

Согласовано
Директор МБОУ СОШ № 24
имени генерала
Н.Н. Раевского


Н.А. Горницкая



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО "Торговый дом Кубань"



А.Л.Жваков

Россия Краснодарский край

ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД
ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ И ПОЛДНИКОВ
для учащихся в общеобразовательном учреждении

период: осень

2023 - ____ г.г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

меню разработано согласно

СанПин 2.3 /2.4. 3590 - 20

2022 г.

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
для учащихся в ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ

Возрастная категория: с 7 до 11 лет Сезон: ОСЕНЬ 2023 - ____ г.г.

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергети- ческая ценность	№ ре - цептуры ТК / ТТК	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя I -я День I -II	ЗАВТРАК							
	Каша жидкая молочная из манной крупы	200	12,05	12,36	38,46	313,25	23	ТТК / 181 / 11
	Печенье топлёное молоко	25	3,89	6,5	7,93	106,20	11	Пром.пр.
	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,5	26,80	72	54-2ГН/22
	Хлеб пшеничный	30	1,58	0,21	12,24	57,17	9	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	1,13	0,24	8,37	30,16	10	Пром.пр.
	Плоды свежие (яблоко)	100	0,4	0,40	9,8	44,00	79	82 /21
Итого за завтрак		575	19,25	19,71	83,30	587,57	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПиН		25%	19,25	19,75	83,75	587,50	-0,07	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %			-0,01	-0,05	-0,13	0,00		
неделя I -я День I -II	ОБЕД							
	огурец свежий в нарезке	60	0,5	0,1	1,5	8,5	1	54-2з/22
	Борщ с картофелем со свежей капусты	200	4,79	4,96	10,1	88,45	12	ТТК / 82 / 11
	Макароны отварные с овощами	150	4,7	6,10	26,5	180,80	27	54-2ГН/22
	Печень по- строгановски	70 / 30	9,08	10,97	24,40	232,66	52	255/11
	Какао с молоком и витаминами	200	5,95	6,80	22,57	155,70	67	ТТК / 502 / 21
	Хлеб пшеничный	50	2,63	0,35	20,40	95,29	9	Пром.пр.
Хлеб ржаной	30	1,70	0,36	12,56	60,26	10	Пром.пр.	
Итого за обед		790	29,35	29,641	118,03	821,66	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПиН		35%	26,95	27,65	117,25	822,50	0,84	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %			3,11	2,52	0,23	-0,04		
неделя I -я День I -II	ПОЛДНИК							
	Чай с сахаром	180	0,18	0	4,75	19,73	73	ТТК / 376 / 11
	Бутерброд с сыром	10 / 30	3,92	3,15	12,24	93,04	8 / 1	ТТК /3/11
	Плоды свежие (банан)	110	1,98	4,33	18,91	122,53	80	82 / 21
Итого за полдник		330	6,08	7,479	35,91	235,30	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПиН		10%	7,70	7,90	33,50	235,00	-0,30	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %			-2,10	-0,53	0,72	0,01		

	Б	Ж	У	Энергетическая ценность
Суточная потребность по СанПиН	77	79,0	335	2350 Ккал

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД		48,59	49,35	201,33	1409,23	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПиН		60%	46,20	47,40	201,00	1410,00	0,77 ккал
отклонение от нормы (+ / -) %			3,11	2,47	0,10	-0,03	

ВСЕГО: за ОБЕД и ПОЛДНИК		35,43	37,12	153,93	1056,96	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПиН		45%	34,65	35,55	150,75	1057,50	0,55 ккал
отклонение от нормы (+ / -) %			1,01	1,99	0,95	-0,02	

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник		54,67	56,83	237,23	1644,53	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПиН		70%	53,90	55,30	234,50	1645,00	0,47 ккал
отклонение от нормы (+ / -) %			1,00	1,94	0,82	-0,02	

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: с 7 до 11 лет Сезон: О С Е Н Ь 2023 - ____ г.г.

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ ре - цептуры ТК / ТТК	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1 -я День 2 -й	ЗАВТРАК							
	Помидор свежий в нарезке	60	0,7	0,1	2,3	12,80	2	54-33/22
	Плов с говядиной	190	14,46	18,88	38,54	389,90	47	265/11
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,3	0	12,61	51,50	62	ТТК / 349 / 11
	Хлеб пшеничный	40	2,107	0,28	16,32	76,23	9	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,70	0,36	12,56	60,26	10	Пром.пр.
	итого за завтрак	520	19,27	19,62	82,34	590,69	отклонение (+ / -)	
		Норма по СанПиН 25%	19,25	19,75	83,75	587,50	-3,19 ккал	
отклонение от нормы (+ / -) %			0,02	-0,17	-0,42	0,14		
неделя 1 -я День 2 -й	ОБЕД							
	Икра морковная	60	1,2	4,2	6	68,0	6	54-123/22
	Суп с макаронами	200	1,91	3,06	28,64	143,00	20	ТТК / 111 / 11
	Омлет с птицей	160	10,86	11,00	19,41	220,09	41	ТТК / 212 / 11
	Кофейный напиток с молоком	200	6,44	5,11	23,30	205,20	69	ТТК / 379 / 11
	Хлеб пшеничный	50	2,634	0,35	20,4	95,29	9	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	1,13	0,24	8,37	40,16	10	Пром.пр.
	Плоды свежие (яблоко)	110	0,44	0,44	10,78	51,70	79	82 / 21
итого за обед		800	24,61	24,40	116,91	823,44	отклонение (+ / -)	
		Норма по СанПиН 35%	26,95	27,65	117,25	822,50	-0,94 ккал	
отклонение от нормы (+ / -) %			-3,03	-4,11	-0,10	0,04		
неделя 1 -я День 2 -й	ПОЛДНИК							
	Кефир (м. д. ж. 2.5%)	180	5,22	4,5	7,2	90,18	78	386/11
	Биточек рисовый с морковью	80 / 20	1,72	2,73	14,11	87,87	37	193 / 11
	Хлеб пшеничный	30	1,58	0,21	12,24	57,17	9	Пром.пр.
итого за полдник		310	8,52	7,44	33,55	235,22	отклонение (+ / -)	
		Норма по СанПиН 10%	7,70	7,90	33,50	235,00	-0,22 ккал	
отклонение от нормы (+ / -) %			1,06	-0,58	0,01	0,01		

	Б	Ж	У	Энергетическая ценность
Суточная потребность по СанПиН 100%	77	79,0	335	2350 Ккал

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	43,88	44,02	199,24	1414,14	отклонение (+ / -)
Норма по СанПиН 60%	46,20	47,40	201,00	1410,00	-4,14 ккал
отклонение от нормы (+ / -) %	-3,01	-4,28	-0,53	0,18	

ВСЕГО: за ОБЕД и ПОЛДНИК	33,13	31,84	150,45	1058,66	отклонение (+ / -)
Норма по СанПиН 45%	34,65	35,55	150,75	1057,50	-1,16 ккал
отклонение от нормы (+ / -) %	-1,97	-4,69	-0,09	0,05	

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	52,40	51,46	232,79	1649,357	отклонение (+ / -)
Норма по СанПиН 70%	53,90	55,30	234,50	1645,00	-4,36 ккал
отклонение от нормы (+ / -) %	-1,95	-4,86	-0,51	0,19	

Россия Краснодарский край

10 - тидневное меню приготавливаемых блюд школьных ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: с 7 до 11 лет Сезон: О С Е Н Ъ 2023 - ____ г.г.

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры	№ по сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1 -я День 3 -й	ЗАВТРАК							
	огурец свежий в нарезке	65	0,52	0,11	1,63	9,21	1	54-23/22
	Тефтели рыбные (минтай)	90 / 20	11,34	10,36	10,27	179,70	56	239/11
	картофельное пюре /	120 / 30	2,48	7,34	27,40	185,58	32	128-136 / 11
	/ овощи припущенные		1,07	1,69	11,43	46,54		
	Напиток (из груши дички)	200	1	0	15,81	67,24	61	389/11
	Хлеб пшеничный	30	1,58	0,21	12,24	57,17	9	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	1,13	0,24	8,37	40,16	10	Пром.пр.
Итого за завтрак		575	19,12	19,948	87,15	585,595	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПиН		25%	19,25	19,75	83,75	587,50	1,90	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %			-0,17	0,25	1,01	-0,08		
неделя 1 -я День 3 -й	ОБЕД							
	Икра секольная	60	1,3	4,2	6,8	71,4	6	54-153/22
	Суп из овощей	200	6,21	5,60	8,16	107,89	16	ТТК / 99 / 11
	Мясо тушёное	50 / 50	11,46	10,51	9,49	178,38	51	256 / 11
	каша вязкая (ячневая)	150	2,30	6,16	28,30	175,01	25	303 / 11
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,80	81,0	63	54-1хн/22
	Хлеб пшеничный	50	2,634	0,35	20,4	95,29	9	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,70	0,36	12,56	60,26	10	Пром.пр.
Итого за обед		900	26,54	27,62	116,28	820,92	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПиН		35%	26,95	27,65	117,25	822,50	1,58	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %			-0,53	-0,03	-0,29	-0,07		
неделя 1 -я День 3 -й	ПОЛДНИК							
	Чай фруктовый	200	0,33	0,13	3,34	15,90	76	ТТК 54-34н/22
	Котлета рыбная (минтай)	90	6,17	5,39	19,31	151,91	57	234/11
	Хлеб пшеничный	20	1,054	0,14	8,16	38,12	9	Пром.пр.
	Печенье топленое молоко	15	1,67	2,07	0,75	28,31	11	Пром.пр.
Итого за полдник		325	9,23	7,733	31,57	234,23	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПиН		10%	7,70	7,90	33,50	235,00	0,77	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %			1,98	-0,21	-0,58	-0,03		

		Б	Ж	У	Энергетическая ценность	
Суточная потребность по СанПиН	100%	77	79,0	335	2350	Ккал

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД		45,66	47,57	203,43	1406,51	отклонение (+ / -)
Норма по СанПиН 60%		46,20	47,40	201,00	1410,00	3,49 ккал
отклонение от нормы (+ / -) %		-0,70	0,22	0,73	-0,15	
ВСЕГО: за ОБЕД и ПОЛДНИК		35,77	35,36	147,85	1055,15	отклонение (+ / -)
Норма по СанПиН 45%		34,65	35,55	150,75	1057,50	2,35 ккал
отклонение от нормы (+ / -) %		1,45	-0,24	-0,87	-0,10	
ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник		54,89	55,31	234,99	1640,740	отклонение (+ / -)
Норма по СанПиН 70%		53,90	55,30	234,50	1645,00	4,26 ккал
отклонение от нормы (+ / -) %		1,28	0,01	0,15	-0,18	

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

Возрастная категория: с 7 до 11 лет Сезон: О С Е Н Ь 2023 - ____ г.г.

