



**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ  
АДМИНИСТРАЦИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ДИНСКОЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
ПРИКАЗ**

от 13.03.2026

№ 146

станция Динская

**Об утверждении нового единого меню ежедневного  
питания обучающихся в общеобразовательных  
организациях муниципального образования  
Динской муниципальный район  
Краснодарского края  
(с 16 марта 2026 года)**

На основании постановления администрации муниципального образования Динской район от 10 декабря 2024 г. № 3262 «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Динской район», в целях урегулирования различия и приведения к единой стоимости ежедневного питания обучающихся общеобразовательных организаций всех категорий питания для обучающихся муниципального образования Динской муниципальный район Краснодарского края, п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить с 16 марта 2026 года новое единое меню ежедневного питания обучающихся общеобразовательных организаций муниципального образования Динской муниципальный район Краснодарского края всех категорий питания, разработанное с учетом возрастной категории согласно СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения» возраст 7-11 лет и старше 12 лет (согласно приложениям 1 и 2) с полученными к ним экспертными заключениями № 157/34 от 13 марта 2026 года и № 160/34 от 13 марта 2026 года (согласно приложениям 3 и 4) и технологическими картами (согласно приложению № 5).

2. Руководителям общеобразовательных организаций муниципального образования Динской муниципальный район Краснодарского края вести контроль использования единого меню для всех категорий обучающихся

при заключении договоров или контрактов на предоставления услуг по питанию с поставщиками питания, не допускать замену единого меню.

3. Контроль оставляю за собой.

4. Приказ вступает в силу с момента его подписания.

Начальник управления  
образования администрации муниципального  
образования Динской муниципальный  
район Краснодарского края



М.А.Ежкова



СОГЛАСОВАНО  
(подпись)  
(ф.и.о.)  
(дата)

Примерное 10-дневное меню горячих завтраков, обедов и полдников для  
организации питания учащихся, в том числе детей с ОВЗ и инвалидов в общеобразовательных  
организациях



СОГЛАСОВАНО  
(подпись)  
(ф.и.о.)  
(дата)



УТВЕРЖДАЮ  
(подпись)  
(ф.и.о.)  
(дата)

*Финансирование № 1*

Возрастная категория: 7-11 ЛЕТ

Неделя	День недели	Пример пищи	Емкость	Вес блюда, г	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	№ рецептуры
1	1	Завтрак	КАША МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ ЖИДКАЯ	150	3,68	5,44	22,43	154,10	189 СПб.; Речь, 2008.
		Завтрак	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,32	2,95	0,00	36,40	15Дели принт, 2011
		Завтрак	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,05	7,25	0,13	66,10	14Дели принт, 2011
		Завтрак	КАКАО С МОЛОКОМ	200	4,83	3,88	13,32	109,20	54-21н-20
		Завтрак	БАТОН	40	3,08	1,20	20,04	103,60	ПРОМ
		Завтрак	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,99	0,26	12,72	57,60	ПРОМ
		Завтрак	ЯБЛОКО*	100	0,4	0,40	9,80	47,00	ПРОМ
		Обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕННЫМ ГОРОШКОМ	60	16,35	21,38	78,44	674	53Дели принт, 2011
		Обед	ШИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	200	1,48	4,06	7,20	71,84	88Дели принт, 2011
		Обед	МЯСО ДУХОВОЕ	240	13,37	19,33	22,14	366,63	258Дели принт, 2011
1	1	Обед	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,20	20,20	92,00	442СПб.; Речь, 2008
		Обед	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	55	4,2	0,34	27,60	127,05	ПРОМ
		Обед	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,22	10,60	48,00	ПРОМ
		Полдник	ПЮЖИКА	780	22,7	26,66	92,61	741,69	ПРОМ
		Полдник	ЧАЙ С САХАРОМ	200	5,64	6,04	38,30	224,07	ПРОМ
		Полдник	ЯБЛОКО*	100	0,19	0,00	7,19	29,50	54-21н-20
		Итого за день:		370	6,23	6,44	56,29	300,57	ПРОМ
		Итого за день:		1690	45,28	54,48	226,34	1616,26	



