



ИТМ Игнаткина Н.А.

Н.А. Игнаткина

УТВЕРЖДАЮ

СОГЛАСОВАНО

Директор СОШ № 20

И.Ю. Локтева

«23» декабря 2024 год

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗОВАННОЕ) МЕНЮ

(12-ти дневное)

**ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ КАНЕВСКОЙ РАЙОН**

Сезон: зимне-весенний

Возраст: от 12 лет и старше

сезон: зима-весна
 возрастная категория: 12 лет и старше
 понедельник

Примечания Неделя 1 День 1 завтрак	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
	КАША ВЯЗАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА	250	9,5	12	39,9	307,5	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	581	2021
Итого за завтрак:		550	19,3	18,1	93,7	617,5		
	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) помидоры **	100	0,8	0,1	1,7	11	149	2021
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	1,9	4,4	7	75	95	2021
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ	120	12,1	15	12,5	223,2	279	2011
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,7	5,9	35,5	221,4	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:		1020	28,3	26,8	118,4	816		
	ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЬЕ ИЗ СЛЮБНОГО ТЕСТА (с яблоком)	150	8	6,8	44,8	273	564	2021
	КЕФИР, АЦИДОФЕЛИН, ПРОСТОКВАША, РЖЕНКА, АЙРАН	200	5,8	5	8	106	386	2011
Итого за полдник:		350	13,8	11,8	52,8	379		
Итого за день:		1920	61,4	56,7	264,9	1812,5		

* - допускается выдача иных фруктов
 ** - допускается выдача иных овощей
 *** - допускается выдача иных кондитерских изделий

сезон: зима-весна
 возрастная категория: 12 лет и старше

вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Полдник День 2 завтрак	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) отруцы **	100	0,8	0,1	1,7	11	149	2021	
	ПАШЕТЫЧКИ ИЗ МЯСА	100	10,6	13,2	14,3	218,5	321	2016	
	СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ	30	0,3	1	1,4	15,5	419-гтк	2021	
	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	180	4,9	4,7	30	181,8	225	2021	
	ЛИМОНАД АПЕЛЬСИНОВЫЙ	200	0,3	0,1	21,7	89,9	467	2016	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021	
	Итого за завтрак:	670	21,5	19,7	96,8	651,5			
	обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СОПЕНЬИМИ ОГУРЦАМИ	100	1,3	6,1	6,2	84,2	31	2021
		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	6,3	3,6	14,6	115,8	113	2021
	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	120	10,4	9,7	13,1	182,4	239-гтк	2011	
	КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ	180	3,9	5,7	27,1	176,5	145	2011	
	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,3	2,9	13,8	94	462	2021	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	45	3,4	0,4	22,1	105,3	573	2021	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,2	0,6	16	82,4	574	2021	
Итого за обед:	935	31,8	29	112,9	840,6				
полдник	БЛИНЧИКИ	145	7,4	11,6	42,4	303,8	399	2011	
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ	200/15	1,5	1,2	17	85,4	378	2011	
Итого за полдник:	360	8,9	12,8	59,4	389,2				
Итого за день:	1965	62,2	61,5	269,1	1881,3				

** - допускается выдача иных овощей

сезон: зима-весна
возрастная категория: 12 лет и старше
среды

Принят пищи Полдnie Днев. з завтрак	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) помидоры **	100	0,7	0,1	1,9	11	148	2021
	ПАЛОЧКИ-ХРУСТЯШКИ-рыбные	110	9,5	11	12	166,5	486-тпк	2021
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	4,9	7,2	10,4	126,1	377	2021
	СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ	30	0,3	1	1,4	15,5	419-тпк	2021
	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	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
Итого за завтрак:		680	20,6	20	73,5	537,9		
	САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ	110	1,3	0,2	8,1	43,3	56	2011
	РАССОЛЫНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	2,6	5,1	13,3	109,5	100	2021
	РАГУ ИЗ СВИНИНЫ	220	14,7	19,2	32,8	473,8	263	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	0,2	0,2	23,8	98	476	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ПРЯНИКИ***	40	3,2	0,6	16	82,4	574	2021
Итого за обед:		20	1,1	0,9	14,8	73,2	581	2021
	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАРТОШКОЙ	880	26,1	26,5	128,5	973,8		
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	160	8,2	4	48	260,8	451	2008
Итого за полдние:		200	5,9	5,1	9,8	110,5	385	2011
Итого за день:		360	14,1	9,1	57,8	371,3		
		1920	60,8	55,6	259,8	1883		