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергети- ческая ценность	№ ре - цептуры ТК / ТТК	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1 -я День 4 -й	ЗАВТРАК							
	запеканка из творога с молоком сгущённым	135 / 15	16,94	11,62	48,12	363,13	39	223 / 11
	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,5	26,80	72	54-2ГН/22
	Масло порциями	10	0,08	7,25	0,13	66,09	7	14/11
	Хлеб пшеничный	30	1,58	0,21	12,24	57,17	9	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	150	0,62	0,62	15,19	70,50	79	82 / 21
итого за завтрак		540	19,42	19,70	82,18	583,69	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПиН		25%	19,25	19,75	83,75	587,50	3,81	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %			0,22	-0,06	-0,47	-0,16		
неделя 1 -я День 4 -й	ОБЕД							
	огурец свежий в нарезке	60	0,5	0,1	1,5	8,500	1	54-2з/22
	Суп картофельный с горохом	200	2,01	4,6	22,59	139,80	17	ТТК / 102 / 11
	Мясо духовое	195	10,02	11,36	37,51	292,31	49	258/11
	Какао с молоком и витаминами	200	5,95	6,80	22,57	155,70	67	ТТК / 502 / 21
	Сыр твёрдых сортов в нарезке (полутвёрдый)	20	4,67	5,87	0,00	71,47	8	54-2з/22г
	Хлеб пшеничный	50	2,634	0,35	20,4	95,59	9	Пром.пр
Хлеб ржаной	30	1,70	0,36	12,55	60,56	10	Пром.пр	
итого за обед		755	27,47	29,429	117,132	823,330	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПиН		35%	26,95	27,65	117,25	822,50	-0,83	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %			0,68	2,25	-0,04	0,04		
неделя 1 -я День 4 -й	ПОЛДНИК							
	Чай без сахара	180	0,12	0	0,12	0,96	77	ТТК/54-гн/22
	запеканка из творога и моркови с молоком сгущённым	130 / 20	7,68	7,79	33,05	233,04	38	224 / 11
итого за полдник		330	7,80	7,790	33,17	233,998	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПиН		10%	7,70	7,90	33,50	235,00	1,00	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %			0,13	-0,14	-0,10	-0,04		

	Б	Ж	У	Энергетическая ценность	
Суточная потребность по СанПиН 100%	77	79,0	335	2350	Ккал

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	46,89	49,13	199,31	1407,02	отклонение (+ / -)
Норма по СанПиН 60%	46,20	47,40	201,00	1410,00	2,98 ккал
отклонение от нормы (+ / -) %	0,90	2,19	-0,50	-0,13	

ВСЕГО: за ОБЕД и ПОЛДНИК	35,27	37,22	150,30	1057,33	отклонение (+ / -)
Норма по СанПиН 45%	34,65	35,55	150,75	1057,50	0,17 ккал
отклонение от нормы (+ / -) %	0,81	2,11	-0,13	-0,01	

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	54,69	56,92	232,48	1641,02	отклонение (+ / -)
Норма по СанПиН 70%	53,90	55,30	234,50	1645,00	3,98 ккал
отклонение от нормы (+ / -) %	1,03	2,05	-0,60	-0,17	

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: с 7 до 11 лет Сезон: О С Е Н Ь 2023 - ____ г.г.

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергети- ческая ценность	№ ре - цептуры ТК / ТТК	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1 -я День 5 -й	ЗАВТРАК							
	Салат из квашеной капусты	60	1,03	3,00	5,08	51,42	4	47 / 11
	Биточки (особые) мясные	90	10,20	9,03	9,49	160,05	44	ТТК/269/11
	Картофель и овощи тушёные в соусе	160	4,61	7,28	24,32	181,25	30	ТТК/142/ 11
	Кисель из яблок	190	0,66	0,01	24,29	99,90	65	ТТК / 352/ 11
	Хлеб пшеничный	30	1,58	0,21	12,24	57,17	9	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	1,13	0,24	8,37	40,16	10	Пром.пр.
итого за завтрак		550	19,20	19,78	83,79	589,95	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин		25%	19,25	19,75	83,75	587,50	-2,45 ккал	
отклонение от нормы (+ / -) %			-0,06	0,03	0,01	0,10		
неделя 1 -я День 5 -й	ОБЕД							
	Помидор свежий в нарезке	60	0,7	0,1	2,3	12,80	2	54-33/22
	Суп с клёцками	200	2,85	3,67	15,00	144,60	18	ТТК / 108/ 11
	Рыба припущенная в молоке (минтай)	90	10,1	6,34	8,57	131,74	59	228/11
	запеканка из творога и картофеля с соусом сметанным	145 /30	6,38	15,98	32,32	208,59	31	ТТК / 149 / 11
	Сок фруктовый (персиковый)	200	1,6	0,2	18,2	81,0	61	пром. пр.
	Хлеб пшеничный	50	2,634	0,35	20,4	95,29	9	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,70	0,36	12,56	60,26	10	Пром.пр.
Плоды свежие (апельсин)		105	0,82	0,15	8,55	38,88	81	82 / 21
итого за обед		910	26,77	27,15	117,90	823,16	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин		35%	26,95	27,65	117,25	822,50	-0,65 ккал	
отклонение от нормы (+ / -) %			-0,23	-0,63	0,19	0,03		
неделя 1 -я День 5 -й	ПОЛДНИК							
	чай с лимоном	200	0,2	0	5,79	23,94	74	ТТК / 377/ 11
	Котлета школьная	90	5,55	8,82	19,16	172,15	45	347/21
Хлеб ржаной		20	1,13	0,24	8,37	40,16	10	Пром.пр.
итого за полдник		310	6,88	9,06	33,31	236,3	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин		10%	7,70	7,90	33,50	235,00	-1,25 ккал	
отклонение от нормы (+ / -) %			-1,07	1,47	-0,06	0,05		

	Б	Ж	У	Энергетическая ценность
Суточная потребность по СанПин 100%	77	79,0	335	2350 Ккал

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	45,98	46,93	201,69	1413,11	отклонение (+ / -)
Норма по СанПин 60%	46,20	47,40	201,00	1410,00	-3,11 ккал
отклонение от нормы (+ / -) %	-0,29	-0,59	0,21	0,13	

ВСЕГО: за ОБЕД и ПОЛДНИК	33,65	36,21	151,22	1059,41	отклонение (+ / -)
Норма по СанПин 45%	34,65	35,55	150,75	1057,50	-1,91 ккал
отклонение от нормы (+ / -) %	-1,30	0,84	0,14	0,08	

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	52,85	55,99	235,00	1649,36	отклонение (+ / -)
Норма по СанПин 70%	53,90	55,30	234,50	1645,00	-4,36 ккал
отклонение от нормы (+ / -) %	-1,36	0,87	0,15	0,19	

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: с 7 до 11 лет Сезон: О С Е Н Ъ 2023 - ____ г.г.

1-я неделя

Возрастная категория: с 7 до 11 лет меню завтраки 10-тидневка 1 - я неделя			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Суточная потребность по СанПиН 100%			77	79,0	335	2350	белки	0,00
СанПиН 2.3/2.4. 3590 - 20							жиры	0,00
7 - 11 л	ЗАВТРАКИ	25%	19,25	19,75	83,75	587,50	углеводы	0,00
Среднее за 5 дней (фактически)			19,25	19,75	83,75	587,50	энерг-я ценность	0,00

Возрастная категория: с 7 до 11 лет меню обеды 10-тидневка 1 - я неделя			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Суточная потребность по СанПиН 100%			77	79,0	335	2350	белки	0,00
СанПиН 2.3/2.4. 3590 - 20							жиры	0,00
7 - 11 л	ОБЕДЫ	35%	26,95	27,65	117,25	812,50	углеводы	0,00
Среднее за 5 дней (фактически)			26,95	27,65	117,25	812,50	энерг-я ценность	0,00

Возрастная категория: с 7 до 11 лет меню -полдники 10-тидневка 1 - я неделя			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Суточная потребность по СанПиН 100%			77	79,0	335	2350	белки	0,00
СанПиН 2.3/2.4. 3590 - 20							жиры	0,00
7 - 11 л	ПОЛДНИКИ	10%	7,70	7,90	33,50	235,00	углеводы	0,00
Среднее за 5 дней (фактически)			7,70	7,90	33,50	235,00	энерг-я ценность	0,00

Возрастная категория: с 7 до 11 лет меню завтраки - обеды 10-тидневка 1 - я неделя			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Суточная потребность по СанПиН 100%			77	79,0	335	2350	белки	0,00
СанПиН 2.3/2.4. 3590 - 20							жиры	0,00
7 - 11 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	60%	46,20	47,40	201,00	1410,00	углеводы	0,00
Среднее за 5 дней (фактически)			46,20	47,40	201,00	1410,00	энерг-я ценность	0,00

Возрастная категория: с 7 до 11 лет меню обеды-полдники 10-тидневка 1 - я неделя			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Суточная потребность по СанПиН 100%			77	79,0	335	2350	белки	0,00
СанПиН 2.3/2.4. 3590 - 20							жиры	0,00
7 - 11 л	ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	45%	34,65	35,55	150,75	1057,50	углеводы	0,00
Среднее за 5 дней (фактически)			34,65	35,55	150,75	1057,50	энерг-я ценность	0,00

Возрастная категория: с 7 до 11 лет меню завтраки - обеды-полдники 10-тидневка 1 - я неделя			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Суточная потребность по СанПиН 100%			77	79,0	335	2350	белки	0,00
СанПиН 2.3/2.4. 3590 - 20							жиры	0,00
7 - 11 л	ЗАВТРАКИ - ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	70%	53,90	55,30	234,50	1645,00	углеводы	0,00
Среднее за 5 дней (фактически)			53,90	55,30	234,50	1645,00	энерг-я ценность	0,00

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: с 7 до 11 лет Сезон: О С Е Н Ъ 2023 - ____ г.г.