1	2	Завтрак	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ 90/60	150	8,21	8,12	8,41	169,70	229Дели принт., 2011
		Завтрак	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,82	5,72	25,74	170,22	312Дели принт., 2011
		Завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,20	20,20	92,00	442СПб.: Речь, 2008
		Завтрак	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,67	0,22	17,56	80,85	ПРОМ
		Завтрак	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,99	0,26	12,72	57,60	ПРОМ
1	2	Обед	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	595	17,69	14,52	84,63	570,37	
		Обед	РАССОЛЕННИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	60	0,9	3,06	4,56	49,89	45Дели принт., 2011
		Обед	ПОДЖАРКА (СВИНИНА)	200	1,78	4,18	13,13	97,73	96Дели принт., 2011
		Обед	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	90	10,5	19,39	3,78	269,32	251Дели принт., 2011
		Обед	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	150	5,38	5,63	34,28	209,45	203Дели принт., 2011
		Обед	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200	0	0,00	6,78	27,09	54-1кч-20
		Обед	АЛТЕЛЬСИН*	25	1,91	0,16	12,55	57,75	ПРОМ
		Обед		100	0,9	0,20	8,10	43,00	ПРОМ
		Обед		825	21,37	32,62	83,18	754,23	
1	2	Полдник	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАРТОШКОЙ	100	6,2	6,71	36,74	212,56	451 СПб.: Речь, 2008
		Полдник	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	0,97	0,19	19,59	89,24	442СПб.: Речь, 2008
1	2	Итого за день:		300	7,17	6,9	56,33	301,82	
1	3	Завтрак	КУКУРУЗА (КОНСЕРВИРОВАННАЯ)	1720	48,23	54,04	224,14	1626,42	
		Завтрак	МЯСО ТУШЕНОЕ	60	1,68	0,11	3,52	21,65	12-1 Дели принт., 2012
		Завтрак	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	90	7,8	11,68	4,03	179,87	256 Дели принт., 2012
		Завтрак	ЧАЙ С САХАРОМ	150	8,46	5,73	38,29	238,26	323 СПб.: Речь, 2008
		Завтрак	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200	0,19	0,00	7,19	29,50	54-2кч-20
		Завтрак	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,91	0,16	12,55	57,74	ПРОМ
		Обед		25	1,66	0,22	10,60	48,00	ПРОМ
1	3	Обед	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	550	21,7	17,9	76,18	574,97	
		Обед	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	60	0,48	0,06	1,02	7,80	ПРОМ
		Обед	БИТОЧКИ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ПАРОВЫЕ	200	4,59	4,32	15,10	117,74	102Дели принт., 2011
		Обед	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	120	9,17	5,64	9,47	159,94	306Дели принт., 2012
		Обед	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	150	2,89	5,67	23,35	155,39	126Дели принт., 2011
		Обед	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200	0,16	0,16	27,03	111,13	394СПб.: Речь, 2008
		Обед	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,29	0,19	15,05	69,30	ПРОМ
		Обед	БАНАН*	20	1,32	0,18	8,48	38,40	ПРОМ
		Обед		100	1,5	0,50	21,00	96,00	ПРОМ
1	3	Полдник	ПИЦЦА ШКОЛЬНАЯ, 2 ВАРИАНТ	880	22,4	16,52	120,5	754,7	
		Полдник	ЧАЙ С МОЛОКОМ И САХАРОМ	100	10,36	9,96	30,98	255,86	413Дели принт., 2011
		Итого за день:		200	1,6	1,21	9,52	55,69	54-4кч-21
1	3	Итого за день:		300	11,96	11,17	40,5	311,55	
		Итого за день:		1730	68,65	45,59	237,18	1641,22	



