	200	16,4	17,3	24,5	319,3	276	2016
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0	0	19,4	77,4	349	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47,4	11*	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	11*	2008
		500	20,1	20,6	67,7	537,9		
Итого за завтрак:		60	0,5	0,1	1,5	8,4	71	2011
Обед	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (огурцы)	200	2	3,1	8,9	71,4	128-тк	2021
	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	100	14,5	20,1	12,6	289,3	269	2011
	КОТЛЕТЫ БИТОЧКИ (ОСОБЫЕ)	150	3,9	3,2	23,1	137,1	223	2021
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	200	0,1	0	21,7	90	468	2016
	ЛИМОНАД ЛИМОННЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118,4	11*	2008
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,3	0,3	14,8	71,4	11*	2008
Плюды и ягоды свежие(яблоко)	ХЛЕБ РЖАНОЙ	120	0,5	0,5	11,8	53,3	338	2011
		915	27,6	27,6	119,5	839,3		
Итого за обед:			47,7	48,2	187,2	1377,2		
Всего за день:								

сезон: осенний
возрастная категория: 7-11 лет
пятица

Приним пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 день 5								
Завтрак	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (помидоры)	60	0,7	0,1	2,3	12,9	71	2011
	ПШЕНИЦЫ	150	15,5	17,6	26,8	327,2	291-гтк	2011
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	0	14,8	59,6	376	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47,4	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	1	0,1	6,4	30,6	ПР	2008
Итого за завтрак:	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (груша)	100	0,4	0,3	10	45,6	338,1	2011
	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ	545	19,2	18,2	70,3	523,3		
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	60	0,7	3,7	2,3	46	27	2011
	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУРИ ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ	200	1,5	4	10	82,7	82	2011
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	100	12,6	15,2	8,1	219,6	297	2011
Обед	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (яблоко)	150	3,2	5,3	21,4	146,7	312	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200	1	0,2	19,6	83,4	389	2011
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,8	0,3	25,1	118,4	ПР	2008
	Итого за обед:	30	2	0,3	12,7	61,2	ПР	2008
	Всего за день:	790	24,8	29	99,2	758		
			44	47,2	169,5	1281,3		

сезон: осенний
возрастная категория: 7-11 лет
понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Неделя 2 день 1							
Завтрак	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (огурцы)	60	0,5	0,1	1,5	8,4	71
	БЫТОЧКИ "АПЕТИТНЫЕ"	90	11,6	16,7	2,5	296,7	268-гтк
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	150	3,9	3,2	23,1	137,1	223
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,2	0	10,1	42,2	377
	*ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47,4	ПР 2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	ПР 2008
Итого за завтрак:							
Обед	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (помидоры)	60	0,7	0,1	2,3	12,9	71
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	200	3,2	4,3	18,4	125,1	108
	ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	100	13,9	17,2	3	222,3	290
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,6	5	29,6	184,5	256
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (абрикос)	200	1	0,2	19,6	83,4	389
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47,4	ПР 2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	ПР 2008
	ФРУКТЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (слива)	100	0,8	0,3	9,3	43,1	338,2
	Итого за обед:	850	28	27,4	100,7	759,5	
	Всего за день:		47	47,7	178,9	1332,1	

сезон: осенний
возрастная категория: 7-11 лет
вторник

Пример пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углевод, г			
Неделя 2 день, 2 Завтрак	САЛАТ "НИКОЛЬНЫЕ ГОДЫ"	60	0,9	3	2,6	41	29	2008
	ШАРИКИ "СОЛНЫШКО" -разные	100	12,6	10,4	8,4	177,5	486-ПН	2021
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ	150	3,2	5,3	21,4	146,3	312	2011
	СОКОВ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯБЛОЧНЫЕ (яблоко)	200	1	0,2	19,6	83,4	389	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47,4	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	1	0,1	6,4	30,6	ПР	2008
	Итого за завтрак:	545	20,2	19,1	68,4	526,2		
Обед	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (огурцы)	60	0,5	0,1	1,5	8,4	71	2011
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1,5	4	10	82,7	82	2011
	ПЮРЕ из мяса	200	22,7	23,3	40,1	460,9	265	2011
	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК СВЕЖИХ	200	0,2	0,2	23,8	98	476	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,9	0,2	12,5	59,2	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	ПР	2008
	Итого за обед:	705	28,1	28	96,4	750		
Всего за день:			48,3	47,1	164,8	1276,2		