** - допускается выдача иных овощей
*** - допускается выдача иных кондитерских изделий

сезон зимы-весна
возрастная категория: 12 лет и старше

Пример пищи Неделя 1 Завтрак	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА запеченные	200	15,9	15,9	47,4	396	286-ттк	2021
	МОЛОКО СТУПЕННОЕ	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	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)*	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
Итого за завтрак:		565	21,5	18,2	97,6	638,5		
	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	100	1,2	5,1	5,5	73	2	2021
	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	250	2,5	3,9	11,1	89,3	128	2021
	МЯСО ТУШЕНОЕ	100	10,6	18,2	2,6	305	256	2011
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	180	4,7	3,5	27,7	154,5	223	2021
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,3	0,1	9,5	40	459	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	55	4,2	0,4	27,1	128,7	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,2	0,6	16	82,4	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*	120	0,5	0,5	11,8	52,8	82	2021
Итого за обед:		1045	27,2	32,3	111,3	925,7		
	ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА	150	7,1	6,9	25,1	189	225	2011
	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,8	3	24,4	141	382	2011
	Итого за полдник:	350	10,9	9,9	49,5	330		
Итого за день:		1960	59,6	60,4	258,4	1894,2		

* - допускается выдача иных фруктов

сезон: зима-весна

возрастная категория: 12 лет и старше

пациент

Приним пищи Месяц 1 День 5 защитка	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
	САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ	100	1,6	6	8,2	94	9	2021
	ВОК ИЗ ПТИЦЫ С РИСОМ	200	13,9	15	35,8	327,6	375-ттк	2021
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2,5	2,3	12,2	79,2	465	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	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:		640	23,4	24,1	91,4	673,6		
обед	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) огурцы **	100	0,8	0,1	1,7	11	149	2021
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	1,9	4,4	7	75	95	2021
	ФРИКАДЕЛКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ	110	13,8	16,7	8,9	292	297	2011
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ И ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (зеленый горошек)	200	5,5	7,7	31,8	150,5	400-ттк	2021
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1	0,2	20,2	86	501	2021
Итого за обед:	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 полдник:	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ СЛОБНОГО ТЕСТА (с яблоком)	950	30	30,1	110,2	813,9		
	КЕФИР	150	8	6,8	44,8	273	564	2021
Итого за день:		200	5,8	5	8	106	386	2011
		350	13,8	11,8	52,8	379		
Итого за день:		1590	53,4	54,2	201,6	1487,5		

* - допускается выдача иных фруктов
** - допускается выдача иных овощей

сезон: зима-весна

возрастная категория: 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Витамины, г			
Неделя 1 День 6 завтрак	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) помидоры **	100	0,8	0,1	1,7	11	149	2021	
	ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ	130	11,2	15,7	11,1	258,7	274	2011	
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗАЯ	180	2,6	5,3	30,6	180	324	2008	
	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ЯГОД замороженных	200	0,1	0,1	10,9	45	492	2021	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021	
	Итого за завтрак:	670	19,3	21,8	82	629,5	150	2021	
	ИКРА КАБАЧКОВАЯ (пром. производство)	100	1,9	8,9	7,7	118	150	2021	
	обед	250	2	2,7	12,1	85,8	101	2011	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПНОЙ пшенной	100	12,8	4,1	5,9	112,6	308	2021	
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ	200	4,3	13,1	32,6	266,1	142	2011		
КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	200	0,7	0,3	18,3	78	496	2021		
НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3,2	0,6	16	82,4	574	2021		
ХЛЕБ РЖАНОЙ	930	27,9	30	112,3	836,5	399	2011		
Итого за обед:	145	7,4	11,6	42,4	303,8	399	2011		
полдник	БЛИНЧИКИ	200/15	1,5	1,2	17	85,4	378	2011	
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ	360	8,9	12,8	59,4	389,2			
Итого за полдник:		1960	56,1	64,6	253,7	1855,2			
Итого за день:									

** - Допускается выдача иных овощей

сезон: зима-весна

возрастная категория: 12 лет и старше

понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ молочная	250	10,25	8	46,12	299,37	223	2021	
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1	79	2021	
	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (порциями)	10	2,3	3		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:		550	22,15	22,1	95,72	671,27			
Обед	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) огуры **	100	0,8	0,1	1,7	11	149	2021	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	2,7	3,5	9,4	80	115	2021	
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	240	16	27,5	37,3	518,2	259	2011	
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,6	0,1	20,1	84	495	2021	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	45	3,4	0,4	22,1	105,3	573	2021	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,8	0,5	14	72,1	574	2021	
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко) *	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021	
	Итого за обед:		970	26,7	32,5	114,4	914,6		
	ПОЛДНИК	ОЛАДЫИ ИЗ ТВОРОГА	150	7,1	6,9	25,1	189	225	2011
		КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,8	3	24,4	141	382	2011
Итого за полдник:		350	10,9	9,9	49,5	330			
Итого за день:		1870	59,75	64,5	259,62	1915,87			