1	4	Завтрак	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩ. 160/20	180	22,32	20,80	38,51	452,06	223Дели принт. 2011
		Завтрак	ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	200	0,25	0,01	7,39	31,81	54-3гн-21
		Завтрак	БАТОН	20	1,54	0,60	10,02	51,80	ПРОМ
		Завтрак	МАНДАРИН*	100	0,8	0,20	7,49	37,96	ПРОМ
1	4	Обед	ПОМИДОР СВЕЖИИ	500	24,91	21,61	63,41	573,63	
		Обед	БОРЩ	60	0,66	0,12	2,29	14,47	ПРОМ
		Обед	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	1,44	4,75	7,97	80,90	81Дели принт. 2011
		Обед	ЧАЙ С САХАРОМ	240	16,47	14,55	43,65	429,93	291Дели принт. 2011
		Обед	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200	0,19	0,00	7,19	29,50	54-2гн-20
		Обед	ХЛЕБ РЖАНОЙ	55	4,2	0,34	27,60	127,05	ПРОМ
		Обед	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,99	0,26	12,72	57,60	ПРОМ
1	4	Полдник	БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"	785	24,95	20,02	101,42	739,45	
		Полдник	РЯЖЕНКА	70	5,51	3,33	24,11	150,22	479СЛПб.: Ручь. 2008
		Полдник	АПЕЛЬСИН*	200	5,8	5,00	8,40	108,00	ПРОМ
		Полдник		100	0,9	0,20	8,10	43,00	ПРОМ
		Итого за день:		370	12,21	8,53	40,61	301,22	
1	4	Завтрак	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	1655	62,07	50,16	205,44	1614,3	
1	5	Завтрак	МЯСО ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ В СОУСЕ	70	1,05	3,57	6,22	61,84	45Дели принт. 2011
		Завтрак	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	190	17,13	10,36	20,25	364,48	274Дели принт. 2012
		Завтрак	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200	0	0,00	6,78	27,09	54-1гн-21
		Завтрак	ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,67	0,22	17,56	80,85	ПРОМ
				20	1,32	0,18	8,48	38,40	ПРОМ
				515	22,17	14,33	59,29	572,66	
1	5	Обед	САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕНОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО	60	1,74	3,11	3,65	49,38	10 Дели принт. 2012
		Обед	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	200	2,17	4,53	10,85	92,75	113Дели принт. 2011
		Обед	Г ИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ 100/30	130	8,23	6,00	12,16	159,29	2. 5Дели принт. 2012
		Обед	ГЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,19	4,76	21,45	141,87	312Дели принт. 2011
		Обед	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	0,97	0,19	19,59	89,24	442СЛПб.: Ручь. 2008
		Обед	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	55	4,2	0,34	27,60	127,05	ПРОМ
		Обед	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,22	10,60	48,00	ПРОМ
		Обед	ЯБЛОКО*	100	0,4	0,40	9,80	47,00	ПРОМ
				920	22,56	19,55	115,7	754,58	
1	5	Полдник	БУЛОЧКА С ДЖЕМОМ	100	5	5,80	31,30	196,00	ПРОМ
		Полдник	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	5,94	5,12	9,83	110,52	365 Дели принт. 2011
				300	10,94	10,92	41,13	306,52	
1	5	Итого за день:		1735	55,67	44,8	216,12	1633,76	

2	1	Завтрак	КАША МОЛОЧНАЯ ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ	150	5,33	5,93	26,09	179,52	189 СТБ.: Речь, 2008
		Завтрак	СЫР (ПОРЦИЙМИ)	10	2,32	2,95	0,00	36,40	15Дели принт, 2011
		Завтрак	МАСЛО (ПОРЦИЙМИ)	10	0,05	7,25	0,13	66,10	14Дели принт, 2011
		Завтрак	ЧАЙ С МОЛОКОМ И САХАРОМ	200	1,6	1,21	9,52	55,69	54-4н-20
		Завтрак	БАТОН	35	2,7	1,05	17,54	90,65	ПРОМ
		Завтрак	МАФФИН (КЕКС)***	40	5,6	3,20	15,20	108,00	ПРОМ,
		Завтрак	АПЕРЬСИН*	100	0,9	0,20	8,10	43,00	ПРОМ
2	1	Обед	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	545	18,5	21,79	76,58	579,36	
		Обед	СУП С МАКАРОНЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	60	1,12	4,73	5,91	71,02	56 СТБ.: Речь, 2008
		Обед	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	1,96	4,11	12,25	94,01	11Дели принт, 2011
		Обед	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	240	13,41	19,01	24,28	361,86	259Дели принт, 2011
		Обед	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200	0	0,00	6,78	27,09	54-1хн-20
		Обед	МАФФИН (КЕКС)**	40	3,05	0,25	20,07	92,40	ПРОМ
		Обед	БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"	40	5,6	3,20	15,20	108,00	ПРОМ.
2	1	Полдник	КАКАО С МОЛОКОМ	70	25,14	3,33	84,49	754,38	
		Полдник	РЯБЛОКО*	200	5,51	3,88	24,11	150,22	479СТБ.: Речь, 2008
		Полдник	РЯБЛОКО*	100	4,83	3,88	13,32	109,20	54-21н-20
		Полдник	РЯБЛОКО*	100	0,4	0,40	9,80	47,00	ПРОМ
2	1	Итого за день:		370	10,74	7,61	47,23	306,42	
2	2	Завтрак	САДАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ	1695	54,38	60,7	289,3	1440,16	
		Завтрак	КОТЛЕТА ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ (ОТБИВАЯ)	70	1,12	3,57	2,27	47,38	47Дели принт, 2011
		Завтрак	КОТЛЕТА ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ (ОТБИВАЯ)	100	11,75	7,96	6,66	192,40	496-Л.Хлебродинформ,2004
		Завтрак	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,82	5,72	25,74	170,22	312Дели принт, 2011
		Завтрак	СОК РЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,20	20,20	92,00	442 СТБ.: Речь, 2008
		Завтрак	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	2С	1,53	0,12	10,04	46,20	ПРОМ
		Завтрак	ХЛЕБ РЖАНОЙ	2г	1,32	0,18	8,48	38,40	ПРОМ
2	2	Обед	КУКУРУЗА (КОНСЕРВИРОВАННАЯ)	590	20,54	17,75	73,39	586,6	
		Обед	БОРЩ	60	1,68	0,11	3,52	21,65	12-Дели принт, 2012
		Обед	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	200	1,44	4,55	7,97	79,12	81Дели принт, 2011
		Обед	КАША ПЕЧЕНВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	90	10,92	9,60	3,71	234,08	54-107н-21
		Обед	ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	150	8,46	5,73	38,29	238,20	323СТБ.: Речь, 2008
		Обед	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200	0,25	0,01	7,39	31,81	54-3н-21
		Обед	ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,67	0,22	17,56	80,85	ПРОМ
		Обед	РЯБЛОКО*	10	0,66	0,09	4,24	19,20	ПРОМ
		Обед	РЯБЛОКО*	100	0,4	0,40	9,80	47,00	ПРОМ
2	2	Полдник	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ	845	26,48	20,71	92,48	751,91	
		Полдник	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	100	6,64	3,38	37,36	206,79	451СТБ.: Речь, 2008
		Полдник	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3,31	2,43	14,05	91,89	54-23н-20
2	2	Итого за день:		300	9,95	5,81	51,41	286,68	
		Итого за день:		1735	55,97	44,27	217,28	1637,19	



