



М.Я. Чаушева

« _____ 2024 год



« _____ 2024 год

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗОВАННОЕ) МЕНЮ
(10-ти дневное)
ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКО-АХТАРСКИЙ РАЙОН
Сезон: зимний
Возраст: от 7 до 11 лет
В том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)

- * - допускается вводить иные фрукты
- ** - допускается вводить иные овощи
- *** - допускается вводить иные кондитерские изделия

сезон: зимний
 возрастная категория: 7-11 лет
 понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1								
День 1								
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	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
	ТЕФТЕЛИ 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 выдачи иных фруктов

** - допускается выдачи иных овощей

*** - допускается выдачи иных кондитерских изделий

сезон: зимний

возрастная категория: 7-11 лет

вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1								
День 2								
завтрак	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ	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-ттк	25	0.2	0.8	1.2	13	419-ттк	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 СВЕКЛЫ С СОЛЕННЫМИ	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-ттк	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 выдачи иных овощей

*** - допускается выдачи иных кондитерских изделий

сезон: зимний
 возрастная категория: 7-11 лет
 среда

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1								
День 3								
завтрак	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) помидоры **	60	0.4	0.1	1.1	6.6	148	2021
	ПАЛОЧКИ-ХРУСТЯШКИ-рыбные-ттк	110	9.5	11	12	166.5	486-ттк	2021
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	4.1	6	8.7	105	377	2021
	СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ-ттк	30	0.3	1	1.4	15.7	419-ттк	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 выдачи иных овощей

*** - допускается выдачи иных кондитерских изделий

сезон: зимний

возрастная категория: 7-11 лет

четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1								
День 4								
завтрак	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА запеченные ттк	180	14.4	14.4	42.7	360	286-ттк	2021
	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	15	1.1	1.3	8.3	49.1	471	2021
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0.2	0.1	9.3	38	457	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
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*	100	0.4	0.4	9.8	44	82	2021
Итого за завтрак:		535	19.2	16.7	87.9	579.1		
обед	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	60	0.7	3.1	3.3	43.8	2	2021
	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	200	2	3.1	8.9	71.4	128	2021
	МЯСО ТУШЕНОЕ	90	9.5	16.4	2.3	274.5	256	2011
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	150	3.9	3.2	23.1	137.1	223	2021
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0.3	0.1	9.5	40	459	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	50	3.8	0.4	24.6	117	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2.8	0.5	14	72.1	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*	120	0.5	0.5	11.8	52.8	82	2021
Итого за обед:		905	23.5	27.3	97.5	808.7		
Итого за день:		1440	42.7	44	185.4	1387.8		

* - допускается выдачи иных фруктов

** - допускается выдачи иных овощей

сезон: зимний

возрастная категория: 7-11 лет

пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1								
День 5								
завтрак	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ	60	1	3,6	4,9	56,4	9	2021
	ВОК ИЗ ПТИЦЫ С РИСОМ-тгк	180	12,5	13,9	32,2	294,8	375-тгк	2021
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,8	2,5	13,6	88	465	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
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (мандарины)*	100	0,8	0,2	7,5	38	82	2021
Итого за завтрак:		580	20,2	20,7	76	565,2		
обед	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)	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
	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-	100	12,6	15,2	8,1	265,4	297	2011
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ И ОВОЩИ	150	4,1	5,8	23,8	112,9	400-тгк	2021
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1	0,2	20,2	86	501	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	50	3,8	0,4	24,6	117	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,8	0,5	14	72,1	574	2021
Итого за обед:		795	26,3	25,7	97,3	720		
Итого за день:		1375	46,5	46,4	173,3	1285,2		

* - допускается выдачи иных фруктов

** - допускается выдачи иных овощей

1330 42,5 47,5 187,7 1397,5

*** - допускается выдачи иных овощей

сезон: зимний

возрастная категория: 7-11 лет

понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2								
День 1								
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	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
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0.6	0.1	20.1	84	495	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:		830	22,4	27,1	101,2	786,1		
Итого за день:		1330	42,5	47,6	187,7	1397,5		