* - Допускается выдача иных фруктов

** - Допускается выдача иных овощей

Период: зима-весна

возрастная категория: 12 лет и старше

периодик

Проект питания	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Легеня 2 завтрак	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) огурцы **	100	0,7	0,1	1,9	11	148	2021	
	НАГЕТСЫ КУРИНЫЕ	110	11,9	11,2	15	304,3	326	2016	
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,7	5,9	35,5	221,4	256	2021	
	СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ	30	0,3	1	1,4	15,5	419-тгк	2021	
	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ЯГОД замороженных	200	0,1	0,1	10,9	45	492	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:	670	23,6	18,8	87,5	708,6			
	обед	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК	100	1	6,1	7,5	89	22	2021
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	1,9	4,4	7	75	95	2021	
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ	100	12,8	4,1	5,9	112,6	308	2021		
КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	200	4,3	13,1	32,6	266,1	142	2011		
КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК СВЕЖИХ	200	0,2	0,2	23,8	98	476	2021		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	45	3,4	0,4	22,1	105,3	573	2021		
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,2	0,6	16	82,4	574	2021		
Итого за обед:	935	26,8	28,9	114,9	828,4				
полдник	ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЬЕ ИЗ СЛОБНОГО ТЕСТА (с яблоком)	150	8	6,8	44,8	273	564	2021	
КЕФИР	200	5,8	5	8	106	386	2011		
Итого за полдник:	350	13,8	11,8	52,8	379				
Итого за день:	1955	64,2	59,5	255,2	1916				

** - Допускается выдача иных овощей

сезон: зима-весна
возрастная категория: 12 лет и старше
среда

Принем пищи День, 3 завтрак	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
	ИКРА КАБАЧКОВАЯ (пром. производство)	100	1,9	8,9	7,7	118	150	2021
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	200	16,6	13,4	4,6	268,2	268-ттк	2021
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1	0,2	20,2	86	501	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
	ВАФЛИ ***	20	0,6	0,7	15,5	70,8	580	2021
Итого за завтрак:		660	23,6	24,1	75,6	675		
обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	1,4	6,1	7,6	91	26	2021
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	6,3	3,6	14,6	115,8	113	2021
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ	110	11,1	13,8	11,4	204,6	279	2021
	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗАЯ	180	4,9	4,7	30	181,8	225	2021
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2	0,1	9,3	38	457	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	45	3,4	0,4	22,1	105,3	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,2	0,6	16	82,4	574	2021
Итого за обед:		925	30,5	29,3	111	818,9		
полдник	БЛИНЧИКИ	145	7,4	11,6	42,4	303,8	399	2011
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ	200/15	1,5	1,2	17	85,4	378	2011
Итого за день:		1945	63	66,2	246	1883,1		

* - Допускается выдача иных фруктов

*** - Допускается выдача иных кондитерских изделий

сезон: зима-весна
 возрастная категория: 12 лет и старше
 четверг

Приним пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Итого за завтрак:	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	0,8	6	2,6	68	16	2021
	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	120	10,4	9,7	13,1	182,4	239	2011
	ПОРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	4,9	7,2	10,4	126,1	377	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	200	0,7	0,3	18,3	78	496	2021
Итого за обед:	САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	680	3,2	0,6	16	82,4	574	2021
	ГУЛЯШИ	100	23	24,1	80,1	630,5		2021
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗАЯ	250	1,5	6	8,4	94,1	1	2021
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ И ЯГОД	110	2,6	5,1	13,3	109,5	100	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	200	11,7	15,3	4,2	320,5	260	2011
Итого за ужин:	ХЛЕБ РЖАНОЙ	200	2,9	5,9	34	200,1	324	2008
	Итого за обед:	45	0,1	0,1	11,1	46	486	2021
Итого за полдник:	ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЬЕ С КАРТОШКОЙ	45	3,4	0,4	22,1	105,3	573	2021
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	950	3,6	0,7	18	92,7	574	2021
Итого за день:		160	25,8	33,5	111,1	968,2		
		200	8,2	4	48	260,8	451	2008
		360	5,9	5,1	9,8	110,5	385	2011
		1990	14,1	9,1	57,8	371,3		
			62,9	66,7	249	1970		