2	3	Завтрак	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	70	0,56	0,07	1,75	9,77	СПб.: Речь, 2008
		Завтрак	ГОВЯДИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ	90	9,69	9,07	6,58	226,49	264СПб.: Речь, 2008
		Завтрак	МАКАРОНИНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	5,38	5,63	34,28	209,45	203Делли принт, 2011
		Завтрак	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0	0,00	6,78	27,09	54-1кн-21
		Завтрак	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,53	0,12	10,04	46,20	ПРОМ
		Завтрак	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,18	8,48	38,40	ПРОМ
2	3	Обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С ЛУКОМ	550	18,48	15,07	67,91	557,4	
		Обед	ЩИ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	60	0,67	3,72	2,79	48,50	14Делли принт, 2012
		Обед	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ	200	1,37	4,03	5,72	65,92	92Делли принт, 2011
		Обед	РИС ОТВАРНОЙ	110	8,05	3,97	1,81	106,42	227
		Обед	КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО С САХАРОМ	150	3,7	5,25	38,85	217,71	304Делли принт, 2011
		Обед	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200	0,3	0,06	32,83	134,64	359
		Обед	ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,67	0,22	17,56	80,85	ПРОМ
		Обед	РЯБЛОКО*	30	1,99	0,26	12,72	57,60	ПРОМ
		Обед	РЯБЛОКО*	100	0,4	0,40	9,80	47,00	ПРОМ
2	3	Полдник	БУЛОЧКА С ДЖЕМОМ	885	19,15	17,92	122,08	758,54	
		Полдник	РЯЖЕНКА	100	5	5,80	31,30	196,00	ПРОМ
		Полдник		200	5,8	5,00	8,40	108,00	435
2	3	Итого за день:		300	10,8	10,8	39,7	304	
2	4	Завтрак	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СТУЦ. 160/20	1735	48,43	43,78	729,89	1619,94	
		Завтрак	ЧАЙ С САХАРОМ	180	22,32	20,80	38,51	452,06	229Делли принт, 2011
		Завтрак	БАТОН	200	0,19	0,00	7,19	29,50	54-2кн-20
		Завтрак	РЯБЛОКО*	20	1,54	0,60	10,02	51,80	ПРОМ
				100	0,4	0,40	9,80	47,00	ПРОМ
2	4	Обед	САЛАТ ИЗ СЕ-ЭЖИХ ОГУРЦОВ	500	21,45	21,8	65,52	580,36	
		Обед	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	60	1,46	3,66	1,43	40,34	20Делли принт, 2011
		Обед	АЗУ	200	4,59	4,32	15,10	117,74	102Делли принт, 2011
		Обед	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	240	11,88	19,03	21,83	341,13	260СПб.: Речь, 2008
		Обед	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200	1	0,20	20,20	92,00	442СПб.: Речь, 2008
		Обед	ХЛЕБ РЖАНОЙ	45	3,43	0,28	22,58	103,95	ПРОМ
				30	1,99	0,26	12,72	57,60	ПРОМ
2	4	Полдник	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	775	23,35	27,75	93,86	752,76	
		Полдник	ЧАЙ С САХАРОМ	70	10,32	6,50	30,85	229,37	ПРОМ
		Полдник	АПЕЛЬСИН*	200	0,19	0,00	7,19	29,50	54-2кн-20
				100	0,9	0,20	8,10	43,00	ПРОМ
2	4	Итого за день:		370	11,41	6,7	46,14	301,87	
				1645	59,71	56,25	203,52	1634,99	



