

УТВЕРЖДАЮ

Н.А.Игнаткина

Н.А.Игнаткина

2024 год



Директор СОШ № 12

И.И. Чернова

2024 год

01 декабря

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗОВАННОЕ) МЕНЮ
(10-ти дневное)

ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ КАНЕВСКОЙ РАЙОН

Сезон: зимне-весенний

Возраст: от 7 до 11 лет

Сезон: зима-весна

Возрастная категория: 7-11 лет

Консультант

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак	Каша вязкая молочная из риса и пшена	200	7,6	9,6	31,9	245,9	175	2011
	Сыр полутвердый (порциями)	15	3,5	4,4	0	53,7	75	2021
	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	9,3	38	457	2021
	Хлеб пшеничный формовой	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	Хлеб ржаной	25	2	0,4	10	51,5	574	2021
	Пряники ***	20	1,1	0,9	14,8	73,2	580	2021
Итого за завтрак:		500	17,4	15,7	85,7	555,9		
Обед	Овощи консервированные (порциями) помидоры **	60	0,5	0,1	1	6,6	149	2021
	Борщ с капустой и картофелем	200	1,5	3,5	5,6	60	95	2021
	Тфтели мясные 2 вариант	110	11,1	13,8	11,4	204,6	279	2011
	Макаронные изделия отварные	150	5,6	5	29,6	184,5	256	2021
	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1	0,2	20,2	86	501	2021
	Хлеб пшеничный формовой	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,5	12	61,8	574	2021
	Фрукты свежие (яблоко)*	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
Итого за обед:		890	25,5	23,8	109,3	741,1		
Итого за день:		1390	42,9	39,5	195	1297		

* - допускается выдача иных фруктов

** - допускается выдача иных овощей

*** - допускается выдача иных кондитерских изделий

Сезон: зима-весна

Возрастная категория: 7-11 лет

Сборник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Зеленя 1 День								
Завтрак	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) огурцы **	60	0,5	0,1	1	6,6	149	2021
	ШАШЛЫЧКИ ИЗ МЯСА	100	10,6	13,2	14,3	218,5	321	2016
	СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ-тук	25	0,2	0,8	1,2	13	419-тук	2021
	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	155	4,2	4	25,8	156,6	225	2021
	ЛИМОНАД АПЕЛЬСИНОВЫЙ	200	0,3	0,1	21,7	89,9	467	2016
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	25	1,9	0,2	12,3	58,5	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
Итого за завтрак:		585	19,3	18,7	84,3	584,3		
Обед	САЛАТ ИЗ СВЁКЛЫ С СОЛЕНЬМИ ОГУРЦАМИ	70	0,9	4,3	4,3	58,9	31	2021
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	200	5	2,9	11,7	92,6	113	2021
	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ-тук	110	9,5	9	12	166,5	239	2011
	КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ	150	3,2	7,7	23,9	173,1	145	2011
	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,3	2,9	13,9	94	462	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	2	0,4	10	51,5	574	2021
Итого за обед:		795	26,9	27,5	95,5	730,2		
Итого за день:		1380	46,2	46,2	179,8	1314,5		

** - допускается выдача иных овощей

Сезон: зима-весна
 Возрастная категория: 7-11 лет
 Меню

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г			
Понедельник 1 День								
Завтрак	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) помидоры **	60	0,4	0,1	1,1	6,6	148	2021
	ПАЛОЧКИ-ХРУСТАЯШКИ-рыбные-гтк	110	9,5	11	12	166,5	486-гтк	2021
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	4,1	6	8,7	105	377	2021
	СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ-гтк	30	0,3	1	1,4	15,7	419-гтк	2021
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,6	0,1	20,1	84	495	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	30	2,3	0,2	14,8	70,2	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
Итого за завтрак:		600	18,8	18,7	66,1	489,2		
Обед	САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ	60	0,7	0,1	4,4	23,6	56	2011
	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	2,1	4,1	10,6	87,6	100	2021
	РАГУ ИЗ СВИНИНЫ	200	13,3	17,5	29,8	430,9	263	2011
	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК СВЕЖИХ	200	0,2	0,2	23,8	98	476	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	2	0,4	10	51,5	574	2021
	ПРЯНИКИ ***	20	1,1	0,9	14,8	73,2	581	2021
Итого за обед:		745	22,4	23,5	113,1	858,4		
Итого за день:		1345	41,2	42,2	179,2	1347,6		