2 - я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ ре- цептуры ТК / ТТК	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 2 -я День 6 -й	ЗАВТРАК							
	Помидор свежий в нарезке	60	0,7	0,1	2,3	12,80	2	54-3з/22
	Омлет с птицей	150	10,11	11,63	19,20	231,90	40	ТТК / 212/11
	Кофейный напиток с молоком	200	6,5	5,1	12,96	123,73	70	ТТК / 379/11
	Хлеб пшеничный	40	2,107	0,28	16,32	96,23	9	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	1,13	0,24	8,37	40,16	10	Пром.пр.
	Плоды свежие (бананы)	105	1,132	4,13	17,29	110,88	80	82 / 21
Итого за завтрак		575	21,68	21,48	76,44	585,71	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПиН		25%	19,25	19,75	83,75	517,50	1,79 ккал	
отклонение от нормы (+ / -) %			3,15	2,19	-2,18	-90,08		
неделя 2 -я День 6 -й	ОБЕД							
	огурец свежий в нарезке	60	0,5	0,1	1,5	8,500	1	54-2з/22
	Рассольник ленинградский	200	1,61	4,07	25,58	115,40	15	ТТК / 96 / 11
	Рагу из овощей	150	6,95	12,56	27,68	243,54	29	143/11
	Котлета мясная	90	12,89	10,13	13,96	198,00	46	ТТК/268/11
	Напиток (из груша дичка)	200	1	0	15,81	77,24	61	389/11
	Хлеб пшеничный	50	2,634	0,35	20,4	93,20	9	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,70	0,36	12,56	60,26	10	Пром.пр.
Итого за обед		780	27,28	27,57	117,50	826,83	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПиН		35%	26,95	27,65	117,25	812,50	-4,33 ккал	
отклонение от нормы (+ / -) %			0,43	-0,10	0,07	1,18		
	ПОЛДНИК							
	Кофейный напиток с молоком	200	3,28	2,59	7,02	90,00	71	ТТК / 379/ 11
	Макароны запечённые с яйцом	135 / 15	4,48	5,06	22,33	152,76	36	ТТК / 206/ 11
Итого за полдник		350	7,75	7,649	29,34	233,73	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПиН		10%	7,70	7,90	33,50	235,00	1,27	
отклонение от нормы (+ / -) %			0,07	-0,32	-1,24	-0,01		

		Б	Ж	У	Энергетическая ценность	
Суточная потребность по СанПиН	100%	77	79,0	335	2350	Ккал

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	48,96	49,05	193,93	1412,54	отклонение (+ / -)
Норма по СанПиН	60%	46,20	47,40	201,00	-2,53 ккал
отклонение от нормы (+ / -) %	3,58	2,09	-2,11	5,11	

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	35,03	35,22	146,84	1060,56	отклонение (+ / -)
Норма по СанПиН	45%	34,65	35,55	150,75	-3,06 ккал
отклонение от нормы (+ / -) %	0,50	-0,42	-1,17	-1,19	

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	56,71	56,70	223,28	1646,26	отклонение (+ / -)
Норма по СанПиН	70%	53,90	55,30	234,50	-1,26 ккал
отклонение от нормы (+ / -) %	3,65	1,78	-3,35	-1,02	

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Сезон: ОСЕНЬ 2023 - ____ г.г.

2 - я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ ре- цептуры ТК / ТТК	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 2 -я День 7 -й	ЗАВТРАК							
	огурец свежий в нарезке	60	0,5	0,1	1,5	4,50	1	54-23/22
	Макароны отварные с овощами	150	3,17	6,99	38,86	241,00	28	205 / 11
	Суфле из печени	70 / 20	12,57	11,9	9,36	194,83	53	ТТК / 299 / 11
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,3	0	12,61	1,50	62	349 / 11
	Хлеб пшеничный	30	1,58	0,21	12,24	51,70	9	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	1,13	0,24	8,37	30,10	10	Пром.пр.
итого за завтрак		550	19,25	19,44	82,94	583,18	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин		25%	19,25	19,75	81,75	587,50	4,33	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %			0,00	-0,39	-0,24	-0,13		
неделя 2 -я День 7 -й	ОБЕД							
	Салат из квашеной капусты	60	1,03	3,00	5,08	1,40	4	47 / 11
	Суп с крупой (пшеничной)	200	6,73	9,89	15,04	173,10	22	ТТК / 115 / 11
	Рыба запечённая под молочным соусом	200	12,85	13,57	28,86	248,97	60	233 / 11
	Сок фруктовый (абрикосовый)	200	1	0	25,4	105,00	61	389 / 11
	Хлеб пшеничный	50	2,634	0,35	20,4	87,50	9	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,70	0,36	12,56	50,20	10	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	105	0,42	0,42	10,29	9,30	79	82 / 21
итого за обед		845	26,35	27,60	117,62	814,83	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин		35%	26,95	27,65	117,25	812,50	-1,73	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %			-0,78	-0,07	0,11	0,07		
неделя 2 -я День 7 -й	ПОЛДНИК							
	Компот из смеси сухофруктов	180	0,3	0	11,70	17,00	64	ТТК / 349 / 11
	Оладьи из печени	90 / 10	9,81	8,85	6,78	136,00	54	ТТК / 282 / 11
	Хлеб ржаной	20	1,13	0,24	8,37	30,10	10	Пром.пр.
итого за полдник		300	11,24	9,09	26,85	214,10	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин		10%	7,70	7,90	33,50	215,00	0,84	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %			4,60	1,51	-1,99	1,03		

	Б	Ж	У	Энергетическая ценность	
Суточная потребность по СанПин 100%	77	79,0	335	3350	Ккал

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	45,60	47,04	200,56	1407,10	отклонение (+ / -)
Норма по СанПин 60%	46,20	47,40	201,00	1410,00	2,60
отклонение от нормы (+ / -) %	-0,78	-0,46	-0,13	3,10	

ВСЕГО: за ОБЕД и ПОЛДНИК	37,59	36,69	144,47	1058,19	отклонение (+ / -)
Норма по СанПин 45%	34,65	35,55	150,75	1037,50	-0,88 ккал
отклонение от нормы (+ / -) %	3,81	1,44	-1,88	1,00	

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	56,84	56,13	227,41	1641,56	отклонение (+ / -)
Норма по СанПин 70%	53,90	55,30	234,50	1645,00	3,44 ккал
отклонение от нормы (+ / -) %	3,81	1,05	-2,12	0,10	

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

Возрастная категория: с 7 до 11 лет Сезон: ОСЕНЬ 2023 - ____ г.г.

2 - я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ ре - цептуры ТК / ТТК	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 2 -я День 8 -й	ЗАВТРАК							
	Помидор свежий в нарезке	60	0,7	0,1	2,3	12,80	2	54-33/22
	Шницель рыбный натуральный (минтай)	90 / 20	7,96	7,68	13,96	201,80	55	235/11
	картофель пюре / Капуста	120 / 30	2,48	7,34	27,40	185,58	33	128-139 / 11
	Тушёная (комбинация сложного гарнира)		0,61	1,1	12,37	21,82		
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	16,92	71,68	61	389/11
	Хлеб пшеничный	30	1,58	0,21	12,24	57,17	9	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	1,13	0,24	8,37	40,16	10	Пром.пр.
итого за завтрак		570	15,46	16,674	93,56	591,010	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПиН		25%	19,25	19,75	83,75	587,50	-3,51 ккал	
отклонение от нормы (+ / -) %			-4,92	-3,89	2,93	0,15		
неделя 2 -я День 8 -й	ОБЕД							
	огурец свежий в нарезке	60	0,5	0,1	1,5	8,50	1	54-23/22
	Борщ с картофелем	200	2,96	4,91	10,80	99,24	13	ТТК / 83 / 11
	Плов с говядиной	180	17,16	21,27	29,86	376,85	48	265/11
	Кисель из яблок	200	0,56	0,01	32,39	131,90	66	ТТК / 352 / 11
	Хлеб пшеничный	50	2,634	0,35	20,4	95,29	9	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,70	0,36	12,56	60,26	10	Пром.пр.
	Плоды свежие (яблоко)	105	0,42	0,42	10,20	19,35	79	82 / 21
итого за обед		825	25,94	27,42	117,81	821,38	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПиН		35%	26,95	27,65	117,25	822,50	1,12 ккал	
отклонение от нормы (+ / -) %			-1,32	-0,29	0,17	-0,05		
неделя 2 -я День 8 -й	ПОЛДНИК							
	чай с лимоном	200	0,2	0	5,79	23,94	74	ТТК / 377 / 11
	Зразы картофельные	90 / 20	5,62	7,22	17,21	156,29	34	150/11
	Хлеб пшеничный	30	1,58	0,21	12,24	57,17	9	Пром.пр.
итого за полдник		340	7,40	7,43	35,24	237,40	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПиН		10%	7,70	7,90	33,50	235,00	-2,40 ккал	
отклонение от нормы (+ / -) %			-0,39	-0,59	0,52	0,10		

	Б	Ж	У	Энергетическая ценность
Суточная потребность по СанПиН	77	79,0	335	2350 Ккал

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	41,40	44,10	211,37	1412,33	отклонение (+ / -)
Норма по СанПиН 60%	46,20	47,40	201,00	1410,00	-2,39 ккал
отклонение от нормы (+ / -) %	-6,24	-4,18	3,10	0,10	
ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	33,33	34,85	153,04	1058,78	отклонение (+ / -)
Норма по СанПиН 45%	34,65	35,55	150,75	1057,50	-1,28 ккал
отклонение от нормы (+ / -) %	-1,71	-0,88	0,68	0,05	

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	48,80	51,53	246,60	1649,79	отклонение (+ / -)
Норма по СанПиН 70%	53,90	55,30	234,50	1645,00	-4,79 ккал
отклонение от нормы (+ / -) %	-6,63	-4,77	3,61	0,20	

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: с 7 до 11 лет Сезон: ОСЕНЬ 2023 - __ г.г.