2	5	Завтрак	Икра кабачковая консервированная	60	1,14	5,34	4,62	71,40	ПРОМ	
		Завтрак	Омлет паровой натуральный	150	14,35	24,07	2,82	285,54		
		Завтрак	Кофейный напиток с молоком	200	3,31	2,43	14,05	91,89		
		Завтрак	Хлеб пшеничный	15	1,14	0,09	7,53	34,65		
		Завтрак	Хлеб ржаной	20	1,32	0,18	8,48	38,40		
2	5	Завтрак	Рылоко*	100	0,4	0,40	9,80	47,00	ПРОМ	
		Обед	Салат из квашеной капусты	545	21,66	32,51	47,3	568,88		
		Обед	Суп крестьянский с крупой	60	0,95	3,06	4,94	52,58		
		Обед	Котлета из филе птицы (отбивная)	200	1,56	4,09	11,17	88,08		
		Обед	Пюре картофельное	100	11,75	7,96	6,66	192,40		
2	5	Обед	Чай с сахаром	150	3,18	4,72	21,45	141,51	ПРОМ	
		Обед	Хлеб пшеничный	200	0,19	0,00	7,19	29,50		
		Обед	Хлеб ржаной	40	3,05	0,25	20,07	92,40		
		Обед	Печенье сахарное	50	3,31	0,44	21,20	96,00		
		Обед	Сдоба обыкновенная	15	1,13	1,47	11,16	62,55		
2	5	Полдник	Чай с лимонном и сахаром	815	25,12	21,99	103,84	755,02	ПРОМ	
		Полдник	Рылоко*	70	5,76	4,36	40,28	222,88		
		Полдник	Чай с лимонном и сахаром	200	0,25	0,01	7,39	31,81		
		Полдник	Рылоко*	100	0,4	0,40	9,80	47,00		
		Итого за день:		370	6,41	4,77	57,47	301,69		
ПРИМЕЧАНИЕ:				Среднее значение за период:	1730	53,19	59,27	208,61	1625,59	1628,98

\* Допускается выдача иных фруктов в соответствии с сезоном, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности  
 \*\* КЕКС (МДФИН) – выдается обучающимся в 1 см. - на завтрак, обучающимся во 2 см. - на обед

Подвоз в образовательные организации с отсутствием пищеблока:

Неделя	День недели	Прием пищи	Блюдо (замена)	Вес блюда, г	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	№ рецептуры
1	1	Обед	Икра свекольная	60	1,12	4,73	5,91	71,02	68 СПб.; Речь, 2008
	2	Обед	Кукруза (консервированная)	60	1,88	0,11	3,52	21,65	
1	5	Завтрак	Огурец соленый	70	0,48	0,06	1,02	7,80	12-1 Делли принт, 2012
	3	Обед	Помидор свежий	60	0,66	0,12	2,29	14,47	

**МЕНЮ РАЗРАБОТАННО С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:**

Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста - Пеннобюрок, 2021 г.  
 Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.  
 Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Делли принт, 2011.-544с.  
 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общепитательного питания при общеобразовательных школах, колледжах, вузах В.Т. Лапшиной, Хлебпродинформ, 2004г.  
 Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Делли принт, 2012.-584с.  
 Разработчик: ООО "Кубанская степь" Ответственный: Козарева Ю. В.