сезон: осенний
возрастная категория: 7-11 лет
среда

Пример пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод. сахара, г		
Неделя 2 день 3 Завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	60	1	2,5	4,9	46,2	53
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	13,5	14	2,6	190,6	210-216
	ЛИМОНАД ЛИМОННЫЙ	200	0,1	0	21,7	90	468
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47,4	110
	• ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	110
Итого за завтрак:	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (сладк)	100	0,8	0,3	9,3	43,1	338,2
	ВАФЛИ	20	0,6	0,7	15,5	70,8	110
	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	570	18,8	17,8	72,5	528,9	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БЮБОВЫМИ	60	0,7	3,7	2,1	45,5	23
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	4,6	4,3	15,1	117,7	102
Итого за обед:	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)	200	18,6	14,3	25,8	307	328
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200	0,2	0,2	27	111,1	342,1
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,5	0,1	10	47,4	110
	Всего за день:	40	2,6	0,4	17	81,6	110
		720	28,2	23	97	710,3	
			47	40,8	169,5	1239,2	

сезон: осенний
 возрастная категория: 7-11 лет
 четверг

Прим. пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 день 4 Завтрак	ОВОЩИ НАГУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (огурцы)	60	0,5	0,1	1,5	8,4	71	2011
	ШАШЛЫЧКИ ИЗ МЯСА	90	9,6	15,5	12,9	229,7	321	2016
	СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ	20	0,2	0,7	0,9	10,5	419-тж	2021
	КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ	150	4,5	3,4	13,9	105	172	2021
	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ЯГОД замороженных	200	0,1	0,1	10,9	45	492	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	ПР	2008
	Итого за завтрак:	580	19,3	20,2	68,7	534,1		
	Обед	60	0,9	3	5,3	53	45	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ рыбными	200	1,9	6,4	14,9	124,4	123-н	2021
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ	110	11,1	13,8	11,4	204,6	279	2011
	КАША ЯЧНЕВАЯ вязкая	150	4,4	3,6	29,2	166,8	227	2021
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0	0	19,4	77,4	349	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	ПР	2008
	Итого за обед:	790	23,4	27,3	113	782,1		
	Всего за день:		42,7	47,5	181,7	1316,2		

сезон: осенний
возрастная категория: 7-11 лет
пятница

Пример пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборная рецептур
			Белок, г	Жиры, г	Углевода, г		
Неделя 2 день 5							
Завтрак:							
	Сыр (порциями)	10	2,3	3	0	36,4	15
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ	200	8,3	7,5	36,3	245,5	225
	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,3	2,9	13,8	94	462
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47,4	11P
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	1	0,1	6,4	30,6	11P
	БЛИНЧИКИ из пш	45	1,8	3,6	12,2	88,9	3-тгк
	МОЛОКО СТУШЕННОЕ	15	1,1	1,3	8,3	49,1	471
Итого за завтрак:		505	19,3	18,5	87	591,9	
Обед							
	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (помидоры)	60	0,7	0,1	2,3	12,9	71
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1,5	4,0	10	82,7	82
	РАГУ ИЗ СВИНИНЫ	200	17,2	24,1	29,8	404,9	263
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,7	0,2	17,6	82,9	11P
	СОКИ ОВОШНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (яблоко)	200	1	0,2	19,6	83,4	389
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	11P
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (слива)	100	0,8	0,3	9,3	43,1	338,2
Итого за обед:		815	25,2	29,02	97,1	750,7	
Всего за день:			44,5	47,52	184,1	1342,6	

ИТОГО ЗАВТРАК 20-25 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)						
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы		
Итого завтраки за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:	519,4	18,8	19,7	21,9		543,5
СанПиН 100% суточной нормы:		77	79	33,5		2350
норма по СанПиН 20% от суточной нормы:		15,4	15,8	6,7		470
норма по СанПиН 25% от суточной нормы:		19,25	19,75	8,375		587,5
выход норм в % соотношении за 5 дней		24,5	24,9	21,5		23,1

ИТОГО ОБЕД 30-35 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)						
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы		
Итого завтраки за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:	845	25,72	27,12	110,5		787,54
СанПиН 100% суточной нормы:		77	79	33,5		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		33,4	34,3	33,0		33,5

ИТОГО : ЗАВТРАК+ОБЕД= 50-60 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)						
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы		
Итого завтраки за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:		44,56	46,82	182,38		1331,08
СанПиН 100% суточной нормы:		77	79	33,5		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		57,9	59,3	54,4		56,6