2 - я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 2-я День 9-й	ЗАВТРАК							
	Каша жидкая молочная (рисовая)	200	5,73	3,36	34,60	166,18	24	182/11
	масло порциями	10	0,08	7,25	0,13	66,09	7	14 / 11
	сыр твёрдых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,80	8	54-23 / 22г
	Какао с молоком и витаминами	200	5,95	4,75	12,71	128,00	68	ТТК / 502 / 21
	Хлеб пшеничный	48	2,53	0,34	19,51	91,54	9	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	1,13	0,24	8,37	40,16	10	Пром.пр.
	Плоды свежие (яблоко)	100	0,4	0,40	9,8	44,06	79	82 / 21
	итого за завтрак	593	19,32	20,74	85,20	589,77	отклонение (+ / -)	
	Норма по СанПиН	25%	19,25	19,75	83,75	587,50	-2,27 ккал	
отклонение от нормы (+ / -) %			0,10	1,25	0,43	0,10		
неделя 2-я День 9-й	ОБЕД							
	Горошек зелёный (консервированный)	60	1,7	0,1	3,5	22,10	3	54-203/22
	Печенье топленое молоко	30	4,45	7,10	9,10	118,08	11	Пром.пр.
	Суп с лапшой	200	1,91	1,06	19,64	95,76	21	ТТК / 114 / 11
	Котлета рубленая из птицы	90	10,22	3,74	15,44	104,96	42	294/11
	запеканка из творога и картофеля с соусом сметанным	145 / 30	6,38	15,98	32,30	298,50	31	ТТК / 149 / 11
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,80	81,00	63	54-1хн/22
	Хлеб пшеничный	30	1,58	0,21	12,74	57,17	9	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	1,13	0,24	8,37	40,16	10	Пром.пр.
	итого за обед	805	27,86	28,43	120,41	817,82	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПиН			26,95	27,65	117,25	822,50	4,68 ккал	
отклонение от нормы (+ / -) %			1,18	0,98	0,93	-0,20		
неделя 2-я День 9-й	ПОЛДНИК							
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	16,92	71,68	61	389/11
	Голубцы ленивые	75 / 15	6,42	7,12	8,3	122,96	43	ТТК/54-3м/22
	Хлеб ржаной	20	1,13	0,24	8,37	40,16	10	Пром.пр.
	итого за полдник	310	8,55	7,360	33,59	234,80	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПиН			7,70	7,90	33,50	235,00	0,20 ккал	
отклонение от нормы (+ / -) %			1,10	-0,68	0,03	-0,01		

	Б	Ж	У	Энергетическая ценность	
Суточная потребность по СанПиН	100%	77	79,0	335	2350 Ккал

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	47,18	49,17	205,61	1407,59	отклонение (+ / -) 2,41 ккал
Норма по СанПиН	60%	46,20	47,40	201,00	
отклонение от нормы (+ / -) %	1,27	2,24	1,38	-0,10	

ВСЕГО: за ОБЕД и ПОЛДНИК	36,41	35,79	154,00	1052,52	отклонение (+ / -) 4,88 ккал
Норма по СанПиН	45%	34,65	35,55	150,75	
отклонение от нормы (+ / -) %	2,28	0,30	0,97	-0,2	

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	55,73	56,53	239,20	1642,39	отклонение (+ / -) 2,61 ккал
Норма по СанПиН	70%	53,90	55,30	234,50	
отклонение от нормы (+ / -) %	2,38	1,55	1,40	-0,11	

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: с 7 до 11 лет Сезон: О С Е Н Ъ 2023 - ____ г.г.

2 - я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ ре- цептуры ТК / ТТК	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 2 -я День 10 -й	ЗАВТРАК							
	огурец свежий в нарезке	70	0,58	0,12	1,75	9,92	1	54-23/22
	Жаркое по - дормашнему	180	15,98	19,66	40,65	403,30	50	259/11
	чай с лимоном	200	0,17	0,00	9,34	38,02	75	ТТК / 377 / 13
	Хлеб пшеничный	40	2,107	0,28	16,32	76,21	9	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,70	0,36	12,50	60,21	10	Пром.пр.
итого за завтрак		520	20,54	20,41	80,61	587,84	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПиН		25%	19,25	19,75	83,75	587,50	-0,34 ккал	
отклонение от нормы (+ / -) %			1,67	0,84	-0,04	0,01		
неделя 2 -я День 10 -й	ОБЕД							
	Помидор свежий в нарезке	60	0,7	0,1	2,3	12,8	2	54-33/22
	Щи из свежей. капусты с картофелем	200	4,6	5,4	3,60	81,40	14	ТТК / 88 / 11
	Биточек рыбный (минтай)	80 / 20	10,1	13,2	15,12	195,68	58	234/11
	каша вязкая (пшённая)	150	1,67	2,40	32,20	154,21	26	303/11
	Кофейный напиток с молоком	200	6,44	5,11	23,30	205,21	69	ТТК / 379 / 11
	Хлеб пшеничный	32	1,69	0,22	13,06	60,91	9	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,70	0,36	12,50	60,21	10	Пром.пр.
итого за обед		882	27,33	27,23	112,92	822,24	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПиН		35%	26,95	27,65	117,15	822,50	0,26 ккал	
отклонение от нормы (+ / -) %			0,49	-0,53	-1,23	-0,01		
неделя 2 -я День 10 -й	ПОЛДНИК							
	Чай фруктовый	200	0,33	0,13	3,14	15,91	76	ТТК/54-34м/22
	Запеканка овощная	120 /30	2,10	7,60	30,77	178,81	35	ТТК/165/11
	Хлеб ржаной	20	1,13	0,24	8,37	40,1	10	Пром.пр.
итого за полдник		370	3,56	7,97	42,48	234,91	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПиН		10%	7,70	7,90	33,50	235,00	0,09 ккал	
отклонение от нормы (+ / -) %			-5,38	0,09	2,68	0,01		

	Б	Ж	У	Энергетическая ценность	
Суточная потребность по СанПиН 100%	77	79,0	335	2350	Ккал

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	47,87	47,65	193,53	1410,08	отклонение (+ / -)
Норма по СанПиН 60%	46,20	47,40	201,00	1410,00	-0,08 ккал
отклонение от нормы (+ / -) %	2,17	0,31	-2,25	0,00	

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	30,89	35,21	155,40	1057,15	отклонение (+ / -)
Норма по СанПиН 45%	34,65	35,55	159,75	1057,50	0,35 ккал
отклонение от нормы (+ / -) %	-4,88	-0,44	-1,59	-0,01	

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	51,43	55,62	236,02	1644,99	отклонение (+ / -)
Норма по СанПиН 70%	53,90	55,30	234,50	1645,00	0,01 ккал
отклонение от нормы (+ / -) %	-3,21	0,40	0,45	0,01	

Возрастная категория: с 7 до 11 лет меню завтраки 10-тидневка 2 - я неделя			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Суточная потребность по СанПиН 100%			77	79,0	335	2350	белки	0,00
СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20							жиры	0,00
7 - 11 л	ЗАВТРАКИ	25%	19.25	19.75	83.75	587,50	углеводы	0,00
Среднее за 5 дней (фактически)			19.25	19.75	83.75	587,50	энерг-я ценность	0,00

Возрастная категория: с 7 до 11 лет меню обеды 10-тидневка 2 - я неделя			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Суточная потребность по СанПиН 100%			77	79,0	335	2350	белки	0,00
СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20							жиры	0,00
7 - 11 л	ОБЕДЫ	35%	26.95	27.65	117.25	822,50	углеводы	0,00
Среднее за 5 дней (фактически)			26.95	27.65	117.25	822,50	энерг-я ценность	0,00

Возрастная категория: с 7 до 11 лет меню -полдни 10-тидневка 2 - я неделя			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Суточная потребность по СанПиН 100%			77	79,0	335	2350	белки	0,00
СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20							жиры	0,00
7 - 11 л	ПОЛДНИКИ	10%	7.70	7.90	33.50	235,00	углеводы	0,00
Среднее за 5 дней (фактически)			7.70	7.90	33.50	235,00	энерг-я ценность	0,00

Возрастная категория: с 7 до 11 лет меню завтраки - обеды 10-тидневка 2 - я неделя			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Суточная потребность по СанПиН 100%			77	79,0	335	2350	белки	0,00
СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20							жиры	0,00
7 - 11 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	60%	46.20	47.40	201.00	1410,00	углеводы	0,00
Среднее за 5 дней (фактически)			46.20	47.40	201.00	1410,00	энерг-я ценность	0,00

Возрастная категория: с 7 до 11 лет меню обеды-полдни 10-тидневка 2 - я неделя			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Суточная потребность по СанПиН 100%			77	79,0	335	2350	белки	0,00
СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20							жиры	0,00
7 - 11 л	ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	45%	34.65	35.55	150.75	1057,50	углеводы	0,00
Среднее за 5 дней (фактически)			34.65	35.55	150.75	1057,50	энерг-я ценность	0,00