СОГЛАСОВАНО

(должность)

(ФИО)

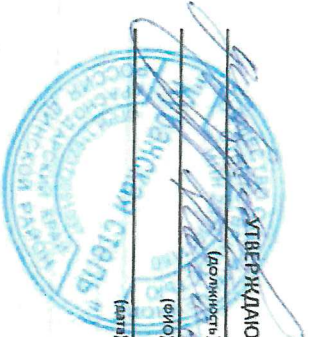
(дата)

Примерное 10-дневное меню горячих завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся, в том числе детей с ОВЗ и инвалидов в общеобразовательных организациях

Возрастная категория: ОТ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ

Неделя	День недели	Прием пищи	Емкость	Вес блюда, г	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	№ рецептуры
--------	-------------	------------	---------	--------------	-------	------	----------	--------------	-------------

1	1	Завтрак	КАША МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ ЖИДКАЯ	200	4,92	7,33	29,91	206,08	189С16.; Речь, 2008
		Завтрак	СЫР (ТОРЦИЯМИ)	20	4,64	5,90	0,00	72,80	15Делли принт, 2011
		Завтрак	МАСЛО (ТОРЦИЯМИ)	10	0,05	7,25	0,13	66,10	14Делли принт, 2011
		Завтрак	КАКАО С МОЛОКОМ	200	4,83	3,88	13,32	109,20	54-21гн-21
		Завтрак	БАТОН	40	3,08	1,20	20,04	103,60	ПРОМ
		Завтрак	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,65	0,35	16,96	76,80	ПРОМ
		Завтрак	РЯБЛОКО*	100	0,4	0,40	9,80	47,00	ПРОМ
				610	20,57	26,31	90,16	681,58	
1	1	Обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛеныМ ГОРОШКОМ	100	1,65	4,18	8,11	76,95	53Делли принт, 2011
		Обед	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250	1,85	5,07	9,02	89,81	88Делли принт, 2011
		Обед	МЯСО ДУХОВОЕ	280	15,61	22,56	25,85	416,30	258Делли принт, 2011
		Обед	СОК РЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,20	20,20	92,00	44Речь, 2008
		Обед	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	65	4,96	0,40	32,62	150,15	ПРОМ
		Обед	ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,32	0,31	14,84	67,20	ПРОМ
				930	27,39	32,72	110,64	892,41	
1	1	Полдник	ПЛОШКА	70	5,64	6,04	38,30	224,07	ПРОМ
		Полдник	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,19	0,00	7,19	29,50	54-2гн-20
		Полдник	РЯБЛОКО*	100	0,4	0,40	9,80	47,00	ПРОМ
				370	6,23	6,44	55,29	300,57	
1	1	Итого за день:		1910	54,19	65,47	256,09	1874,56	



УТВЕРЖДАЮ

(должность)

(ФИО)

(дата)