сезон: зима-весна

возрастная категория: 12 лет и старше

питница

Прим. пиши Итого за день: Итого за обед: Итого за полдник: Итого за день: Итого за обед: Итого за полдник:	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЬМ ГОРОШКОМ	100	0,4	6,1	7,6	92	30	2021
	ПЛОВ из мяса	200	14,6	16,9	34,6	368	330	2021
	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	573	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
Итого за завтрак:		650	19,6	24	84,3	655,4		
обед	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЙМИ) помидоры **	100	0,8	0,1	1,7	11	149	2021
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	1,9	4,4	7	75	95	2021
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ИЛИ КРОЛИКА	110	16,4	19,8	33,6	329,9	294-ттк	2011
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗАЯ	180	4,7	3,5	27,7	154,5	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	40	3,2	0,6	16	82,4	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*	120	0,5	0,5	11,8	52,8	82	2021
Итого за обед:		1030	30,8	29,3	132,8	861,8		
полдник	ОЛАДЫИ ИЗ ТВОРОГА	150	7,1	6,9	25,1	189	225	2011
	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,8	3	24,4	141	382	2011
Итого за полдник:		350	10,9	9,9	49,5	330		
Итого за день:		2030	61,3	63,2	266,6	1847,2		

* - допускается выдача иных фруктов

** - допускается выдача иных овощей

сезон зим-весна

подрис пили категория: 12 лет и старше
суббота

Прим. шпци Месяц 2 Дети, б питрак	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) огуры **	100	0,8	0,1	1,7	11	149	2021	
	КНЕДЛИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ С РИСОМ	100	11,2	11,4	8,3	242,5	301-ТРК	2011	
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,7	5,9	35,5	221,4	256	2021	
	ЛИМОНАД АПЕЛЬСИНОВЫЙ	200	0,3	0,1	21,7	89,9	467	2016	
	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:		630	22,9	18	90	676,2			
обед	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	100	1,2	5,1	5,5	73	2	2021	
	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	250	2,5	3,9	11,1	89,3	128	2021	
	РАГУ ИЗ СВИННЫ	230	15,3	20,1	34,3	495,5	263	2011	
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,8	2,5	13,6	88	465	2021	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	45	3,4	0,4	22,1	105,3	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:		870	28,3	33,3	111,4	975,8			
полдник	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ СЛОБНОГО ТЕСТА (с яблоком)	150	8	6,8	44,8	273	564	2021	
	КЕФИР	200	5,8	5	8	106	386	2011	
Итого за день:		350	13,8	11,8	52,8	379			
		1850	65	63,1	254,2	2031			

** - Допускается выдача иных овощей

*** - Допускается выдача иных кондитерских изделий

ИТОГО ЗАВТРАК 20-25% ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ)

	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Итого завтраки за 6 дней (первая неделя) в среднем фактически:	629	20,93	20,32	89,17	624,75
СанПин 100 % суточной нормы:		90	92	383	2720
норма по СанПин 20 % от суточной нормы:		18	18,4	76,6	544
норма по СанПин 25 % от суточной нормы:		22,5	23	95,75	680
Выход норм в % соотношении за 6 дней		23,26	22,08	23,28	22,97

ИТОГО ОБЕД 30-35% ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ)

	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Итого обеды за 6 дней (первая неделя) в среднем фактически:	960	28,55	29,12	115,60	867,75
СанПин 100 % суточной нормы:		90	92	383	2720
норма по СанПин 30 % от суточной нормы:		27	27,6	114,9	816
норма по СанПин 35 % от суточной нормы:		31,5	32,2	134,05	952
Выход норм в % соотношении за 6 дней		31,72	31,65	30,18	31,90

ИТОГО ПОЛДНИК 10-15% ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ)

	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Итого обеды за 6 дней (первая неделя) в среднем фактически:	355	11,73	11,37	55,28	372,95
СанПин 100 % суточной нормы:		90	92	383	2720
норма по СанПин 10 % от суточной нормы:		9	9,2	38,3	272
норма по СанПин 15 % от суточной нормы:		13,5	13,8	57,45	408
Выход норм в % соотношении за 6 дней		13,04	12,36	14,43	13,71

ИТОГО ЗАВТРАК + ОБЕД + ПОЛДНИК =60-75% ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ)