* - допускается выдача иных овощей

** - допускается выдача иных кондитерских изделий

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

Применение пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак	Пшеничный хлеб	180	14,4	14,4	42,7	360	286-гтк	2021
	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА запеченные ттк	15	1,1	1,3	8,3	49,1	471	2021
	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	200	0,2	0,1	9,3	38	457	2021
	ЧАЙ С САХАРОМ	20	1,5	0,2	9,8	46,8	573	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*	535	19,2	16,7	87,9	579,1		
Итого за завтрак:		60	0,7	3,1	3,3	43,8	2	2021
Обед	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	200	2	3,1	8,9	71,4	128	2021
	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	90	9,5	16,4	2,3	274,5	256	2011
	МЯСО ТУШЕНОЕ	150	3,9	3,2	23,1	137,1	223	2021
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	200	0,3	0,1	9,5	40	459	2021
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	50	3,8	0,4	24,6	117	573	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	35	2,8	0,5	14	72,1	574	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	120	0,5	0,5	11,8	52,8	82	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*	905	23,5	27,3	97,5	808,7		
Итого за обед:		1440	42,7	44	185,4	1387,8		
Итого за день:								

* - допускается выдача иных фруктов

Сезон: зима-весна
 Возрастная категория: 7-11 лет
 Отношение

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 День	Завтрак	60	1	3,6	4,9	56,4	9	2021
		180	12,5	13,9	32,2	294,8	375-ттк	2021
		200	2,8	2,5	13,6	88	465	2021
		20	1,5	0,2	9,8	46,8	573	2021
		20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
		100	0,8	0,2	7,5	38	82	2021
		580	20,2	20,7	76	565,2		
		60	0,5	0,1	1	6,6	149	2021
		200	1,5	3,5	5,6	60	95	2021
		100	12,6	15,2	8,1	265,4	297	2011
Итого за обед:	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) ОГУРЦЫ ** БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ ФРИКАДЕЛКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ И ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (зеленый горошек)-ттк СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ ХЛЕБ РЖАНОЙ	150	4,1	5,8	23,8	112,9	400-ттк	2021
		200	1	0,2	20,2	86	501	2021
		50	3,8	0,4	24,6	117	573	2021
		35	2,8	0,5	14	72,1	574	2021
		795	26,3	25,7	97,3	720		
		1375	46,5	46,4	173,3	1285,2		

** - допускается выдачи иных фруктов
 ** - допускается выдачи иных овощей

сентябрь - зима-весна

возрастная категория: 7-11 лет

меню на неделю

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов	
			Белки, г	Жиры, г				Углеводы, г
Завтрак	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ молочная	200	8,2	6,4	36,9	239,5	223	2021
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1	79	2021
	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (порциями)	10	2,3	3	0	35,8	75	2021
	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,3	2,9	13,8	94	462	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,2	0,6	16	82,4	574	2021
Итого за завтрак:		500	20,1	20,5	86,5	611,4		
Обед	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) огурцы **	60	0,5	0,1	1	6,6	149	2021
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	200	2,1	2,8	7,5	64	115	2021
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	13,4	22,9	31,1	432,1	259	2011
Итого за обед:		200	0,6	0,1	20,1	84	495	2021
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	30	2,4	0,5	12	61,8	574	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*	830	22,4	27,1	101,2	786,1		
Итого за обед:		1330	42,5	47,6	187,7	1397,5		

* - допускается выдача иных фруктов

** - допускается выдача иных овощей

период: зима-весна
 возрастная категория: 7-11 лет
 сорт: оршак

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур	
			Белки, г	Жиры, г				Углеводы, г
Зеленя 2 День								
Завтрак	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) отурцы **	60	0,4	0,1	1,1	6,6	148	2021
	НАГЕТСЫ КУРИНЫЕ	100	10,8	10,2	13,6	276,6	326	2016
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,6	5	29,6	184,5	256	2021
	СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ-тук	25	0,2	0,8	1,2	13	419-тук	2021
	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ЯГОД замороженных	200	0,1	0,1	10,9	45	492	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	20	1,5	0,2	9,8	46,8	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
Итого за завтрак:		575	20,2	16,7	74,2	613,7		
Обед	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК	60	0,6	3,7	4,5	53,4	22	2021
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1,5	3,5	5,6	60	95	2021
	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ -тук	100	12,8	4,1	5,9	112,6	308-тук	2021
	КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	180	3,9	11,8	29,4	239,9	142	2011
	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК СВЕЖИХ	200	0,2	0,2	23,8	98	476	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	2	0,4	10	51,5	574	2021
Итого за обед:		805	24	24	98,9	709		
Итого за день:		1380	44,2	40,7	173,1	1322,7		