ИТОГО ЗАВТРАК 20-25 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блока	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтрак за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:	548,0	19,3	19,2	75,0	550,7
СанПин 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПин 20% от суточной нормы:		15,4	15,8	67	470
норма по СанПин 25% от суточной нормы:		19,25	19,75	83,75	587,5
выход норм в % соотношении за 5 дней		25,1	24,3	22,4	23,4

ИТОГО ОБЕД 30-35 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блока	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого обед за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:	776	26,58	26,944	100,84	750,52
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		34,5	34,1	30,1	31,9

ИТОГО : ЗАВТРАК+ОБЕД= 50-60 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блока	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтрак за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:		45,90	46,12	175,80	1301,26
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		59,6	58,4	52,5	55,4

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ЗАВТРАК) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 11 ЛЕТ	7-	Суммарный вес блюд	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 ДЕНЬ		500	20	20	68	544
2 ДЕНЬ		550	19,6	19,3	74,1	546,8
3 ДЕНЬ		502	15,3	20,6	79,1	566
4 ДЕНЬ		500	20,1	20,6	67,7	537,9
5 ДЕНЬ		545	19	18	70	523
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 5 ДНЕЙ:		519,40	18,84	19,70	71,88	543,54
6 ДЕНЬ		540	19	20,3	78,2	572,6
7 ДЕНЬ		545	20,2	19,1	68,4	526,2
8 ДЕНЬ		570	18,8	17,8	72,5	528,9
9 ДЕНЬ		580	19,3	20,2	68,7	534,1
10 ДЕНЬ		505	19,3	18,5	87	591,9
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 5 ДНЕЙ:		548,00	19,32	19,18	74,96	550,74
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 10 ДНЕЙ (ЗАВТРАК)		533,7	19,08	19,44	73,42	547,14

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ОБЕДЫ) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 11 ЛЕТ	7-	Суммарный вес блюд	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 ДЕНЬ		880	28	29	103	786
2 ДЕНЬ		820	23,2	22,6	122,5	787,5
3 ДЕНЬ		820	25,2	27,5	108,1	766,9
4 ДЕНЬ		915	27,6	27,6	119,5	839,3
5 ДЕНЬ		790	24,8	29	99,2	758
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 5 ДНЕЙ:		845,00	25,72	27,12	110,50	787,54
6 ДЕНЬ		850	28	27,4	100,7	759,5
7 ДЕНЬ		705	28,1	28	96,4	750
8 ДЕНЬ		720	28,2	23	97	710,3
9 ДЕНЬ		790	23,4	27,3	113	782,1
10 ДЕНЬ		815	25,2	29,02	97,1	750,7
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 5 ДНЕЙ:		776,00	26,58	26,94	100,84	750,52
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 10 ДНЕЙ (ОБЕД)		810,5	26,15	27,032	105,67	769,03

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тугельна. - М.:ДеЛин принт, 2011. - 544 с.
2. Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, учреждений для несовершеннолетних учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений./сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Талешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь, 2021. - 410 с.
3. Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - Спб.: Речь, 2008. - 800 с.
4. Сборник рецептов 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. - 361 с.
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя



Инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Церенов Ш.Б.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 3917/31 « 14 » 08 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
основного (организованного) меню (10-ти дневного) питания обучающихся в
общеобразовательных организациях муниципального образования Каневской
район, сезон: осенний, возраст: от 7 до 11 лет, в том числе дети с ограниченными
возможностями здоровья (ОВЗ), разработанного ИП Игнаткиной Н.А.

Производство экспертизы начато: 05.08.2024г. 13.15ч.

Производство экспертизы окончено: 14.08.2024г. 14.00ч.

1. Основание: заявление ИП Игнаткиной Н.А., зарегистрированное в Тимашевском
филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» от 31.07.2024г.
№ 4756.

2. Заявитель: ИП Игнаткина Наталья Александровна.

Юридический адрес: 353860, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Братьев

Копыловых, д. 15, кв. 55.

ИНН: 234700318305

ОГРН: 315236900001500

Фактический адрес: 353860, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Братьев

Копыловых, д. 15, кв. 55.

3. Разработчик: ИП Игнаткина Н.А.

Юридический адрес: 353860, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Братьев

Копыловых, д. 15, кв. 55.

Фактический адрес: 353860, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Братьев

Копыловых, д. 15, кв. 55.