	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Итого за 6 дней (первая неделя) в среднем фактически:	1886	58,92	58,83	251,25	1802,28
СанПин 100 % суточной нормы:		90	92	383	2720
норма по СанПин 60 % от суточной нормы:		54	55,2	229,8	1632
норма по СанПин 75 % от суточной нормы:		67,5	69	287,25	2040
Выход норм в % соотношении за 6 дней		65,46	63,95	65,60	66,26

ИТОГО ЗАВТРАК 20-25% ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ)

	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Итого завтраки за 6 дней (вторая неделя) в среднем фактически:	640	22,48	21,85	85,54	669,50
СанПин 100 % суточной нормы:		90	92	383	2720
норма по СанПин 20 % от суточной нормы:		18	18,4	76,6	544
норма по СанПин 25 % от суточной нормы:		22,5	23	95,75	680
Выход норм в % соотношении за 6 дней		24,97	23,75	22,33	24,61

ИТОГО ОБЕД 30-35% ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ)

	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Итого обеды за 6 дней (вторая неделя) в среднем фактически:	947	28,15	31,13	115,93	894,62
СанПин 100 % суточной нормы:		90	92	383	2720
норма по СанПин 30 % от суточной нормы:		27	27,6	114,9	816
норма по СанПин 35 % от суточной нормы:		31,5	32,2	134,05	952
Выход норм в % соотношении за 6 дней		31,28	33,84	30,27	32,89

ИТОГО ПОЛДНИК 10-15% ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ)

	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Итого обеды за 6 дней (первая неделя) в среднем фактически:	353,33	12,07	10,88	53,63	363,08
СанПин 100 % суточной нормы:		90	92	383	2720
норма по СанПин 10 % от суточной нормы:		9	9,2	38,3	272
норма по СанПин 15 % от суточной нормы:		13,5	13,8	57,45	408
Выход норм в % соотношении за 6 дней		13,41	11,83	14,00	13,35

ИТОГО ЗАВТРАК + ОБЕД + ПОЛДНИК =60-75% ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ)

	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Итого за 6 дней (первая неделя) в среднем фактически:	1940	63	64	255	1927
СанПин 100 % суточной нормы:		90	92	383	2720
норма по СанПин 60 % от суточной нормы:		54	55,2	229,8	1632
норма по СанПин 75 % от суточной нормы:		67,5	69	287,25	2040
Выход норм в % соотношении за 6 дней		69,66	69,42	66,61	70,85

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ЗАВТРАК) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1 ДЕНЬ	550	19,3	18,1	93,7	617,5
2 ДЕНЬ	670	21,5	19,7	96,8	651,5
3 ДЕНЬ	680	20,6	20	73,5	537,9
4 ДЕНЬ	565	21,5	18,2	97,6	638,5
5 ДЕНЬ	640	23,4	24,1	91,4	673,6
6 ДЕНЬ	670	19,3	21,8	82	629,5
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 6 ДНЕЙ:					
7 ДЕНЬ	550	22,15	22,1	95,72	671,27
8 ДЕНЬ	670	23,6	18,8	87,5	708,6
9 ДЕНЬ	660	23,6	24,1	75,6	675
10 ДЕНЬ	680	23	24,1	80,1	630,5
11 ДЕНЬ	650	19,6	24	84,3	655,4
12 ДЕНЬ	630	22,9	18	90	676,2
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 6 ДНЕЙ:					
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 12 ДНЕЙ (ЗАВТРАК):					
	640,00	22,48	21,85	85,54	669,50
	634,58	21,70	21,08	87,35	647,12

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ОБЕДЫ) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1 ДЕНЬ	1020	28,3	26,8	118,4	816
2 ДЕНЬ	935	31,8	29	112,9	840,6
3 ДЕНЬ	880	26,1	26,5	128,5	973,8
4 ДЕНЬ	1045	27,2	32,3	111,3	925,7
5 ДЕНЬ	950	30	30,1	110,2	813,9
6 ДЕНЬ	930	27,9	30	112,3	836,5
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 6 ДНЕЙ:					
7 ДЕНЬ	960	28,55	29,12	115,60	867,75
8 ДЕНЬ	970	26,7	32,5	114,4	914,6
9 ДЕНЬ	935	26,8	28,9	114,9	828,4
10 ДЕНЬ	925	30,5	29,3	111	818,9
11 ДЕНЬ	950	25,8	33,5	111,1	968,2
12 ДЕНЬ	1030	30,8	29,3	132,8	861,8
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 6 ДНЕЙ:					
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 12 ДНЕЙ (ОБЕДЫ):					
	946,67	28,15	31,13	115,93	894,62
	953,33	28,35	30,13	115,77	881,18

