



ОГЛАСОВАНО:
директор школы
«Пятихатская школа»

О.Ю. Соловьёва
« _____ » _____ 2024г.



УТВЕРЖДАЮ:
директор ООО «Неман»
И.В. Лехман
« _____ » _____ 2024 г.

ОСНОВНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ (ОБЕД)
учащихся в общеобразовательных организациях,
отнесенных к льготной категории

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 7-11 лет
(осень - зима)

МЕНЮ ПРИГОТАВЛОВАЕМЫХ БЛЮД

Возрастная категория: от 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г			
Неделя 1 День 1								
ОБЕД	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕННЫМ ОГУРЦОМ	50	0.6	3.92	4.48	55.7	37	2011
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1.6	4.0	10.4	84.5	82	2011
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ С М/СЛ	90/5	15.1	19.7	13.4	291.7	295	2011
	КАША РАССЫПЧАТАЯ ЯЧНЕВАЯ ИЛИ ПЕРЛОВАЯ С М/СЛ	150/5	5.1	7.9	31.8	218.2	302	2011
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	180	0.1	0.1	9.5	40.7	342.1	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.0	0.3	20.0	94.7	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.4	0.3	8.0	40.2	СРБ	2020
Итого за прием пищи:		740	26.9	36.22	97.58	825.7		
Всего за день:			26.9	36.22	97.58	825.7		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г			
Неделя 1 День 2								

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур	
			Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г				
Неделя 1 День 3									
		САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	30	0.5	1.5	2.7	27.0	45	2011
	ОБЕД	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	1.9	4.1	13.2	97.8	96	2011
		ПЕЧЕНЬ ПО- СТРОГАНОВСКИ	100	13.6	10.8	7.5	189.1	255	2011
		КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ С М/СЛ	150/5	8.6	9.4	38.3	271.5	302	2011
		КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	180	0.1	0.1	9.5	40.7	342.1	2011
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.0	0.3	20.0	94.7	СРБ	2020
		ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.4	0.3	8.0	40.2	СРБ	2020
	Итого за прием пищи:		725	29.1	26.5	99.2	761.0		
	Всего за день:			29.1	26.5	99.2	761.0		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г			
Неделя 1 День 4	ОБЕД	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	50	0.7	5.02	3.64	62.5	67
		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ ГОРОХОВЫЙ	200	4.6	4.4	15.2	117.8	102
		ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	110	10.4	9.6	12.9	181.6	239
		ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С М/СЛ	150/5	3.4	8.3	21.6	174.0	312
		КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0.4	0.0	27.8	113.7	349
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4.5	0.45	30.0	142.05	СРБ
		ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	30	3.0	0.45	12.0	60.3	СРБ
		Итого за прием пищи:	785	27.0	28.22	123.14	851.95	
		Всего за день:		27.0	28.22	123.14	851.95	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод- ы, г			
Неделя 1 День 5	ОБЕД	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	30	0.2	0	0.5	70/71	2011
		СУП ОВОЩНОЙ	200	1.3	4.0	7.3	99	2011
		ПТИЦА ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	100	13.8	15.1	3.7	290	2011
		МАКАРОНЫ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С М/СЛ	150/5	5.6	7.9	35.0	309	2011
		КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	180	0.1	0.1	9.5	342.1	2011
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4.5	0.45	30.0	СРБ	2020
		ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	30	3.0	0.45	12.0	СРБ	2020
			755	28.5	28.0	98.0	766.25	
		Итого за прием пищи:						
		Всего за день:		28.5	28.0	98.0	766.25	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г			
Неделя 2 День 6 ОБЕД	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ	30	0.5	1.5	2.7	27.0	45	2011
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1.4	4.0	9.9	81.6	82	2011
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ С М/СЛ	90/5	15.1	19.7	13.4	291.7	295	2011
	КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ ПШЕНИЧНОЙ "АРТЕК" С М/СЛ	150/5	4.1	7.6	24.4	181.9	303.3	2011
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	180	0.1	0.1	9.5	40.7	342.1	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.0	0.3	20.0	94.7	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.4	0.3	8.0	40.2	СРБ	2020
		720	25.6	33.5	87.9	757.8		
Итого за прием пищи:			25.6	33.5	87.9	757.8		
Всего за день:			25.6	33.5	87.9	757.8		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г			
Неделя 2 День 7 ОБЕД	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	30	0.4	1.8	2.4	28.0	52	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ ГОРОХОВЫЙ	200	4.6	4.4	15.2	117.8	102	2011
	ФРИКАДЕЛЬКА ИЗ КУР С М/СЛ	90/5	11.8	17.7	7.0	234.9	297	2011
	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ С М/СЛ	150/5	4.6	4.9	20.3	142.4	303	2011
	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	180	0.4	0.0	27.8	113.7	349	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.0	0.3	20.0	94.7	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	2.0	0.4	11.9	60.3	СРБ	2020
Итого за прием пищи:		720	26.8	29.5	104.6	791.80		
Всего за день:			26.8	29.5	104.6	791.80		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г			
Неделя 2 День 8								