*Сформованеште № 2*



1	2	Завтрак	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ 100/110	210	11,16	11,34	9,86	227,83	229д/ели принт., 2011
		Завтрак	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,82	5,72	25,74	170,22	312д/ели принт., 2011
		Завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,20	20,20	92,00	442СПб.: Речь, 2008
		Завтрак	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,82	0,31	25,09	115,50	ПРОМ
		Завтрак	ХЛЕБ РЖАНОИ	40	2,65	0,35	16,96	76,80	ПРОМ
				660	22,45	17,92	97,85	682,35	
1	2	Обед	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	1,51	5,09	7,57	83,02	45д/ели принт., 2011
		Обед	РАССОЛЫНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	2,24	5,24	16,43	122,18	96д/ели принт., 2011
		Обед	ПОДЖАРКА (СВИНИНА)	100	12,39	22,32	4,22	311,93	251д/ели принт., 2011
		Обед	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	180	6,42	6,74	41,01	250,56	203д/ели принт., 2011
		Обед	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0	0,00	6,78	27,09	54-1кн-20
		Обед	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	45	3,43	0,28	22,58	103,95	ПРОМ
		Обед	АПЕЛЬСИН*	100	0,9	0,20	8,10	43,00	ПРОМ
				975	26,89	39,87	106,69	941,73	
1	2	Полдник	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАРТОШКОЙ	100	6,2	6,71	36,74	212,58	451СПб.: Речь, 2008
		Полдник	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	0,97	0,19	19,59	89,24	442СПб.: Речь, 2008
		Полдник	МОГУРТ	100	2,8	2,50	4,51	56,51	ПРОМ
				400	9,97	9,4	60,84	358,33	
1	2	Итого за день:		2955	59,31	67,19	265,38	1982,41	
1	3	Завтрак	КУКУРУЗА (КОНСЕРВИРОВАННАЯ)	100	2,79	0,18	5,87	36,08	12-д/ели принт., 2012
		Завтрак	МЯСО ТУШЕНОЕ	100	8,46	12,94	3,24	193,61	256д/ели принт., 2011
		Завтрак	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫЛЧАТАЯ	180	10,15	6,87	45,94	286,84	323СПб.: Речь, 2008
		Завтрак	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,19	0,00	7,19	29,50	54-2кн-20
		Завтрак	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,91	0,16	12,55	57,75	ПРОМ
		Завтрак	ХЛЕБ РЖАНОИ	40	2,65	0,35	16,96	76,80	ПРОМ
				645	26,15	20,5	91,75	679,58	
1	3	Обед	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	100	0,8	0,10	1,70	13,00	ПРОМ
		Обед	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	5,73	5,38	18,87	147,19	102-д/ели принт., 2011
		Обед	БИТОЧКИ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ПАРОВЫЕ	120	9,17	5,54	9,54	159,26	306д/ели принт., 2012
		Обед	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	180	3,46	6,74	28,04	187,04	126д/ели принт., 2011
		Обед	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,16	0,16	27,03	111,13	394СПб.: Речь, 2008
		Обед	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	65	4,98	0,40	32,62	150,15	ПРОМ
		Обед	ХЛЕБ РЖАНОИ	35	2,32	0,31	14,84	67,20	ПРОМ
		Обед	БАНАН*	100	1,5	0,50	21,00	96,00	ПРОМ
				1050	28,1	19,13	153,64	930,97	
1	3	Полдник	ПИЦЦА ШКОЛЬНАЯ, 2 ВАРИАНТ	100	10,36	9,96	30,98	255,86	413д/ели принт., 2011
		Полдник	ЧАЙ С МОЛОКОМ И САХАРОМ	200	1,6	1,21	9,52	55,69	54-4кн-20
		Полдник	ЯБЛОКО*	100	0,4	0,40	9,80	47,00	ПРОМ
				400	12,36	11,57	50,3	358,55	
1	3	Итого за день:		2995	66,61	51,2	295,60	1969,1	

1	4	Завтрак	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩ. 180/30	210	24,93	23,18	41,93	500,35	223Дели принт. 2011
		Завтрак	ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	200	0,26	0,01	7,39	31,81	54-гн-20
		Завтрак	БАТОН	40	3,08	1,20	20,04	103,60	
		Завтрак	МАНДАРИН+	100	0,8	0,20	7,49	37,96	ПРОМ
				<b>550</b>	<b>29,06</b>	<b>24,59</b>	<b>76,85</b>	<b>673,72</b>	
1	4	Обед	ПОМИДОР СВЕЖИИ	100	1,1	0,20	3,82	24,10	ПРОМ
		Обед	БОРЩ	250	1,8	5,94	9,94	101,14	81Дели принт. 2011
		Обед	ПЛОВ ИЗ ПИЛЦЫ	300	20,57	18,21	54,57	537,40	291Дели принт. 2011
		Обед	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,19	0,00	7,19	29,50	54-гн-20
		Обед	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,58	0,37	30,11	138,60	ПРОМ
		Обед	ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,32	0,31	14,94	67,20	ПРОМ
				<b>945</b>	<b>30,56</b>	<b>25,03</b>	<b>120,47</b>	<b>897,94</b>	
1	4	Подник	БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"	70	5,51	3,33	24,11	150,22	479СТБ. Речь. 2008
		Подник	РЯЖЕНКА	200	5,8	5,00	8,40	108,00	ПРОМ
		Подник	АПЕЛЬСИН+	100	0,9	0,20	8,10	43,00	ПРОМ
				<b>370</b>	<b>12,21</b>	<b>8,53</b>	<b>40,61</b>	<b>301,22</b>	
1	4	Итого за День:		<b>1855</b>	<b>71,83</b>	<b>58,15</b>	<b>237,93</b>	<b>1872,88</b>	
1	5	Завтрак	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОУЧНОЙ КАПУСТЫ	120	1,81	6,09	10,69	106,00	45Дели принт. 2011
		Завтрак	МЯСО ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ В СОУСЕ	220	18,27	11,95	15,87	383,37	274Дели принт. 2012
		Завтрак	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0	0,00	6,78	27,09	54-гн-20
		Завтрак	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	45	3,43	0,28	22,58	103,96	ПРОМ
		Завтрак	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,99	0,26	12,72	57,60	ПРОМ
				<b>615</b>	<b>25,5</b>	<b>18,58</b>	<b>68,64</b>	<b>678,01</b>	
1	5	Обед	САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕНОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО	100	2,9	5,18	6,07	82,30	10Дели принт. 2012
		Обед	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	250	2,73	5,67	13,58	116,10	113Дели принт. 2011
		Обед	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ	130	8,22	6,00	12,09	158,97	255Дели принт. 2012
		Обед	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,82	5,72	25,74	170,22	312Дели принт. 2011
		Обед	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,20	20,20	92,00	442СТБ.: Речь. 2008
		Обед	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,58	0,37	30,11	138,60	ПРОМ
		Обед	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,31	0,44	21,20	96,00	ПРОМ
		Обед	ЯБЛОКО*	100	0,4	0,40	9,80	47,00	ПРОМ
				<b>1070</b>	<b>26,96</b>	<b>23,98</b>	<b>138,79</b>	<b>901,19</b>	
1	5	Подник	БУЛОЧКА С ДЖЕМОМ	100	5	5,80	31,30	196,00	ПРОМ
		Подник	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	5,94	5,12	9,83	110,52	385Дели принт. 2011
		Подник	МАНДАРИН+	100	0,8	0,20	7,49	37,96	ПРОМ
				<b>400</b>	<b>11,74</b>	<b>11,12</b>	<b>48,62</b>	<b>344,48</b>	
1	5	Итого за День:		<b>2085</b>	<b>64,2</b>	<b>53,68</b>	<b>256,05</b>	<b>1923,68</b>	