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ПОЛДНИКИ) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1 ДЕНЬ	350	13,8	11,8	52,8	379
2 ДЕНЬ	360	8,9	12,8	59,4	389,2
3 ДЕНЬ	360	14,1	9,1	57,8	371,3
4 ДЕНЬ	350	10,9	9,9	49,5	330
5 ДЕНЬ	350	13,8	11,8	52,8	379
6 ДЕНЬ	360	8,9	12,8	59,4	389,2
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 6 ДНЕЙ:	355,00	11,73	11,37	55,28	372,95
7 ДЕНЬ	350	10,9	9,9	49,5	330
8 ДЕНЬ	350	13,8	11,8	52,8	379
9 ДЕНЬ	360	8,9	12,8	59,4	389,2
10 ДЕНЬ	360	14,1	9,1	57,8	371,3
11 ДЕНЬ	350	10,9	9,9	49,5	330
12 ДЕНЬ	350	13,8	11,8	52,8	379
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 6 ДНЕЙ:	353,33	12,07	10,88	53,63	363,08
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 12 ДНЕЙ (ПОЛДНИКИ):	354,17	11,90	11,13	54,46	368,02

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. Тугельяна. - М.:Делта принт, 2011. - 544 с.
2. Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий/сост. А.Я. Первагов, 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 НИЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИЦ, НП СРО «АПСПОСЗ»/ Под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы. - М.: Издательский центр здоровья детей, 2016.-361 с.
5. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 93/31 от 27.12.2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
основного (организованного) меню (12-ти дневное) питания обучающихся в
образовательных организациях муниципального образования Каневской
район, сезон: зимний, возраст: от 12 лет и старше, в том числе дети с
ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), разработанного ИП Игнаткиной
Н.А.

Производство экспертизы начато: 25.12.2023г. в 13.00ч.
Производство экспертизы окончено: 27.12.2023г. в 15.15ч.

1. Основание: заявление ИП Игнаткиной Н.А., зарегистрированное в Тимашевском
филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» от 25.12.2023г.
№ 114.

2. Заявитель: ИП Игнаткина Наталья Александровна.
Юридический адрес: 352460, Краснодарский край, г. Промышленно-Ахтарск, ул. Братьев
Копыловых, д. 15, кв. 55.
ИНН: 2347005183/05
ОГРН: 31523490901500

фактический адрес: 352460, Краснодарский край, г. Промышленно-Ахтарск, ул. Братьев
Копыловых, д. 15, кв. 55.
3. Работодатель: ИП Игнаткина Н.А.

Юридический адрес: 352460, Краснодарский край, г. Промышленно-Ахтарск, ул. Братьев
Копыловых, д. 15, кв. 55.
Фактический адрес: 352460, Краснодарский край, г. Промышленно-Ахтарск, ул. Братьев
Копыловых, д. 15, кв. 55.

4. Основание для проведения экспертизы: требования к организации
питания обучающихся в образовательных организациях муниципального образования Каневской район,
сезон: зимний, возраст: от 12 лет и старше, в том числе дети с ограниченными возможностями
здоровья (ОВЗ), разработанного ИП Игнаткиной Н.А.

5. Требования к организации питания обучающихся в образовательных организациях
муниципального образования Каневской район, сезон: зимний, возраст: от 12 лет и старше, в том
числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), разработанного ИП Игнаткиной Н.А.

6. Требования к организации питания обучающихся в образовательных организациях
муниципального образования Каневской район, сезон: зимний, возраст: от 12 лет и старше, в том
числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), разработанного ИП Игнаткиной Н.А.

175 319

Тимашевский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
352460, Тимашевский район, ул. Копыловых, д. 3, тел. 8(86) 190 58345

Сборник санитарно-эпидемиологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий
для детских дошкольных учреждений, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных
учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных
учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации,
детско-профилактических учреждений/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Ташешкина. - Изд-е
4-е доп. и испр. - Пермь, 2021. - 410 с.

«Сборник санитарно-эпидемиологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий
для детских дошкольных учреждений, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных
учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных
учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации,
детско-профилактических учреждений/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Ташешкина. - Изд-е
4-е доп. и испр. - Пермь, 2021. - 410 с.

«Сборник санитарно-эпидемиологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий
для детских дошкольных учреждений, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных
учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных
учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации,
детско-профилактических учреждений/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Ташешкина. - Изд-е
4-е доп. и испр. - Пермь, 2021. - 410 с.