4. Цель экспертизы: на соответствие:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации
общественного питания населения», п. 2.8 раздела II; п. 5.2 раздела V, п. 8.1, п. 8.1.2; п.
8.1.3; п. 8.1.4; п. 8.1.6; п. 8.1.9 раздела VIII, приложение № 6, приложение 8, таблицы 1 и
3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложение № 12.

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания обучающихся в
общеобразовательных организациях муниципального образования Каневской район,
сезон: осенний, возраст: от 7 до 11 лет, в том числе дети с ограниченными
возможностями здоровья (ОВЗ), разработанное ИП Игнаткиной Н.А.;
технологические карты кулинарных изделий (блюды).

Тимашевский

175 783

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
352700, Тимашевский ул. Кан-
мульская, 3 тел. 88643058345

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

Стр. 2
От 14.08.2024 № 3947/31

Представленное «Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Каневской район, сезон: осенний, возраст: от 7 до 11 лет, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)», разработанное ИП Игнаткиной Н.А., на основе следующих документов:

- Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: Дельта принт, 2011. - 544 с.;
- Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений./сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь, 2021. - 410 с.;
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800с.;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГАУЗ НИЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НИ СРО «АПСПСОЗ»/ Под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы. - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. - 361 с.;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Технологические карты ИП Игнаткиной Н.А.

По результатам экспертизы меню установлено:

1. Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Каневской район, на осенний период, 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 на период двух недель (10 дней, с понедельника по пятницу) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
3. В меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи: завтрак и обед (п.8.1.2 приложение № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
4. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов (п.8.1.4 приложение № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
5. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в основном меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептов и технологических картах (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
6. В технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
7. Профилактика йод - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Гришаевский

Федеральный центр экспертизы и сертификации
в Каневском районе

4. Питательная продукция, которая не допускается при организации питания, в представленном меню отсутствует (п.8.1.9 приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

9. В 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 блюд	масса порций блюд в граммах (7-11 лет)	
	фактическая	нормируемая
Каши, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выклад каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-70	60-100
Пирог блюдо	200	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	90-120
Пирог	150-180	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток нейтральный, какао, сок)	200	180-200
Фрукты	100-120	100

10. Суточные объемы блюд по приемам пищи для учащихся с 7 до 11 лет соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	533,7	500
Обед	810,5	700

11. В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 7-11 лет, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Горючие завтраки для детей 7-11 лет

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	20-25	544	546,8	566	537,9	523	543,5	23,1%
Суточная калорийность - 2350 ккал. - 100%, 470-587,5 ккал. - 20-25%								

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	20-25	572,6	526,2	528,9	534,1	591,9	550,7	23,4%
Суточная калорийность - 2350 ккал. - 100%, 470-587,5 ккал. - 20-25%								

Горючие обеды для детей 7-11 лет

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	30-35	786	787,5	766,9	839,3	758	787,5	33,5%
Суточная калорийность - 2350 ккал. - 100%, 705,0-822,5 ккал. - 30-35%								

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	30-35	759,5	750	710,3	782,1	750,7	750,5	31,9%
Суточная калорийность - 2350 ккал. - 100%, 705,0-822,5 ккал. - 30-35%								

Тимошинский

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

12. В меню сбалансировано содержание белков, жиров и углеводов в зависимости от приёма пищи, что соответствует нормативам (приложение 10, таблица 1, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Приём пищи	Белки	Жиры	Углеводы
Суточная потребность для завтрака	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75
1 завтрак (среднее значение)	18,84	19,70	71,88
2 завтрак (среднее значение)	19,32	19,18	74,96
Суточная потребность для обеда	23,1-26,95	23,7-27,65	100,5-117,25
1 обед (среднее значение)	25,72	27,12	110,50
2 обед (среднее значение)	26,58	26,94	100,84

13. Повторяемость одинаковых блюд (горячие основные блюда) в течение дня и последующих двух дней не выявлена (МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»).

14. Анализ Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Каневской район, осень, возраст: от 7 до 11 лет, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), разработанное ИП Игнаткиной Н.А. соответствует требованиям:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 2.8 раздела II; п. 5.2 раздела V, п. 8.1, п. 8.1.2; п. 8.1.3; п. 8.1.4; п. 8.1.6; п. 8.1.9 раздела VIII, приложение № 6, приложение 8, таблицы 1 и 3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложение № 12.

Врач по общей гигиене

О.И. Белобородова

О.И. Белобородова