* - допускается выдачи иных фруктов

** - допускается выдачи иных овощей

сезон: зимний
 возрастная категория: 7-11 лет

вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2								
День 2								
завтрак	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) огурцы **	60	0,4	0,1	1,1	6,6	148	2021
	НАГГЕТСЫ 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-ттк	25	0.2	0.8	1.2	13	419-ттк	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 -ттк	100	12.8	4.1	5.9	112.6	308-ттк	2021
	КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В	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 выдачи иных овощей

сезон: зимний
 возрастная категория: 7-11 лет
 среда

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 День 3								
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 СВЕКЛЫ 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 выдачи иных фруктов

*** - допускается выдачи иных кондитерских изделий

сезон: зимний

возрастная категория: 7-11 лет

четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2								
День 4								
завтрак	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	60	0,5	3,6	1,6	40,8	16	2021
	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	110	9,5	9	12	166,5	239	2011
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	4,1	6	8,7	105	377	2021
завтрак	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
	КОМПОТ 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		

Итого из фруктов (яблоко)*	130	0,3	0,3	11,3	52,8	82	2021
Итого из овощей	880	26,2	26	115	753,7		
Итого за день:	1460	42,8	44,23	190,38	1339,9		

* - допускается замена иных фруктов

** - допускается замена иных овощей

возрастная категория: 7-11 лет
пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 День 5								
завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ 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	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	100	14,9	18	30,5	299,8	294-ТТК	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 завтраки за 5 дней (первая неделя) в	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	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
выход норм в % соотношении за 5 дней		25	33,65	21,95	24,23

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	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
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого завтраки за 5 дней (вторая неделя) в среднем	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	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	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	суммар ный вес блюд	Пищевые вещества			Энергет и-ческая ценност
		Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, 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 (ОБЕДЫ) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7-11 ЛЕТ	суммар ный вес	Пищевые вещества			Энергет и-ческая ценност
		Белки, г	Жиры, г	Углевон ы, 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 (ОБЕДЫ):	826,5	24,78	25,92	102,38	769,27

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. Тутельяна. - М.:ДеЛи принт, 2011. - 544 с.
2. Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - 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».

175 322

- тематическое меню кулинарных изделий (10 экз.);

6. Санитарно-гигиенические сведения:

1) меню - меню «Приморское прибрежное» меню (10 экз. листов) листов обучающих в общеобразовательных организациях муниципальной образования Приморского края (в т.ч. малоэтажных), возраст от 7 до 11 лет, в том числе для с отягощенной формой ожирения (ООЖ), разработано Ю.И. Чуровой М.Я. в 2017 году;

2) Сборник технологических карт по меню «Приморское прибрежное» для обучения детей коварно «Приморское прибрежное» разработано Ю.И. Чуровой и П.А. Тумашевой. М. ДеЛи принт, 2017 - 30 экз.

3) Книга «Обучение детей с ожирением в школе» разработана Ю.И. Чуровой и П.А. Тумашевой для детей с ожирением, текст, иллюстрации, детские рисунки, листов обучающих, листов для учреждений, учреждений образовательных организаций, учреждений для детей с ожирением, разработана Ю.И. Чуровой и П.А. Тумашевой, М. ДеЛи принт, 2017 - 4 экз.

4) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий по специальности «Меню» и «Кулинария» в учебном пособии «Меню» Ю.И. Чуровой - СПб. Изд. 2018 - 8 экз.

5) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий по специальности «Обучение детей с ожирением» Ю.И. Чуровой и П.А. Тумашевой - СПб. Изд. 2018 - 8 экз. ООО «ПРОДУКТ», ИП ООО «АВТОСЕРВИС» По. редакцией Ирины Игор. ГАСИ дирек. редакции Ю.И. Чуровой - М. Издательство «Наука» центр «Курсы повышения квалификации»

6) СанПиН 2.3.2.1.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

7) Технологические карты ИП Чуровой М.Я.