Возрастная категория: с 7 до 11 лет меню завтраки - обеды-полдни 10-тидневка 2 - я неделя			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Суточная потребность по СанПиН 100%			77	79,0	335	2350	белки	0,00
СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20							жиры	0,00
7 - 11 л	ЗАВТРАКИ - ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	70%	53.90	55.30	234.50	1645,00	углеводы	0,00
Среднее за 5 дней (фактически)			53.90	55.30	234.50	1645,00	энерг-я ценность	0,00

1-я - 2-я неделя

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ

ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Сезон: О С Е Н Ь 2022 - ____ г.г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет меню завтраки 10-тидневка			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Суточная потребность по СанПиН СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20			77	79,0	335	2350	белки	0,00
							жиры	0,00
7 - 11 л	ЗАВТРАКИ	25%	19,25	19,75	83,75	587,50	углеводы	0,00
							энерг-я	
Среднее за 10 дней (фактически)			19,25	19,75	83,75	587,50	ценность	0,00

Возрастная категория: с 7 до 11 лет меню обеды 10-тидневка			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Суточная потребность по СанПиН СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20			77	79,0	335	2350	белки	0,00
							жиры	0,00
7 - 11 л	ОБЕДЫ	35%	26,95	27,65	117,25	822,50	углеводы	0,00
							энерг-я	
Среднее за 10 дней (фактически)			26,95	27,65	117,25	822,50	ценность	0,00

Возрастная категория: с 7 до 11 лет меню -полдники 10-тидневка			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Суточная потребность по СанПиН СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20			77	79,0	335	2350	белки	0,00
							жиры	0,00
7 - 11 л	ПОЛДНИКИ	10%	7,70	7,90	33,50	235,00	углеводы	0,00
							энерг-я	
Среднее за 10 дней (фактически)			7,70	7,90	33,50	235,00	ценность	0,00

Возрастная категория: с 7 до 11 лет меню завтраки - обеды 10-тидневка			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Суточная потребность по СанПиН СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20			77	79,0	335	2350	белки	0,00
							жиры	0,00
7 - 11 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	60%	46,20	47,40	201,00	1410,00	углеводы	0,00
							энерг-я	
Среднее за 10 дней (фактически)			46,20	47,40	201,00	1410,00	ценность	0,00

Возрастная категория: с 7 до 11 лет меню обеды-полдники 10-тидневка			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Суточная потребность по СанПиН СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20			77	79,0	335	2350	белки	0,00
							жиры	0,00
7 - 11 л	ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	45%	34,65	35,55	150,75	1057,50	углеводы	0,00
							энерг-я	
Среднее за 10 дней (фактически)			34,65	35,55	150,75	1057,50	ценность	0,00

Возрастная категория: с 7 до 11 лет меню завтраки - обеды - полдники 10-тидневка О С Е Н Ь 2022 - ____ г.г.			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Суточная потребность по СанПиН СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20			77	79,0	335	2350	белки	0,00
							жиры	0,00
7 - 11 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	70%	53,90	55,30	234,50	1645,00	углеводы	0,00
							энерг-я	
Среднее за 10 дней (фактически)			53,90	55,30	234,50	1645,00	ценность	0,00

Ответственный за разработку меню инженер-технолог _____ /Ткаченко А.Н./

Литература:

- 1 СКУРИХИН И.М., ТУТЕЛЬЯН В.А. ТАБЛИЦЫ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА И КАЛОРИЙНОСТИ
РОССИЙСКИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ: Справочник. - М.: Дели принт, 2008. - 276 с.
- 2 СБОРНИК РЕЦЕПТУР НА ПРОДУКЦИЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ВО ВСЕХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ
СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ РЕКОМЕНДОВАНО НИИ ПИТАНИЯ РАМН изд. "МОСКВА" ДЕЛИТ-ПРИНТ 2011 г.
- 3 Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей
образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет)
ФБУН "НИИ" Роспотребнадзора И.И.Новикова разработчик (протокол №3 от 19.05.2022 г.)
- 4 Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий
/ сост.А.Я.Перевалов. Н.В.Тапешкина.-Изд-е 4-е доп.и испр..-Пермь, 2021.-410с.

п/п	наименование группы пищевой продукции	норма продукции в граммах г (нетто)	Фактически выдано продуктов в 10% ПОЛДНИКОВ г. на одного человека										в среднем за 10 дней	Откло- нение от нормы в % (+ / -)	норма по СанПиН за 10 дн. 100%	норма по СанПиН суточная 100%
			МЕНЮ 10 - ТИДНЕВКА СанПиН 2.3.12.4. 3590 - 20													
			1-й День	2-й День	3-й День	4-й День	5-й День	6-й День	7-й День	8-й День	9-й День	10-й День				
1	хлеб ржаной	8	0	0	0	0	20	0	20	0	20	20	80	0,00	80	80
2	хлеб пшеничный	15	30	30	37,8	0	18	0	4,2	30	0	0	150	0,00	150	150
3	мука пшеничная	1,5	0	0,9	4,61	0	0	1,65	0,69	2,2	1,65	3,3	15	0,00	15	15
4	крупы, бобовые	4,5	0	18,4	0	9	0	0	0	0	3,68	13,92	45	0,00	45	45
5	макаронные изделия	1,5	0	0	0	0	0	15	0	0	0	0	15	0,00	15	15
6	картофель	18,7	0	0	0	0	0	0	59,81	83,7	0	43,49	187	0,00	187	187
7	овощи (свек, консерве, Зелень, тоmat, соленья)	28	0	15,2	13,2	40,6	8	57,2	2	31,5	33,91	88,39	290	3,57	280	280
8	фрукты свежие	18,5	110	0	30,5	0	7	0	0	7	0	30,5	185	0,00	185	185
9	сухофрукты	1,5	0	0	0	0	0	0	15	0	0	0	15	0,00	15	15
10	соки фруктовые	20	0	0	0	0	0	0	0	0	200	0	200	0,00	200	200
11	мясо 1-й категории	7	0	0	0	0	46,76	0	0	0	23,24	0	70	0,00	70	70
12	цыпленок 1 кат. потрошенные	3,5	0	0	0	0	18,184	0	0	0	17,76	0	35,94	2,70	35	35
13	рыба-филе	5,8	0	0	59	0	0	0	0	0	0	0	59,00	1,72	58	58
14	Субпродукты (печень, язык, сердце)	3	0	0	0	0	0	0	30	0	0	0	30	0,00	30	30
15	молоко (м. д. ж. 2,5% 3,2%)	30	0	10	5,9	60,6	10,4	147,4	0	16,7	16	33	300	0,00	300	300
16	кисломолоч. (м. д. ж. 2,5% 3,2%)	15	0	180	0,0	0	0	0	0	0	0	0	180	20,00	150	150
17	творог (м. д. ж. 5% не более 9%)	5	0	0	0,0	50	0	0	0	0	0	0	50	0,00	50	50
18	сыр	1	10	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	10	0,00	10	10
19	сметана (м. д. ж. не более 15%)	1	0	0	0,0	5,2	0	0	2,45	0	2	0,55	10	0,00	10	10
20	масло сливочное	3	0	3	0,0	5,2	0,5	5	6	3	2	6,24	30	0,00	30	30
21	масло растительное	1,5	0	4	3,5	0	3,5	0	0	4	0	0	15	0,00	15	15
22	яйцо диетическое столовое	4	0	2	3,3	5,2	3,2	20	0	1	4	1,94	40	0,00	40	40
23	сахар	3	5	2	0,5	4	6	2,4	4	6	0	0,5	30	0,00	30	30
24	кондитерские изделия	1	0	0	15,0	0	0	0	0	0	0	0	15	50,00	10	10
25	чай	0,1	0,9	0,00	1,00	0,6	0,5	0,000	0,000	0,500	0,000	1	4,5	350,00	1	1
26	какао - порошок	0,1	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	-100	1	1
27	кофейный напиток	0,2	0	0	0,0	0	0	2	0	0	0	0	2	0,00	2	2
28	дрожжи хлебопекарные	0,02	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	-100	0,2	0,2
29	соль пищевая поваренная йодированная	0,3	0	0	0,8	0	0,8	0,15	0,1	0	0	0,4	3	0,00	3	3
30	Крахмал	0,3	0	0	0,0	0	0	0	3	0	0	0	3	0,00	3	3
31	Специи	0,2	0	0	0,0	0	0	0,003	0,1802	0	1	1,02606	2	0,00	2	2
32	белки	7,7	6,08	8,52	9,23	7,80	6,88	7,75	11,24	7	8,55	3,56	77	0,00	77	77
33	жиры	7,9	7,48	7,44	7,73	7,79	9,06	7,65	9,09	7,43	7,36	7,97	79	0,00	79	79
34	углеводы	33,5	35,91	33,55	31,57	33,17	33,31	29,34	26,85	35,24	33,59	42,48	335	0,00	335	335
35	калорийность	235	235,30	235,22	234,23	234,00	236,25	233,73	234	237,40	234,80	234,91	2350	0,00	2350	2350

Рекомендации по корректировке меню :

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (охранительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:

п/п	наименование группы пищевой продукции	норма продукции в граммах г (нетто)	Фактически Выдано продуктов в О Б Е Д О В 35 % г. на одного человека										в среднем за 10 дней	Отклонение от нормы в % (+/-)	норма по СанПиН за 10 дн. 35%	норма по СанПиН суточная 100%
			Меню 10 - ти дневка													
			1-й День	2-й День	3-й День	4-й День	5-й День	6-й День	7-й День	8-й День	9-й День	10-й День				
1	хлеб ржаной	28	30	20	30	30	30	30	30	30	20	30	280	0,00	280	80
2	хлеб пшеничный	52,5	50	50	50	50	50	71,1	50	50	53,4	50,5	525	0,00	525	150
3	мука пшеничная	5,25	2,07	0	2	0	19,65	2,73	5,5	0	19,05	1,5	52,5	0,00	52,5	15
4	крупы, бобовые	15,75	0	0	33,6	15	0	4	20	47,6	0	37,3	157,5	0,00	157,5	45
5	макаронные изделия	5,25	36,8	15,7	0	0	0	0	0	0	0	0	52,5	0,00	52,5	15
6	картофель	65,45	16	0	40	167,5	116,3	111,3	88,1	15	76,3	24	654,5	0,00	654,5	187
7	овощи (свеж. консерв. Заливч. томат. суповая)	98	176,1	91,7	125,6	84,5	94	172	80,6	148,8	68	119	1160,3	18,40	980	280
8	фрукты свежие	64,75	0	110	110	0	105	0	105	107,5	0	110	647,5	0,00	647,5	185
9	сухофрукты	5,25	0	0	25	0	0	0	0	2,5	25	0	52,5	0,00	52,5	15
10	соки фруктовые	70	0	0	0	0	200	200	200	100	0	0	700	0,00	700	200
11	мясо 1-й категории	24,5	2	0	85	61,3	0	29,5	0	65,2	0	2	245	0,00	245	70
12	цыплята 1 кат. потрошенные	12,25	0	17	0	0	2	36	2	0	65,5	0	122,5	0,00	122,5	35
13	рыба-филе	20,3	0	0	0	0	74,4	0	70,31	0	0	58,29	203	0,00	203	58
14	Субпродукты (печень, язык, сердце)	10,5	105	0	0	0	0	0	0	0	0	0	105	0,00	105	30
15	молоко (м. д. ж. 2,5% 3,2%)	105	200	255	0	200	54,2	20,61	66,39	0	20,4	233,4	1050	0,00	1050	300
16	кисломолоч. (м. д. ж. 2,5% 3,2%)	52,5	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	-100	525	150
17	творог (м. д. ж. 5% не более 9%)	17,5	0	0	0,0	0	87,5	0	0	0	88	0	175	0,00	175	50
18	сыр	3,5	0	10	0,0	20	0	0	5	0	0	0	35	0,00	35	10
19	сметана (м. д. ж. не более 15%)	3,5	6,9	0	0,0	0	7,5	8,1	0	0	8	5	35	0,00	35	10
20	масло сливочное	10,5	13,6	8	9,0	11,44	12,45	6,9	16,91	4	14	9	105	0,00	105	30
21	масло растительное	5,25	8,4	5	8,8	0	4	7,1	3	7	4	5	52,5	0,00	52,5	15
22	яйцо диетическое столовое	14	0	120	0,0	0	10,2	0	0	0	10	0	140	0,00	140	40
23	сахар	10,5	16,3	16	7,7	15	0	0	3	25	7	15	105	0,00	105	30
24	кондитерские изделия	3,5	0	0	0,0	0	0	0	0	0	30	0	30	-14,29	35	10
25	чай	0,35	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	-100	3,5	1
26	какао - порошок	0,35	2,25	0	0,0	2,25	0	0	0	0	0	0	4,5	28,57	3,5	1
27	кофейный напиток	0,7	0	3,5	0,0	0	0	0	0	0	0,00	3,5	7	0,00	7	2
28	дрожжи хлебопекарные	0,07	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	-100	0,7	0,2
29	соль пищевая поваренная йодированная	1,05	1,4	1	0,7	0,6	1,35	1,05	1	1	1	1,1	10,5	0,00	10,5	3
30	Крахмал	1,05	0	0	0,0	0	0,25	0	0	0	0	0	10,5	0,00	10,5	3
31	Специи	0,70	1,415	0	1,5690	1,1382	0,0089	0,023	0,009	1,208	0,0089	1,312	7	0,00	7	2
32	бекки	26,95	29,35	24,61	26,54	27,47	26,77	27,28	26,35	25,94	27,86	27,33	269,5	0,00	269,5	77
33	жиры	27,65	29,64	24,40	27,62	29,43	27,15	27,57	27,60	27,42	28,43	27,23	276,5	0,00	276,5	79
34	углеводы	117,25	118,03	116,91	116,28	117,13	117,90	117,50	117,62	117,81	120,41	112,92	1172,5	0,00	1172,5	335
35	калорийность	822,50	821,66	823,44	820,92	823,33	823,16	826,83	824	821,38	817,82	822,24	8225	0,00	8225	2350

Рекомендации по корректировке меню :

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознокомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:

Фактически выдано продуктов в НЕТТО по дням в качестве горючих																
п/п	наименование группы пищевой продукции	норма продукции в граммах Г (нетто)	МЕНЮ 10 - ТИДНЕВКА Санпин 2.3/2.4. 3590 - 20										в среднем за 10 дней	Отклонение от нормы в % (+ / -)	норма по Санпин за 10 дн. 25%	норма по Санпин суточная 100%
			ЗАТРАКОВ 25 % Г, на одного человека													
			1-й День	2-й День	3-й День	4-й День	5-й День	6-й День	7-й День	8-й День	9-й День	10-й День				
1	хлеб ржаной	20	20	30	20	0	20	20	20	20	30	200	0,00	200	80	
2	хлеб пшеничный	37,5	30	40	42,6	30	44,4	40	30	30	48	40	375	0,00	375	150
3	мука пшеничная	3,75	0	0	8,3	10,8	9,94	0	5,58	2,88	0	0	37,5	0,00	37,5	15
4	крупы, бобовые	11,25	29,45	53,6	0	0	0	0	0	0	29,45	0	112,5	0,00	112,5	45
5	макаронные изделия	3,75	0	0	0	0	0	0	37,5	0	0	0	37,5	0,00	37,5	15
6	картофель	46,75	0	0	105,6	0	144,3	0	0	105,6	0	112	467,5	0,00	467,5	187
7	овощи (свекл, морковь-в, Зucchini, томаты, соевый)	70	0	88,3	119,305	0	82,000	76,305	124,22	121,95	0	87,92	700	0,00	700	280
8	фрукты свежие	46,25	100	0	0	150	2,5	105	0	0	100	5	462,5	0,00	462,5	185
9	сухофрукты	3,75	0	15	0	0	7,5	0	15	0	0	0	37,5	0,00	37,5	15
10	соки фруктовые	50	0	0	200	0	100	0	0	200	0	0	500	0,00	500	200
11	мясо 1-й категории	17,5	0	63,2	0	0	52,6	0	0	0	0	59,2	175	0,00	175	70
12	цыпленка 1 кат. потрошенные	8,75	0	0	0	0	19,4	68,1	0	0	0	0	87,5	0,00	87,5	35
13	рыба-филе	14,5	0	0	67	0	0	0	0	78	0	0	145	0,00	145	58
14	Субпродукты (печень, язык, сердце)	7,5	0	0	0	0	0	0	75	0	0	0	75	0,00	75	30
15	молоко (м. д. ж. 2,5% 3,2%)	75	119,36	0	24,64	15	5,5	228,9	36,4	25,2	295	0	750	0,00	750	300
16	кисломолоч. (м. д. ж. 2,5% 3,2%)	37,5	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	-100,0	375	150
17	творог (м. д. ж. 5% не более 9%)	12,5	0	0	0,0	125	0	0	0	0	0	0	125	0,00	125	50
18	сыр	2,5	0	0	0,0	0	0	10	0	0	15	0	25	0,00	25	10
19	сметана (м. д. ж. не более 15%)	2,5	0	0	1,8	5,4	8	0	4,9	5	0	0	25	0,00	25	10
20	масло сливочное	7,5	10	0	6,5	15,4	7,5	4	1,8	4	20	5,8	75	0,00	75	30
21	масло растительное	3,75	0	7	4,0	0	7	0	10,7	9	0	0,2	37,5	0,00	37,5	15
22	рацио диетическое столовое	10	0	0	3,8	5,4	3,6	77,48	6,16	4	0	0	100	0,00	100	40
23	сахар	7,5	12,1	6	0,0	17	8	5	6	1	10	10	75,0	0,00	75	30
24	кондитерские изделия	2,5	25	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	25	0,00	25	10
25	чай	0,25	1,00	0	0,0	1	0	0	0	0	0	0,5	2,5	0,00	2,5	1
26	какао - порошок	0,25	0	0	0,0	0	0	0	0	0	3	0	2,5	0,00	2,5	1
27	кофейный напиток	0,5	0	0	0,0	0	0	5	0	0	0	0	5	0,00	5	2
28	дрожжи хлебопекарные	0,05	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	-100	0,5	0,2
29	соль пищевая поваренная йодированная	0,75	0,3	1	1,2	0	1,67	0,5	0,6	1	0	0,73	7,5	0,00	7,5	3
30	Крахмал	0,75	0	0	0,0	0	7,5	0	0	0	0	0	7,5	0,00	7,5	3
31	Специи	0,5	0	1,700	0,0200	0	1,1621	0,0000	0,2004	0,0298	0,0000	1,8877	5	0,00	5	2
32	Белки	19,25	19,25	19,27	19,12	19,42	19,20	21,68	19,25	15,46	19,32	20,54	192,5	0,00	192,5	77
33	жиры	19,75	19,71	19,62	19,95	19,70	19,78	21,48	19,44	16,67	20,74	20,41	197,5	0,00	197,5	79
34	углеводы	83,75	83,30	82,34	87,15	82,18	83,79	76,44	82,94	93,56	85,20	80,61	837,50	0,00	837,5	335
35	калорийность	587,5	587,57	590,69	585,60	583,69	589,95	585,71	583	591,01	589,77	587,84	5875,000	0,00	5875	2350

Рекомендации по корректировке меню :

Подпись медицинского работника и Дата:

Подпись руководителя образовательной (охранительной) организации, организации по уходу и присмотру и Дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и Дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:

возрастная категория 7-11 лет

"Ведомость контроля за рационом питания" режим питания: ГРЕХРАЗОВЫЙ с ПО

п/п	наименование группы пищевой продукции	норма продукции в граммах Г (нетто)	ФАКТИЧЕСКИ ВЫДАНО ПРОДУКТОВ в З А В Т Р А К О В 25 % О Б Е Д О В 35 % П О Л Д Н И К О В 10% (всего 70 %) Меню 10 - тидневка Санпин 2.3/2.4.3590-20										в среднем за 10 дней	Откло- нение от нормы в % (+/-)	норма по Санпин за 10 дн. 70%	норма по Санпин суточная 100%
			1-й День	2-й День	3-й День	4-й День	5-й День	6-й День	7-й День	8-й День	9-й День	10-й День				
			Г.	на одного человека	Г.	на одного человека	Г.	на одного человека	Г.	на одного человека	Г.	на одного человека	Г.			
1	хлеб ржаной	56	50,00	50,00	50,00	30,00	70,00	50,00	70,00	50,00	60,00	80,00	560,0	0,00	560	80
2	хлеб пшеничный	105	110,00	120,00	130,40	80,00	112,40	111,10	84,20	110,00	101,40	90,50	1050	0,00	1050	150
3	мука пшеничная	10,5	2,07	0,90	14,91	10,80	29,59	4,38	11,77	5,08	20,70	4,80	105	0,00	105	15
4	крупы, бобовые	31,5	29,45	72,00	33,60	24,00	0,00	4,00	20,00	47,60	33,13	51,22	315	0,00	315	45
5	макаронные изделия	10,5	36,80	15,70	0,00	0,00	0,00	15,00	37,50	0,00	0,00	0,00	105	0,00	105	15
6	картофель	130,9	16,00	0,00	145,60	167,50	260,60	111,30	147,91	204,30	76,30	179,49	1309	0,00	1309	187
7	овощи (свеж, консерв, Зелень, томаты, соевый)	196	176,10	195,20	258,11	125,10	184,00	305,51	206,82	302,25	101,91	295,31	2150,3	9,71	1960	280
8	фрукты свежие	129,5	210,00	110,00	140,50	150,00	114,50	105,00	105,00	114,50	100,00	145,50	1295	0,00	1295	185
9	сухофрукты	10,5	0,00	15,00	25,00	0,00	7,50	0,00	30,00	2,50	25,00	0,00	105	0,00	105	15
10	соки фруктовые	140	0,00	0,00	200,00	0,00	300,00	200,00	200,00	300,00	200,00	0,00	1400,00	0,00	1400	200
11	мясо 1-й категории	49	2,00	63,20	85,00	61,30	99,36	29,50	0,00	65,20	23,24	61,20	490	0,00	490	70
12	цыплята 1 кат. потрошенные	24,5	0,00	17,00	0,00	0,00	39,58	104,10	2,00	0,00	83,26	0,00	245,944	0,39	245	35
13	рыба-филе	40,6	0,00	0,00	126,00	0,00	74,40	0,00	70,31	78,00	0,00	58,29	407	0,25	406	58
14	субпродукты (печень, язык, сердце)	21	105,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	105,00	0,00	0,00	0,00	210	0,00	210	30
15	молоко (м. Д. ж. 2,5% 3,2%)	210	319,36	265,00	30,54	275,60	70,10	386,91	102,79	41,90	331,40	266,40	2100	0,00	2100	300
16	кисломолоч. (м. Д. ж. 2,5% 3,2%)	105	0,00	180	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0	0,00	180,00	-82,86	1050	150
17	творог (м. Д. ж. 5% не более 9%)	35	0,00	0	0,00	175,00	87,50	0,00	0,00	0,00	0	0,00	350	0,00	350	50
18	сыр	7	10,00	10	0,00	20,00	0,00	10,00	5,00	0	15	0,00	70	0,00	70	10
19	сметана (м. Д. ж. не более 15%)	7	6,90	0	1,8	10,60	15,50	8,10	7,35	5	9	5,55	70	0,00	70	10
20	масло сливочное	21	23,60	11	15,5	32,04	20,45	15,90	24,71	11	36	21,04	210	0,00	210	30
21	масло растительное	10,5	8,40	16	16,3	0,00	14,50	7,10	13,70	20	4	5,20	105	0,00	105	15
22	йогурт диетическое столовое	28	0,00	122	7,1	10,60	17,00	97,48	6,16	5	14	1,94	280	0,00	280	40
23	сахар	21	33,40	23	8,2	36,00	14,00	7,40	13,00	32	17	25,50	210	0,00	210	30
24	кондитерские изделия	7	25,00	0	15,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0	30	0,00	70	0,00	70	10
25	чай	0,7	1,90	0	1,0	1,60	0,50	0,00	0,00	1	0	1,50	7	0,00	7	1
26	какао - порошок	0,7	2,25	0	0,0	2,25	0,00	0,00	0,00	0	3	0,00	7	0,00	7	1
27	кофейный напиток	1,4	0,00	4	0,0	0,00	0,00	7,00	0,00	0	0	3,50	14	0,00	14	2
28	дрожжи хлебопекарные	0,14	0,00	0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0	0	0,00	0	-100	1,4	0,2
29	соль пищевая поваренная йодированная	2,1	1,70	2	2,7	0,60	3,82	1,70	1,70	2	2	2,23	21	0,00	21	3
30	Крахмал	2,1	0,00	0	0,0	0,00	7,75	0,00	3,00	10	0	0,00	21	0,00	21	3
31	Специи	1,4	1,42	2	1,6	1,14	1,17	0,03	0,39	1	1	4,23	14	0,00	14	2
32	белки	53,9	54,67	52,40	54,89	54,69	52,85	56,71	56,84	48,80	55,73	51,43	539,00	0,00	539	77
33	жиры	55,3	56,83	51,46	55,31	56,92	55,99	56,70	56,13	51,53	56,53	55,62	553	0,00	553	79
34	углеводы	234,5	237,23	232,79	234,99	232,48	235,00	223,28	227,41	246,60	239,20	236,02	2345	0,00	2345	335
35	калорийность	1645	1644,53	1649,36	1640,74	1641,02	1649,36	1646,26	1642	1649,79	1642,39	1644,99	16450	0,00	16450	2350

Рекомендации по корректировке меню :

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:

КОМПАНОВКА 10- ТИДНЕВНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

1 - я неделя

ОСЕНЬ

возрастная категория: 7-11 лет

Сборник рецеп №	Наименование блюд	Выход 1-п/г.
1-й день		
ЗАВТРАК		
ТТК 181/11	Каша жидкая молочная из манной крупы	200
Пром.пр.	Печенье топленое молоко	25
54-2гн/22	чай с сахаром	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	30
Пром.пр.	Хлеб ржаной	20
82 /21	Фрукты свежие (яблоко)	100
ОБЕД		
54-2з/22	огурец свежий в нарезке	60
ТТК 82/11	Борщ с картофелем и свежей капустой	200
54-2г/22	макаронные изделия отварные с овощами	150
255/11	Печенье по- строгановски	70/30
ТТК /502/ 2	Какао с молоком и витаминами	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50
Пром.пр.	Хлеб ржаной	30
ПОЛДНИК		
ткк/376/11	чай с сахаром	180
ТТК /3/11	Бутерброд с сыром	10 / 30
82 /21	Фрукты свежие (банан)	110

Возрастная категория: 7 - 11 лет

Сборник рецеп №	Наименование блюд	Выход 1-п/г.
2-й день		
ЗАВТРАК		
54-3з/22	помидор свежий в нарезку	60
265/11	Плов с говядиной	40/150
ТТК 349/11	Компот из смеси сухофруктов	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	40
Пром.пр.	Хлеб ржаной	30
ОБЕД		
54-12з/22	Икра морковная	60
ТТК/111/11	Суп с макаронами	200
ТТК/212/11	Омлет с птицей	160
ТТК/379/11	Кофейный напиток с молоком	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50
Пром.пр.	Хлеб ржаной	20
82 /21	Фрукты свежие (яблоко)	110
ПОЛДНИК		
386/11	Кефир (м. д. ж. 2,5%)	180
193/11	Биточек рисовый с морковью	80/20
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	30

3 - й день		
ЗАВТРАК		
54-2з/22	огурец свежий в нарезке	65
239/11	Тефтели рыбные (минтай)	90/20
128-136 / 11	картофельное пюре / / овощи припущенные	120/30
389/11	Напиток (из груши дички)	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	30
Пром.пр.	Хлеб ржаной	20
ОБЕД		
54-15з/22	икра секольная	60
ТТК/ 99 /11	Суп из овощей	200
256/11	мясо тушеное	50 / 50
303/11	каша вязкая (ячневая)	150
54-1хн/22	Компот из смеси сухофруктов	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50
Пром.пр.	Хлеб ржаной	30
82 /21	Фрукты свежие (яблоко)	110
ПОЛДНИК		
ТТК 54-34гн/22	Чай фруктовый	200
234/11	Котлета рыбная (минтай)	90
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	20
Пром.пр.	Печенье топленое молоко	15

4 - й день		
ЗАВТРАК		
223/11	Запеканка из творога с молоком сгущенным	135 / 15
54-2гн/22	чай с сахаром	200
14 /11	масло порциями	10
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	30
82 /21	Фрукты свежие (яблоко)	150
ОБЕД		
54-2з/22	огурец свежий в нарезке	60
ТТК/102/11	Суп картоф. с горохом	200
258/11	Мясо духовое	40/155
ТТК 502/21	Какао с молоком и витаминами	200
54-1з/22	сыр твердых сортов в нарезке	20
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50
Пром.пр.	Хлеб ржаной	30
ПОЛДНИК		
ТТК 54-гн/22	чай без сахара	180
224/11	Запеканка из творога и моркови с молоком сгущенным	130/20

КОМПАНОВКА 10- ТИДНЕВНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
 возрастная категория: 7-11 лет 1 - я неделя ОСЕНЬ