«Сборник санитарно-эпидемиологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий
для детских дошкольных учреждений, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных
учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных
учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации,
детско-профилактических учреждений/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Ташешкина. - Изд-е
4-е доп. и испр. - Пермь, 2021. - 410 с.

По результатам экспертизы меню установлено:
1. Основное (организованное) меню (12-ти дневное) питания обучающихся в
образовательных организациях муниципального образования Каневской район, на
включенного периода, разработано на основании сформированного рациона питания,
хлебобулочных изделий по основным приемам пищи (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН
2.3/2.4.3590-20);

2. Представленное меню разработано на период двух недель (12 дней, с понедельника по
субботу) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

3. В меню предусмотрено разнообразие блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и
хлебобулочных изделий по основным приемам пищи: завтрак, обед и полдник (п.8.1.2
приложение № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

4. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и
пищевой ценности,правильно составлен на рецептуры используемых блюд и кулинарных
изделий в соответствии со стандартами (п.8.1.4 приложение 8 СанПиН
2.3/2.4.3590-20);

5. Наименования блюд в кулинарных картах, указанные в основном меню,
картах (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

6. В технологических картах указаны температуры блюд при раздаче, что соответствует
требованиям п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

7. Профилактика ИИД - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в
рацион йодированной соли, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение 10
СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Тимашевский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

11. Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания, в
представленном меню отсутствует (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
9. В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для
учащихся от 12 лет и старше (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Название блюда	масса порций блюд в граммах (12 лет и старше)	
	фактическая	нормируемая
Каша, овсяная, яичное, творожное, мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	200-250	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)		
Первое блюдо	100-110	100-150
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	250	250-300
Гарнир	100-130	100-120
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток)	180-200	180-230
Фрукты	180-200	180-200
Сладости	100-120	100

10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2
приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
Для учащихся от 12 лет и старше:

Название блюда	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем		Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)	
	Завтрак	Обед	Завтрак	Обед
Завтрак	634,58	953,33	550	800
Обед	354,17	354,17	350	350

11. В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся
от 12 лет и старше, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 3
СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
Горячие завтраки для детей от 12 лет и старше:

Прием пищи	N %	Средняя ккал за 6 дней						Средний % пищевой ценности за неделю	
		1	2	3	4	5	6		
завтрак	20-25	617,5	651,5	537,9	638,5	673,6	629,5	624,75	22,97%

Прием пищи	N %	Средняя ккал за 6 дней						Средний % пищевой ценности за неделю	
		1	2	3	4	5	6		
завтрак	20-25	671,27	708,6	675	630,5	655,4	676,2	669,50	24,61%

Прием пищи	N %	Средняя ккал за 6 дней						Средний % пищевой ценности за неделю	
		1	2	3	4	5	6		
завтрак	20-25	816	840,6	973,8	925,7	813,9	836,5	867,75	31,90%

Тимашевский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Прием пищи	N %	Средняя ккал за 6 дней						Средний % пищевой ценности за неделю	
		1	2	3	4	5	6		
обед	30-35	914,6	828,4	818,9	968,2	861,8	975,8	894,62	32,89%

Прием пищи	N %	Средняя ккал за 6 дней						Средний % пищевой ценности за неделю	
		1	2	3	4	5	6		
полдник	10-15	379	389,2	371,3	330	379	389,2	372,95	13,71%

Прием пищи	N %	Средняя ккал за 6 дней						Средний % пищевой ценности за неделю	
		1	2	3	4	5	6		
полдник	10-15	330	379	389,2	371,3	330	379	363,08	13,55%

Прием пищи	N %	Средняя ккал за 6 дней						Средний % пищевой ценности за неделю	
		1	2	3	4	5	6		
полдник	10-15	330	379	389,2	371,3	330	379	363,08	13,55%

Суточная потребность для завтрака	Белки			Жиры			Углеводы		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
1 неделя завтрак (среднее значение)	18,22,5	18,4	23	76,6	95,75	89,17			
2 неделя завтрак (среднее значение)	20,93	20,32	21,85	85,54	114,9	134,05			
Суточная потребность для обеда	27,31,5	27,6	32,2	85,54	114,9	134,05			
1 неделя обед (среднее значение)	28,55	29,12	31,13	115,93	115,93	115,93			
2 неделя обед (среднее значение)	28,55	29,12	31,13	115,93	115,93	115,93			
Суточная потребность для полдника	9,0	13,5	11,73	38,3	57,45	55,28			
1 неделя полдник (среднее значение)	11,73	9,2	13,8	55,28	55,28	55,28			
2 неделя полдник (среднее значение)	12,07	10,88	10,88	55,28	55,28	55,28			

