



Утверждаю:
 Директор МБОУ СОШ №28 имени
 С.А. Гунникова поселка Мостовского
 Е.В. Богинина

Меню приготавливаемых блюд завтраков Мостовский район

Учащихся 1-4 классов учащихся в I смену, осенний период

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Угле-воды		
Неделя1 День1							
завтрак	Омлет натуральный	160	13,78	21,41	3,69	260,92	307
	Кофейный напиток с молоком	200	3,2	2,7	15,9	79	513
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94	114
	Хлеб ржаной	20	1,3	0,24	6,68	34,8	115
	Фрукты свежие (груша)	180	0,72	0,54	18,54	84,6	118
Итого		600	22,04	25,21	64,49	553,32	
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Угле-воды		
Неделя1 День2							
завтрак	Плов из птицы	230	17,52	17,41	41,5	393,19	411
	Чай с сахаром	200	0,1	0	15	60	501
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94	114
	Хлеб ржаной	20	1,3	0,24	6,68	34,8	115
	Фрукты свежие (ЯБЛОКИ)	180	0,72	0,72	17,64	84,6	118
Итого		670	22,68	18,69	100,5	666,59	
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Угле-воды		
Неделя1 День 3							
завтрак	Говядина в кисло-сладком соусе	90	21,6	22,23	13,77	341,1	368
	Каша гречневая вязкая	150	6,87	9,66	24,45	227,25	254
	Сок натуральный (яблочный)	180	0,9	0,18	18,18	82,8	537
	Хлеб ржаной	20	1,3	0,24	6,68	34,8	115
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94	114
	Фрукты свежие (груша)	180	0,72	0,54	18,54	84,6	118
Итого		660	34,43	33,17	101,3	864,55	
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Угле-воды		
Неделя1 День 4							
	Рыба запеченная	90	16,4	8,6	4,1	141,3	339
	Соус томатный	50	0,54	1,86	3,5	32,8	462

завтрак	Картофельное пюре	150	3,15	6,6	15,9	138	434
	Напиток из плодов шиповника	200	0,7	0,3	22,8	97	538
	Хлеб ржаной	20	1,3	0,24	6,68	34,8	115
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94	114
Итого		550	25,11	17,87	72,7	537,9	
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя1 День 5							
завтрак	Пудинг из творога с рисом	200	27,7	27,3	37,6	516,0	324
	Сгущенное молоко	30	2,16	2,6	16,65	98,4	490
	Чай с сахаром	200	0,1	0	15	60	501
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94	114
	Хлеб ржаной	20	1,3	0,24	6,68	34,8	115
	Фрукты свежие (яблоко)	200	0,8	0,8	19,6	94	118
Итого		690	35,1	31,2	115,21	897,2	
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя2 День 6							
завтрак	Кондитерское изделие (вафли)	30	0,84	0,99	23,19	105	607
	Каша жидкая молочная из манной крупы	200	6,2	7,46	30,86	215,4	268
	Сыр 55%(порционно)	20	1,68	5,22	0	68,6	106
	Кофейный напиток с молоком	200	3,2	2,7	15,9	79	513
	Хлеб ржаной	20	1,3	0,24	6,68	34,8	115
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94	114
	Фрукты свежие (груша)	180	0,72	0,54	18,54	84,6	118
Итого		690	16,98	17,47	114,85	681,4	
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя2 День 7							
завтрак	Омлет натуральный	180	15,5	24,09	4,15	293,53	307
	Чай с лимоном	200	0,1	0	15,2	61	505
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94	114
	Хлеб ржаной	20	1,3	0,24	6,68	34,8	115
	Кисломолочный напиток(йогурт 3,2%)	180	9	5,76	15,3	156,6	536
Итого		620	28,94	30,41	61,01	639,93	
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2 День 8							
	Шницель мясной рубленый	90	16,02	15,8	12,87	257,4	386
	Соус молочный с морковью	50	1,17	4,0	4,33	58,05	448
	Каша пшеничная вязкая	150	6,4	8,9	28,53	220,35	262

	Какао с молоком	200	3,60	3,30	25,00	144,00	508
	Хлеб ржаной	20	1,3	0,24	6,68	34,8	115
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94	114
Итого		550	31,53	32,5	97,09	808,6	
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетич еская ценность	№ рецеп- туры
			Белки	Жиры	Угле- воды		
Неделя 2 День 9							
завтрак	Макароны запеченные с сыром с сыром	150	6,7	5,2	28,53	188,78	302
	Соус молочный с морковью	50	1,17	4,0	4,33	58,05	448
	Кисель из сока плодового или ягодного натурального	200	0,2	0,12	39	158	524
	Молоко с трубочкой 2,5%	200	5,8	5	9,6	106	534
	Хлеб ржаной	20	1,3	0,24	6,68	34,8	115
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94	114
Итого		660	18,21	14,88	107,82	639,63	
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетич еская ценность	№ рецеп- туры
			Белки	Жиры	Угле- воды		
Неделя 2 День 10							
завтрак	Фрукты свежие (ЯБЛОКИ)	100	0,4	0,4	9,8	47	118
	Пудинг из творога (запечённый) со сметаной	215	29,9	23,36	47,3	518,8	323
	Кисломолочный напиток(ряженка 2,5 %)	180	5,02	4,5	7,2	90	535
	Хлеб ржаной	20	1,3	0,24	6,68	34,8	115
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94	114
Итого		555	39,66	28,82	90,66	784,6	

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



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1341 26, сентября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
меню приготавливаемых блюд завтраков Мостовский район
для учащихся 1-4 классов (1 смена), осенний период

Производство экспертизы начато: 23.09.2022 10-30 ч.
Производство экспертизы окончено: 26.09.2022 09-00 ч.

1. Основание: заявление начальника РУО МО Мостовский район Богинского Ю.Н. вх. №2325 от 23.09.2022, зарегистрированное в установленном порядке в Лабинском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

2. Заявитель: Районное управление образованием администрации муниципального образования Мостовский район

Юридический адрес: 352570, Краснодарский край, Мостовский район, пгт. Мостовской, ул. Горького, 139

ИНН: 2342015500

ОГРН: 1052323600735

Фактический адрес: 352570, Краснодарский край, Мостовский район, пгт. Мостовской, ул. Горького, 139

3. Разработчик: не указан

Юридический адрес: нет

Фактический адрес: нет

4. Цель экспертизы: на соответствие разделу II п.2.8, разделу V п. 5.2, разделу VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

5. Перечень рассмотренных материалов:

- меню приготавливаемых блюд завтраков Мостовский район для учащихся 1-4 классов (1 смена), осенний период
- пояснительная записка за подписью технолога ХЭК А.Е.Зайцевой,
- меню – раскладка в нетто для учащихся 1-4 классов, осенний период (накопительная ведомость с выведением среднесуточного набора пищевых продуктов с массой нетто за 10 дней и среднего значения с выполнением норм питания в % отношении),
- технологические карты.

6. Санитарно – эпидемиологическая оценка:

В соответствии с заявлением начальника РУО МО Мостовский район Богинского Ю.Н.

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

Продолжение:
Страницы № 23

263