Сборник рецеп №	Наименование блюд	Выход 1-п/г.
5 - й день		
ЗАВТРАК		
47/11	Салат из квашеной капусты	60
ТТК/269/11	Биточки (особые) мясные	90
ТТК 142/11	Картофель и овощи тушёные в соусе	160
ТТК/352/11	Кисель из яблок	190
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	30
Пром.пр.	Хлеб ржаной	20
ОБЕД		
54-33/22	помидор свежий в нарезке	60
ТТК/108/11	Суп с клёцками	200
228/11	Рыба припущенная в молоке	90
ТТК 149/11	запеканка из творога и картофеля с соусом сметанным	145 /30
389/11	Сок фруктовый (персиковый)	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50
Пром.пр.	Хлеб ржаной	30
82 / 21	Плоды свежие (апельсин)	105
ПОЛДНИК		
ТТК/377/11	чай с лимоном	200
347/21	Котлета школьная	90
Пром.пр.	Хлеб ржаной	20

Возрастная категория: 7 - 11 лет 2 - я неделя

Сборник рецеп №	Наименование блюд	Выход 1-п/г.
6- й день		
ЗАВТРАК		
ЗАВТРАК		
54-33/22	помидор свежий в нарезку	60
ТТК/212/11	Омлет с птицей	150
ТТК 379/11	Кофейный напиток с молоком	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	40
Пром.пр.	Хлеб ржаной	20
82 / 21	Плоды свежие (бананы)	105
ОБЕД		
54-23/22	огурец свежий в нарезке	60
ТТК/96/11	Рассольник ленинградский	200
143/11	Рагу из овощей	150
ТТК/268/11	Котлета мясная	90
389/11	Напиток (из груша дичка)	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50
Пром.пр.	Хлеб ржаной	30
ПОЛДНИК		
ТТК 379/11	Кофейный напиток с молоком	200
ТТК 206/11	Макароны запечённые с яйцом	135/15

Сборник рецеп №	Наименование блюд	Выход 1-п/г.
7 - й день		
ЗАВТРАК		
54-23/22	огурец свежий в нарезке	60
205/11	макароны отварные с овощами	150
ТТК/299/11	Суфле из печени	70/20
ТТК 349/11	Компот из смеси сухофруктов	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	30
Пром.пр.	Хлеб ржаной	20
ОБЕД		
47/11	Салат из квашеной капусты	60
ТТК/115/11	Суп с крупой (пшеничной)	200
233/11	Рыба запечённая под молочным соусом	200
389/11	Сок фруктовый (абрикосовый)	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50
Пром.пр.	Хлеб ржаной	30
82 / 21	Плоды свежие (яблоко)	105
ПОЛДНИК		
ТТК 349/11	Компот из смеси сухофруктов	180
ТТК/282/11	Оладьи из печени	90 /10
Пром.пр.	Хлеб ржаной	20

КОМПАНОВКА 10- ТИДНЕВНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ -ОБЕДОВ -ПОЛДНИКОВ

1 - я неделя

ОСЕНЬ

возрастная категория: 7-11 лет

Возрастная категория: 7 - 11 лет

Сборник рецеп №	Наименование блюд	Выход 1-п/г.
8 - й день		
ЗАВТРАК		
54-3з/22	помидор свежий в нарезку	60
235/11	Шницель рыбный натуральный (минтай)	90/20
128/11	картофель пюре /	120/30
139/11	Капуста тушёная	
389/11	Сок фруктовый (яблочный)	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	30
Пром.пр.	Хлеб ржаной	20
ОБЕД		
54-2з/22	огурец свежий в нарезке	60
ТТК/ 83 / 11	Борщ с картофелем	200
265/11	Плов с говядиной	40/140
ТТК/352/11	Кисель из яблок	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50
Пром.пр.	Хлеб ржаной	30
82 / 21	Плоды свежие (яблоко)	105
ПОЛДНИК		
ТТК/377/11	Чай с лимоном	200
150/11	Зразы картофельные	90/20
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	30

Сборник рецеп №	Наименование блюд	Выход 1-п/г.
10- й день		
ЗАВТРАК		
54-2з/22	огурец свежий в нарезке	70
259/11	Жаркое по - дормашнему	40/140
ТТК/377/11	чай с лимоном	180
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	40
Пром.пр.	Хлеб ржаной	30
ОБЕД		
54-3з/22	помидор свежий в нарезку	60
ТТК	Щи из свежей капусты	200
88/11	с картофелем	
234/11	Биточек рыбный (минтай)	80 / 20
303/11	каша вязкая (пшёная)	150
ТТК	Кофейный напиток	200
379/11	с молоком	
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	32
Пром.пр.	Хлеб ржаной	30
82 / 21	Плоды свежие (яблоко)	110
ПОЛДНИК		
ТТК	Чай фруктовый	200
54-34гн/22		
ТТК/165/11	Запеканка овощная	120/30
Пром.пр.	Хлеб ржаной	20

Сборник рецеп №	Наименование блюд	Выход 1-п/г.
9- й день		
ЗАВТРАК		
182/11	Каша жидкая молочная (рисовая)	200
14 / 11	масло порциями	10
54-1з/22	сыр твёрдых сортов в нарезке	15
ТТК	Какао с молоком и витаминами	200
502/21		
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	48
Пром.пр.	Хлеб ржаной	20
82 / 21	Плоды свежие (яблоко)	100
ОБЕД		
54-20з/22	горошек зелёный (консервированный)	60
Пром.пр.	Печенье топленое молоко	30
ТТК/114/11	Суп с лапшой	200
294/11	Котлета рубленая из птицы	90
ТТК	запеканка из творога и	145 /30
149/11	картофеля с соусом сметанным	
54-1хн/22	Компот из смеси сухофруктов	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	30
Пром.пр.	Хлеб ржаной	20
ПОЛДНИК		
389/11	Сок фруктовый (яблочный)	200
ТТК	Голубцы ленивые	75 / 15
54-3м/22		
Пром.пр.	Хлеб ржаной	20

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

УТВЕРЖДАЮ

Аттестат аккредитации органа инспекции
№ RA.RU.710012 от 22.04.2015г

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае
и Новороссийском районе»
_____ А.Б. Чернышев
М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 4840/28 «15» 11 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

десятидневного меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория 7-11 лет, период осень, разработанного ООО «Торговый дом «Кубань»

Производство экспертизы начато: в 16:00ч. 09.11.2022г.

Производство экспертизы окончено: в 11:00ч. 15.11.2022г.

1. Основание: заявление №4829/1027/ОИ от 08.11.2022г.

2. Заявитель: ООО «Торговый дом «Кубань» в лице директора Жвакова А.Л.

Юридический адрес: 353320, Краснодарский край, г. Абинск, ул. Интернациональная, дом №41, оф. 1.

ИНН 2312208880.

ОГРН 1132312012040.

фактический адрес: 353320, Краснодарский край, г. Абинск, ул. Интернациональная, дом №41, оф. 1.

3. Разработчик: ООО «Торговый дом «Кубань».

Юридический адрес: 353320, Краснодарский край, г. Абинск, ул. Интернациональная, дом №41, оф. 1.

Фактический адрес: 353320, Краснодарский край, г. Абинск, ул. Интернациональная, дом №41, оф. 1.

4. Цель экспертизы: соответствие требованиям:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. Перечень рассмотренных материалов:

- десятидневное меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория 7-11 лет, период осень;

- технологические и технико-технологические карты блюд;

- ведомость контроля за рационом питания.

Новороссийский

ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае

Приложение 2 - 2
Страница № _____

139041

353902, г. Новороссийск, ул. Сухумское шоссе, 5
тел./факс (8617)60-27-05, e-mail: bses-nvrsk@mail.ru

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

При разработке меню использовалась литература: Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. Скурихин И.М., Тутельян В.А.: Справочник - М.: ДеЛи принт, 2008 - 276 с.; Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. М.И. Могильного и В.А. Тутельяна, рекомендовано НИИ питания РАМН изд. «Москва» ДеЛи принт 2011 - 544 с.; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, Лапшина В.Т. 2004; Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей, ФБУН «НИИ» Роспотребнадзора И.Н. Новикова, 2022 г.

Меню утверждено руководителем предприятия общественного питания. Меню разработано на период 2 недели (с учетом режима организации - 10 дней, выходные: суббота, воскресенье) для отдельной возрастной группы детей (7-11 лет), в соответствии с рекомендуемым образцом, приведенным в прил. №8 СанПиН 2.3.2.4.3590-20. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах. Основное (организованное) меню, включает горячее питание. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак; обед; полдник; завтрак и обед; обед и полдник; завтрак, обед и полдник). Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами (соки фруктовые). Витаминные напитки (компот из сухофруктов, кисель) готовятся в соответствии с технологической картой непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд вылачей детям поливитаминных препаратов не выявлена. Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, приведенная в прил. №6 СанПиН 2.3.2.4.3590-20 не выявлена. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей (в нетто г., мл на 1 ребенка в сутки) с учетом распределения в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи (завтрак - 25%; обед - 35%; полдник - 10%; завтрак и обед - 60%; обед и полдник - 45%; завтрак, обед и полдник - 70%) соответствуют требованиям прил. №7, таб.2 СанПиН 2.3.2.4.3590-20. Масса порций (в граммах), суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) соответствуют требованиям прил. №9, таб.1 и 3 СанПиН 2.3.2.4.3590-20. Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах с учетом распределения в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи (завтрак - 25%; обед - 35%; полдник - 10%; завтрак и обед - 60%; обед и полдник - 45%; завтрак, обед и полдник - 70%) соответствуют требованиям прил. №10, таб.1 СанПиН 2.3.2.4.3590-20. Количество обязательных приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (один прием пищи - завтрак или обед; либо два приема пищи - завтрак и обед, обед и полдник; либо три приема пищи - завтрак, обед и полдник) предусмотрено в соответствии с требованиями прил. №12 СанПиН 2.3.2.4.3590-20. Ведомость контроля за рационом питания составлена в соответствии с требованиями прил. №13 СанПиН 2.3.2.4.3590-20. Отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю соответствует нормам (фактическое - 100%), соответствует требованиям п.8.1.2.3 СанПиН 2.3.2.4.3590-20.

7. Вывод: десятидневное меню приготавливаемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория 7-11 лет, период осень, разработанное ООО «Торговый дом «Кубань», соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене

Поворосейский

А.В. Натариш