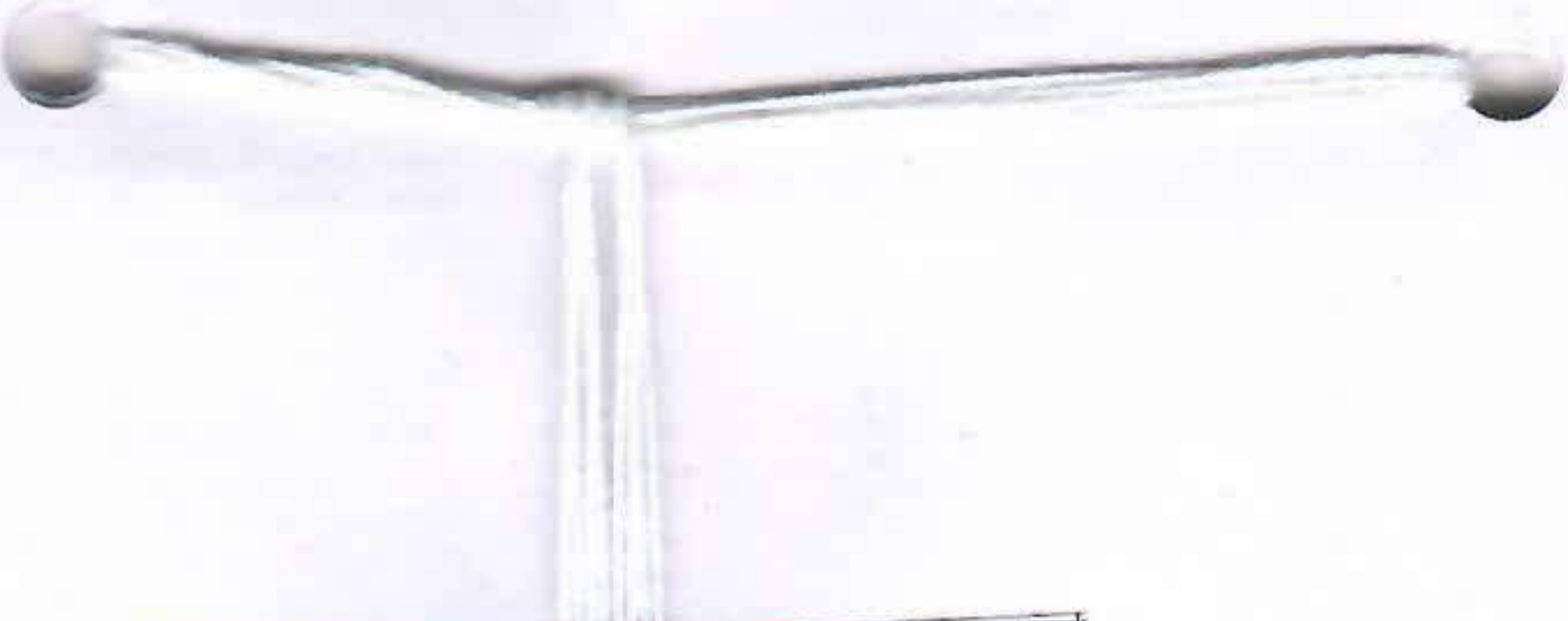
12. В меню сбалансировано содержание белков, жиров и углеводов в зависимости от
приема пищи, что соответствует нормативам (приложение 10, таблица 1, таблица 3
СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

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

7. Вывод: Основное (организованное) меню (12-ти дневное) питания обучающихся в
образовательных организациях муниципального образования Каневской район,
сезон: зимний, возраст: от 12 лет и старше, в том числе дети с ограниченными
возможностями здоровья (ОВЗ), разработанное ИП Игнаткиной Н.А. соответствует
требованиям:
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации
общественного питания населения», п. 2.8 раздела II; п. 5.2 раздела V, п. 8.1, п. 8.1.2; п.
8.1.3; п. 8.1.4; п. 8.1.6; п. 8.1.9 раздела VIII, приложение № 6, приложение 8, таблицы 1 и
3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложение № 12.

Врач по общей гигиене *О.И. Белобородова*

Тимашевский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»



Прощуровано и
прошумеровано
ИИ Игнаткина Н.А.