** - допускается выдача иных овощей

сезон: зима-весна

возрастная категория: 7-11 лет

фрукты

Прим. пищи	Наименование блюда				Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 День 1											
завтрак	ИКРА КАБАЧКОВАЯ (пром.производство)				60	1,1	5,3	4,6	70,8	150	2021
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ-ТТК				150	13,5	11,6	3,5	201,2	268-ттк	2021
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ				200	1	0,2	20,2	86	501	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ				30	2,3	0,2	14,8	70,2	573	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*				100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
	ПРЯНИКИ ***				20	1,1	0,9	14,8	73,2	581	2021
Итого за завтрак:					560	19,4	18,6	67,7	545,4		
обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОТВАРНОЙ				60	0,8	3,7	4,6	54,6	26	2021
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ				200	5	2,9	11,7	92,6	113	2021
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ				110	11,1	13,8	11,4	204,6	279	2011
	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ				155	4,2	4	25,8	156,6	225	2021
	ЧАЙ С САХАРОМ				200	0,2	0,1	9,3	38	457	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ				40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ				40	3,2	0,6	16	82,4	574	2021
Итого за обед:					805	27,5	25,4	98,5	722,4		
Итого за день:					1365	46,9	44	166,2	1267,8		

* - допускается выдача иных фруктов

*** - допускается выдача иных кондитерских изделий

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

Прием пищи	Наименование блюда			Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 День										
завтрак	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ			60	0,5	3,6	1,6	40,8	16	2021
	ТЕФЕЛИ РЫБНЫЕ			110	9,5	9	12	166,5	239	2011
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ			150	4,1	6	8,7	105	377	2021
	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА			200	0,7	0,3	18,3	78	496	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ			25	1,9	0,2	15,3	58,5	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ			20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
Итого за завтрак:				565	18,3	19,4	63,9	490		
	САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ			70	1	4,2	5,9	65,9	1	2021
	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ			200	2,1	4,1	10,6	87,6	100	2021
	ГУЛЯШ			100	10,6	14,9	2,9	309	260	2011
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ			155	2,3	4,6	26,4	155,2	324	2008
	КОМПЛОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ И ЯГОД			200	0,1	0,1	11,1	46	486	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ			50	3,8	0,4	24,6	117	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ			40	3,2	0,6	16	82,4	574	2021
Итого за обед:				815	23,1	28,9	97,5	863,1		
Итого за день:				1380	41,4	48,3	161,4	1353,1		

сезон: зима-весна

возрастная категория: 7-11 лет

пятидневка

Прием пищи	Наименование блюда			Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Понедельник 2 День										
завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕННЫМ ГОРОШКОМ			60	0,3	3,7	4,6	55,2	30	2021
	ПЛОВ из мяса			160	11,7	13,52	27,68	331,2	330	2011
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ			200	0,3	0,1	9,5	40	459	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ			30	2,3	0,2	14,8	70,2	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ			20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*			110	0,4	0,4	10,8	48,4	82	2021
Итого за завтрак:				580	16,6	18,22	75,38	586,2		
обед	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) помидоры **			60	0,5	0,1	1	6,6	149	2021
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ			200	1,5	3,5	5,6	60	95	2021
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ИЛИ КРОЛИКА-тук			100	14,9	18	30,5	299,8	294-тук	2011
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ			150	3,9	3,2	23,1	137,1	223	2021
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ			200	1	0,2	20,2	86	501	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ			30	2,3	0,2	14,8	70,2	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ			20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*			120	0,5	0,5	11,8	52,8	82	2021
Итого за обед:				880	26,2	26	115	753,7		
Итого за день:				1460	42,8	44,22	190,38	1339,9		