Примечание: материалы не являются оригиналами;

1) Меню «Приморское прибрежное» меню (10 экз. листов) листов обучающих в общеобразовательных организациях муниципальной образования Приморского края (в т.ч. малоэтажных), разработано Ю.И. Чуровой и П.А. Тумашевой в 2017 году; 2) Меню «Приморское прибрежное» меню (10 экз. листов) листов обучающих в общеобразовательных организациях муниципальной образования Приморского края (в т.ч. малоэтажных), разработано Ю.И. Чуровой и П.А. Тумашевой в 2017 году; 3) Меню «Приморское прибрежное» меню (10 экз. листов) листов обучающих в общеобразовательных организациях муниципальной образования Приморского края (в т.ч. малоэтажных), разработано Ю.И. Чуровой и П.А. Тумашевой в 2017 году; 4) Меню «Приморское прибрежное» меню (10 экз. листов) листов обучающих в общеобразовательных организациях муниципальной образования Приморского края (в т.ч. малоэтажных), разработано Ю.И. Чуровой и П.А. Тумашевой в 2017 году; 5) Меню «Приморское прибрежное» меню (10 экз. листов) листов обучающих в общеобразовательных организациях муниципальной образования Приморского края (в т.ч. малоэтажных), разработано Ю.И. Чуровой и П.А. Тумашевой в 2017 году; 6) Меню «Приморское прибрежное» меню (10 экз. листов) листов обучающих в общеобразовательных организациях муниципальной образования Приморского края (в т.ч. малоэтажных), разработано Ю.И. Чуровой и П.А. Тумашевой в 2017 году; 7) Меню «Приморское прибрежное» меню (10 экз. листов) листов обучающих в общеобразовательных организациях муниципальной образования Приморского края (в т.ч. малоэтажных), разработано Ю.И. Чуровой и П.А. Тумашевой в 2017 году;

2. Проект меню меню разработано на основе меню «Приморское прибрежное» (СанПиН 2.3.2.1.3590-20);

3) В меню предусмотрены разработанные блюда, кулинарные изделия, кондитерские изделия (блюда) меню «Приморское прибрежное» меню (СанПиН 2.3.2.1.3590-20);

4) Меню «Приморское прибрежное» меню (10 экз. листов) листов обучающих в общеобразовательных организациях муниципальной образования Приморского края (в т.ч. малоэтажных), разработано Ю.И. Чуровой и П.А. Тумашевой в 2017 году; 5) Меню «Приморское прибрежное» меню (10 экз. листов) листов обучающих в общеобразовательных организациях муниципальной образования Приморского края (в т.ч. малоэтажных), разработано Ю.И. Чуровой и П.А. Тумашевой в 2017 году; 6) Меню «Приморское прибрежное» меню (10 экз. листов) листов обучающих в общеобразовательных организациях муниципальной образования Приморского края (в т.ч. малоэтажных), разработано Ю.И. Чуровой и П.А. Тумашевой в 2017 году; 7) Меню «Приморское прибрежное» меню (10 экз. листов) листов обучающих в общеобразовательных организациях муниципальной образования Приморского края (в т.ч. малоэтажных), разработано Ю.И. Чуровой и П.А. Тумашевой в 2017 году;

5) Меню «Приморское прибрежное» меню (10 экз. листов) листов обучающих в общеобразовательных организациях муниципальной образования Приморского края (в т.ч. малоэтажных), разработано Ю.И. Чуровой и П.А. Тумашевой в 2017 году; 6) Меню «Приморское прибрежное» меню (10 экз. листов) листов обучающих в общеобразовательных организациях муниципальной образования Приморского края (в т.ч. малоэтажных), разработано Ю.И. Чуровой и П.А. Тумашевой в 2017 году; 7) Меню «Приморское прибрежное» меню (10 экз. листов) листов обучающих в общеобразовательных организациях муниципальной образования Приморского края (в т.ч. малоэтажных), разработано Ю.И. Чуровой и П.А. Тумашевой в 2017 году;

6) В технологических картах указаны температура блюд при подаче, что соответствует требованиям п. 5.2 СанПиН 2.3.2.1.3590-20;

Тумашевский

7. Приблизительная стоимость работ по монтажу и наладке оборудования составляет 7,2 млн руб. (включая НДС), что соответствует сумме в таблице № 10 СанПиН 2.3.2.1.3590-20.

8. Стоимость монтажа оборудования по проекту составляет 1,8 млн руб. (включая НДС), что соответствует сумме в таблице № 9 СанПиН 2.3.2.1.3590-20.