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г			
Неделя 2 День 9	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С ФОСОЛЬЮ	50	0.86	3.57	3.0	47.60	68	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	2.3	2.2	16.2	94.4	103	2011
	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ГОВЯЖ. ПЕЧЕНЬЮ	200	21.1	17.01	26.0	353.1	284	2011
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0.4	0.0	27.8	113.7	349	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.0	0.3	20.0	94.7	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	2.0	0.3	8.0	40.2	СРБ	2020
		690	29.66	23.38	101.0	743.7		
Итого за прием пищи:			29.66	23.38	101.0	743.7		
Всего за день:			29.66	23.38	101.0	743.7		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г			
Неделя 2 День 10								
	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	30	0.2	0	0.5	3.9	70/71	2011
ОБЕД	СУП ОВОЩНОЙ	200	1.3	4.0	7.3	76.2	99	2011
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	16.6	21.3	40.8	422.1	291	2011
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	180	0.1	0.1	9.5	40.7	342.1	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4.5	0.45	30.0	142.05	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	30	3.0	0.45	12.0	60.3	СРБ	2020
		700	25.7	26.3	100.1	745.25		
Итого за прием пищи:			25.7	26.3	100.1	745.25		
Всего за день:			25.7	26.3	100.1	745.25		

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Итого за весь период	275.3	288.82	1037.67	7897.53
Среднее значение за период	27.5	28.8	103.7	789.7
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности	101.8	104.3	88.5	96

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Возраст детей	Обед
7-11 лет ОБЕД	731.5

Примечание:
Таблица взаимозаменяемости
Продуктов. Стр.373-378.

Овощи натуральные свежие (огурцы)	50гр.	Овощи маринованные (огурцы)
Овощи натуральные свежие (помидоры)	50 гр.	Овощи маринованные (помидоры)
Овощи маринованные (огурцы)	50 гр	Овощи маринованные (помидоры)
Сухофрукты	20-40гр	Фрукты свежие
Молоко цельное	100гр-70гр, 7,7гр	Молоко сгущенное, сухое молоко
Яблоки свежие	100гр-90 гр	Сок яблочный
Яйцо кур	41гр-11,5	Яичный порошок
Мясо говядины	100гр-110гр	Куры 1-2 категории

При составлении меню была использована литература:

1. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/
Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.:ДеЛи принт, 2011. – 544 с.

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Крым и городе федерального значения Севастополе» (ФБУЗ «ЦГиЭ в Республике Крым и городе федерального значения Севастополе»)

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель Органа инспекции
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Крым и городе федерального значения Севастополе»
г. Симферополь, ул. Набережная, д. 67
Р. 18.10.2022



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии санитарным правилам и нормативам переспективного меню
№1.2752/3.932 от 19.08.2022 г.