* - допускается выдачи иных фруктов

** - допускается выдачи иных овощей

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

	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого завтрака за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:	560	18,98	18,1	80	554,74
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		24,65	22,91	23,88	23,61

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

	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого обеды за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:	826	24,92	25,56	102,54	771,68
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		32,36	32,35	30,61	32,84

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

	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:	1386	43,9	43,66	182,54	1326,42
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	47,2	201	1410
выход норм в % соотношении за 5 дней		57,01	55,27	54,49	56,44

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

	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого завтраки за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:	556	18,92	18,684	73,536	569,34
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	23,65	21,95	24,23

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

	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого обеды за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:	827	24,64	26,28	102,22	766,86
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		32,00	33,27	30,51	32,63

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

	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого за 5 дней (вторую неделю) в среднем фактически:	1383	43,56	44,964	175,756	1336,2
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	47,2	201	1410
выход норм в % соотношении за 5 дней		56,57	56,92	52,46	56,86

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ЗАВТРАК) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7-11 ЛЕТ	Суммарный вес блюд	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1 ДЕНЬ	500	17,4	15,7	85,7	555,9
2 ДЕНЬ	585	19,3	18,7	84,3	584,3
3 ДЕНЬ	600	18,8	18,7	66,1	489,2
4 ДЕНЬ	535	19,2	16,7	87,9	579,1
5 ДЕНЬ	580	20,2	20,7	76	565,2
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 5 ДНЕЙ:	560	18,98	18,1	80	554,74
6 ДЕНЬ	500	20,1	20,5	86,5	611,4
7 ДЕНЬ	575	20,2	16,7	74,2	613,7
8 ДЕНЬ	560	19,4	18,6	67,7	545,4
9 ДЕНЬ	565	18,3	19,4	63,9	490
10 ДЕНЬ	580	16,6	18,22	75,38	586,2
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 5 ДНЕЙ:	556	18,92	18,684	73,536	569,34
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 10 ДНЕЙ (ЗАВТРАК):	558	18,95	18,392	76,768	562,04

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ОБЕДЬ) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7-11 ЛЕТ	Суммарный вес блюд	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1 ДЕНЬ	890	25,5	23,8	109,3	741,1
2 ДЕНЬ	795	26,9	27,5	95,5	730,2
3 ДЕНЬ	745	22,4	23,5	113,1	858,4
4 ДЕНЬ	905	23,5	27,3	97,5	808,7
5 ДЕНЬ	795	26,3	25,7	97,3	720
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 5 ДНЕЙ:	826	24,92	25,56	102,54	771,68
6 ДЕНЬ	830	22,4	27,1	101,2	786,1
7 ДЕНЬ	805	24	24	98,9	709
8 ДЕНЬ	805	27,5	25,4	98,5	722,4
9 ДЕНЬ	815	23,1	28,9	97,5	863,1
10 ДЕНЬ	880	26,2	26	115	753,7
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 5 ДНЕЙ:	827	24,64	26,28	102,22	766,86
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 10 ДНЕЙ (ОБЕДЬ):	826,5	24,78	25,92	102,38	769,27

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 98/34 от 08.07.2025 года

175 324

Исполнитель: **Маслова Ольга Владимировна**
 ИП «Маслова Ольга Владимировна»
 ИНН: 551702318305
 ОГРН: 31523690001500

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) меню (10-ти дневного) питания обучающихся в образовательных организациях муниципального образования Каневской район, с/з: **ИМНИИ**, возраст: от 7 до 11 лет, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), разработанные ИП Ивашкиной Н.А.

Принимается экспертное заключение: 25.12.2023г. в 13:54ч.

Принимается экспертное заключение: 27.12.2023г. в 15:30ч.

1. Основание: нахождение ИП Ивашкиной Н.А. зарегистрированное в Тимелевском районе, с/з: **ИМНИИ**, зарегистрированное в Краснопарском крае» от 25.12.2023г. № 114

2. Заявитель: ИП Ивашкина Наталья Александровна

Юридический адрес: 353860, Краснопарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Братская, д. 15, кв. 55
 ИНН: 354700318305
 ОГРН: 31523690001500

Фактический адрес: 353860, Краснопарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Братская, д. 15, кв. 55

3. Разработчик: ИП Ивашкина Н.А.
 Юридический адрес: 353860, Краснопарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Братская, д. 15, кв. 55

4. Цель экспертизы на соответствие требованиям

СанПиН 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 2.8 раздела IV, п. 8.1., п. 8.1.2; п. 8.1.3; п. 8.1.4; п. 8.1.6; п. 8.1.9 раздела VII, приложение № 6, приложение 8, таблицы 1 и 3 приложения № 9, таблицы 1 и 2 приложения № 10, приложение № 12.