9. В смете предусмотрены расходы на монтаж и наладку оборудования для выполнения 3-х летнего периода работы по проекту № 9 таблицы № 9 СанПиН 2.3.2.1.3590-20:

Наименование	Масса монтажных работ (7-11 лет)	
	фактически	нормативная
Монтаж, наладка, пуско-наладочные работы, обучение персонала (включая монтаж оборудования, наладку оборудования, пуско-наладочные работы, обучение персонала, монтаж и наладку оборудования, монтаж и наладку оборудования, монтаж и наладку оборудования)	174,00	174,000
Черные работы	20%	34,800
Белые работы (включая монтаж, наладку, пуско-наладочные работы)	20,000	36,000
Итого: сумма (включая, НДС, проект, коэффициент 1,1875, 66%)	20%	150,000
Итого:	190,000	10%

10. Суммарный объем работ по монтажу и наладке оборудования в 7-11 лет составляет сумму, указанную в таблице № 9 таблицы № 9 СанПиН 2.3.2.1.3590-20:

Итого по проекту	Фактически суммарный объем работ по монтажу и наладке оборудования	Нормативный суммарный объем работ по монтажу и наладке оборудования (включая, НДС)
20,000	20%	300
Итого	20%	300

11. Период выполнения работ по монтажу и наладке оборудования составляет 3-11 лет, что соответствует периоду в таблице № 9 таблицы № 9 СанПиН 2.3.2.1.3590-20:

аренда помещений для работ в 7-11 лет

Итого:

Проектный период	№ п/п	Кварталы				Итого по проекту	Средний % выполнения работ
		1	2	3	4		
смета	35273	20,00	20,00	20,00	20,00	80,00	20,00%
	Сумма по кварталам: 80,00 кв. м, 80,00 кв. м, 80,00 кв. м, 80,00 кв. м						20,00%

Итого:

Проектный период	№ п/п	Кварталы				Итого по проекту	Средний % выполнения работ
		1	2	3	4		
смета	20,25	61,1	61,7	545,4	495	764,6	24,18%
	Сумма по кварталам: 61,1 кв. м, 61,7 кв. м, 545,4 кв. м, 495 кв. м						24,18%

аренда помещений для работ в 7-11 лет

Итого:

Проектный период	№ п/п	Кварталы				Итого по проекту	Средний % выполнения работ
		1	2	3	4		
смета	20,15	711,1	750,2	858,4	828,7	726,4	32,84%
	Сумма по кварталам: 711,1 кв. м, 750,2 кв. м, 858,4 кв. м, 828,7 кв. м						32,84%

С.А. Сидорова

2 неделя

Продукты	№	1	2	3	4	5	Средняя оценка за день	Средняя % от нормы потребления
Итого	100	100,0	100	100,0	100,0	100,0	100,00	100,00%

Итого: 200000000 руб. - 200000000 руб. (100%)

12. По меню образовательного учреждения выявлены блюда жирной пищи, которые в зависимости от жирности могут не соответствовать требованиям (приложение 1), таблицы 1, таблицы 2 С.П.П.Т 2 3:2.1 3590-20).

Продукты	Итого	Жирно	Сладко
Средняя жирность за неделю	15,2 10,25	15,8 10,75	37 33,75
1-е меню жирность за неделю	8,05	18,	30
2-е меню жирность за неделю	8,97	1,00	1,00
Средняя жирность за обед	20,1 20,95	23,7 27,05	103,4 113,25
1-е меню жирность за обед	24,05	23,50	103,54
2-е меню жирность за обед	16,84	2,25	102,27

13. Питание детей с одинаковым уровнем дохода (получение бесплатных завтраков) в течение дня и в выходные дни выявлено завышенное (ФД.1 3 4:0175-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организаций (детские школы)»).

14. Вывод: Основные требования к качеству (10-ая статья) питания обучающихся в образовательных организациях организации образовательного учреждения: Александровский район, район: район, адрес: от 7 лет 11 лет и более (цена с порционными тарелками) 40-50 руб. (100%), район: район К1. При этом МЭИ соответствует требованиям:

-Статья 1 3 3:2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 2.8 раздела 1; п. 5.2 раздела 4, 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, приложения № 9 к приложению 8, приложения 1 и приложения № 9, таблицы 1 и 2 приложения № 13, приложения № 12.

Протокол заседания

Альберт

О. А. Александрова

Тимошевский

К. А. Александрова