1. Наименование учреждения: Общество с ограниченной ответственностью «Феникс».
2. Юридический адрес: 297210 Республика Крым, район Красногвардейский, поселок городского типа Октябрьское, улица Тельмана, дом 36
3. Фактический адрес: 297210 Республика Крым, район Красногвардейский, поселок городского типа Октябрьское, улица Тельмана, дом 36
4. Ф.И.О. руководителя: Темный В.И.
5. ИНН/КПП: 910510690/910501001
6. Основание для проведения экспертизы: заявление №1.2752 от 18.08.2022 г.
7. Дата проведения инспекции: 18.08.2022 г. - 19.08.2022 г.
8. Документы, представленные для проведения экспертизы:
 - пояснительная записка;
 - свидетельство о государственной регистрации юридического лица серия 91 №000487214 от 23.01.2015 г.;
 - примерное двухдневное меню для обучающихся возрастной категории 7-11 лет (обед).
9. Перечень нормативной документации, на основании которой проводилась экспертиза:
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
10. Характеристика рациона питания: Представленное меню разработано на 10-дневный период (обед). Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, массы порций (в граммах, мл.), указанные номеров рецептов сборника рецептов в соответствии с Приложением 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Все блюда и кулинарные изделия, указанные в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических картах, что соответствует п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Примерное меню разработано для обучающихся пищеблоков, работающих на смене в технологических картах, что соответствует п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- МБОУ «Амурская школа имени А.К.Чкаленко»
- МБОУ «Краснознаменская школа»
- МБОУ «Полтавская школа»
- МБОУ «Восходненская школа имени В. И. Криворотова»
- МБОУ «Ровновская школа»

№ экспертного заключения 1.2752/3.932

Подпись врача ОИ

ФИО Э.Р. Ваджипова

КОПИЯ ВЕРНА

ПОДПИСЬ



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
 Федеральное бюджетное учреждение «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Крым и городе Севастополе» (ФБУЗ «ЦГЭ» в Республике Крым и городе Севастополе)

- МБОУ «Удоченская школа»
- МБОУ «Колодезянская школа»
- МБОУ «Янтарненская школа имени В.В. Кубракова»
- МБОУ «Октябрьская школа №1» Красногвардейского района
- МБОУ «Пятихатская школа»
- МБОУ «Котельниковская школа»

Меню предназначено для реализации готовой продукции общественной питания для детей возрастной категории 7-11 лет и предусматривает однократный прием пищи (обед).
 Для питания детей в соответствии с представленным меню, используются продукты, разрешенные при организации питания детей, что соответствует требованиям Приложения №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

11. Ссылка на рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников» под редакцией М.П.Мотыльнова и В.А.Тутельяна.- М. Де Ли плюс, 2011.

12. Повторение одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня: в представленном меню не отмечается повторение одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня

13. Распределение калорийности по приемам пищи в процентном соотношении (за 10 дней)

Возраст детей	7-11 лет
обед	
Нормативное значение	30-35%
при 2-разовом	
при питании	
Фактическое значение	34

14. Распределение пищевых веществ и калорийности (за 14 дней): соответствует требованиям Приложения 10, таблице 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Возраст детей	7-11 лет
Белки (г)	23,1-27
Жиры (г)	23,7-27,6
Углеводы (г)	100,5-117,2
Калорийность (г)	705-822,5
Фактическое содержание	26,6
27,3	
102,4	
765,5	

15. Объемы отдельных блюд для детей: соответствуют требованиям Приложения №9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Возраст детей	7-11 лет
Каша, или овощное, творожное	150
Первое блюдо	200
Второе блюдо	108
гарнир	150
закуска	60
Третье блюдо	180
180-200	
60-100	
150-200	
90-120	
200-250	
150-200	
Нормативное значение	

16. Среднесуточные количества продуктов в день на ребенка: соответствуют требованиям Приложения 7, таблицы 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

№ экспертного заключения 1.2752/3.932
 Подпись врача ОИ
 ФИО А.Р. Вайжилова