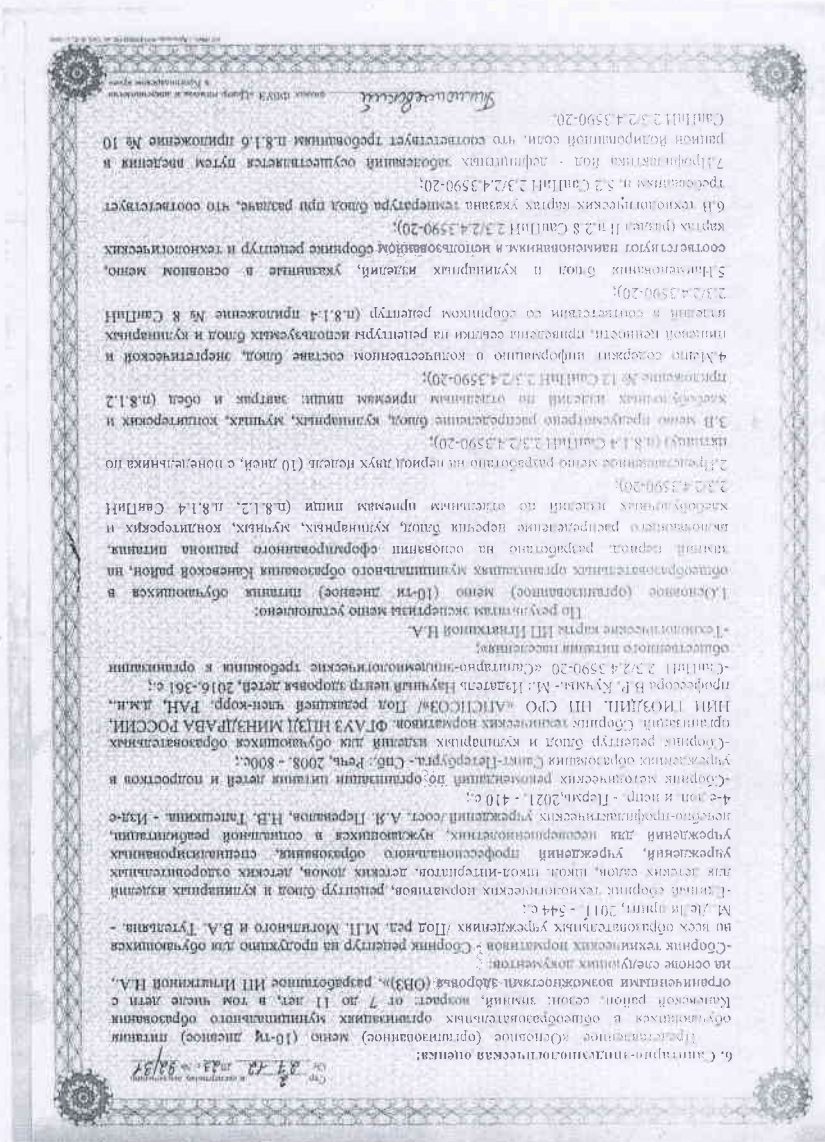
5. Перечень параметров экспертизы:

Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания обучающихся в образовательных организациях муниципального образования Каневской район, с/з: **ИМНИИ**, возраст: от 7 до 11 лет, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), разработанные ИП Ивашкиной Н.А.

технологические карты кулинарные изделия (меню)

Исполнитель: **Маслова Ольга Владимировна**
 ИП «Маслова Ольга Владимировна»
 ИНН: 551702318305
 ОГРН: 31523690001500

Исполнитель: **Маслова Ольга Владимировна**
 ИП «Маслова Ольга Владимировна»
 ИНН: 551702318305
 ОГРН: 31523690001500



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 10 п.г.т. Каневский р.п. Каневский район»

Исследования по теме: «Особенности формирования здорового образа жизни у детей дошкольного возраста»

Средняя группа

Средняя нормативность - 2350 ккал - 100%, 705,0-822,5 ккал - 30-35%

Пример пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя норма на 5 детей	Средний % пищевой ценности за неделю
2 недели	30-35	786,1	709	722,4	863,1	283,7	766,86	32,63%
1 неделя	30-35	741,1	720,2	858,4	808,7	720	771,68	32,84%

Средняя нормативность - 2350 ккал - 100%, 470-587,5 ккал - 20-25%

Пример пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя норма на 5 детей	Средний % пищевой ценности за неделю
2 недели	20-25	613,7	545,4	490	586,2	569,34	559,74	24,23%
1 неделя	20-25	613,7	545,4	490	586,2	569,34	559,74	24,23%

Средняя нормативность - 2350 ккал - 100%, 470-587,5 ккал - 20-25%

Пример пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя норма на 5 детей	Средний % пищевой ценности за неделю
2 недели	20-25	553,9	584,3	489,2	579,1	565,2	554,74	23,61%
1 неделя	20-25	553,9	584,3	489,2	579,1	565,2	554,74	23,61%

Средняя нормативность - 2350 ккал - 100%, 470-587,5 ккал - 20-25%

7-11 лет, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблицы 3 СанПиН 2.2.4.3590-20):

11.В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся

Исходные блюда	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем	528
Завтрак	528	
Обед	528	

10.Суммарные объемы блюд по приемам пищи для учащихся с 7 по 11 лет соответствуют требованиям п.8.1.2 приложения № 9 таблицы 3 СанПиН 2.2.4.3590-20):

Название блюда	Фактическая норма	нормативная норма
Каша, овсяная, ячневая, творковая, маковые блинчики	150-200	150-200
Умение соблюдать гигиену: мыть руки с мылом, пользоваться туалетом	150-200	150-200
Лепное блюдо (холодные блинчики) (сметана, яйца и т.п.)	60-70	60-100
Лепное блюдо (маковые, пшеничные, блинчики)	200	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, овощное)	90-110	90-120
Лепное блюдо (холодные блинчики)	150-180	150-200
Лепное блюдо (комлот, катлет, вафли, блинчики)	200	180-200
Фрукты	100-120	100

9.В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 7-11 лет (п.8.1.2 приложения № 9 таблицы 1 СанПиН 2.2.4.3590-20):

8.Линейная продукция, которая не допускается при организации питания, в соответствии с требованиями п.8.1.9 приложения № 6 СанПиН 2.2.4.3590-20):

Исследования выполнены в соответствии с требованиями п.8.1.2 приложения № 9 таблицы 3 СанПиН 2.2.4.3590-20):

Исследования выполнены в соответствии с требованиями п.8.1.2 приложения № 9 таблицы 3 СанПиН 2.2.4.3590-20):

Исследования выполнены в соответствии с требованиями п.8.1.2 приложения № 9 таблицы 3 СанПиН 2.2.4.3590-20):

Исследования выполнены в соответствии с требованиями п.8.1.2 приложения № 9 таблицы 3 СанПиН 2.2.4.3590-20):

Листоводство
Формат листа: 110х165 мм и производные

Брак по общей гигиене

О.И. Белокорова

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

Пример пищи	белки	жиры	Углеводы
Средняя потребность для завтрака	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75
1 неделя завтрак (среднее значение)	18,98	18,1	80
2 неделя завтрак (среднее значение)	18,93	18,684	73,536
Средняя потребность для обеда	23,1-26,95	23,7-27,65	100,5-117,25
1 неделя обед (среднее значение)	24,92	25,56	102,54
2 неделя обед (среднее значение)	24,64	26,28	102,22

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

7. В меню основное (организационное) меню (10-ти дневное) питания обучающихся и общеобразовательных организаций муниципального образования Каневской район, возмозности завтрака (ОБЗ), разработано НИИ Института НА, 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. 8.1.2, п. 8.1.3, п. 8.1.4, п. 8.1.6, п. 8.1.9 раздела VIII, приложение № 6, приложение 8, таблица 1 и 3 приложения № 9, таблица 1 и 3 приложения № 10, приложение № 12.