2	1	Завтрак	КАША МОЛОЧНАЯ ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ	200	7,1	7,97	34,84	240,28	189СПб.: Речь, 2008
		Завтрак	СЫР (ТОРЦИЯМИ)	20	4,64	5,90	0,00	72,80	15Дели принт, 2011
		Завтрак	МАСЛО (ТОРЦИЯМИ)	10	0,05	7,25	0,13	66,10	14Дели принт, 2011
		Завтрак	ЧАЙ С МОЛОКОМ И САХАРОМ	200	1,6	1,21	9,52	55,69	54-4тн-20
		Завтрак	БАТОН	30	2,31	0,90	15,03	77,70	ПРОМ
		Завтрак	МАФФИН (КЕКС)**	40	5,6	3,20	15,20	108,00	ПРОМ
		Завтрак	АПЕЛЬСИН**	100	0,9	0,20	8,10	43,00	ПРОМ
2	1	Обед	ИЖРА СВЕКОЛЬНАЯ	600	22,2	26,63	82,82	663,57	
		Обед	СУП С МАКАРОНЫМИ ИЗДЕЛЯМИ	100	1,85	7,87	9,87	118,36	56 СПб.: Речь, 2008
		Обед	УКАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	250	2,45	5,13	15,32	117,51	11Дели принт, 2011
		Обед	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	280	15,54	22,21	27,67	419,25	259Дели принт, 2011
		Обед	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200	0	0,00	6,78	27,09	54-1тн-20
		Обед	ХЛЕБ РЖАНОИ	45	3,43	0,28	22,58	103,95	ПРОМ
		Обед	МАФФИН (КЕКС)**	25	1,66	0,22	10,60	48,00	ПРОМ
		Обед		40	5,6	3,20	15,20	108,00	ПРОМ
2	1	Полдник	БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"	940	30,53	38,91	108,02	942,16	
		Полдник	КАКАО С МОЛОКОМ	70	5,51	3,33	24,11	150,22	479СПб.: Речь, 2008
		Полдник	РЯБЛОКО*	200	4,83	3,88	13,32	109,20	54-2тн-20
		Полдник		100	0,4	0,40	9,80	47,00	ПРОМ
2	1	Итого за день:		370	10,74	7,61	47,23	306,42	
2	2	Завтрак	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	1910	63,47	74,15	238,07	1912,15	
		Завтрак	КОТЛЕТА ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ (ОТБИВНАЯ)	120	1,92	6,11	3,90	81,22	47Дели принт, 2011
		Завтрак	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	100	11,75	7,96	6,66	192,40	496-Л.Хлебпродлинформ,2004
		Завтрак	СОК РЯБЛОЧНЫЙ	180	3,82	5,72	25,74	170,22	312Дели принт, 2011
		Завтрак	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200	1	0,20	20,20	92,00	442 СПб.: Речь, 2008
		Завтрак	ХЛЕБ РЖАНОИ	40	3,05	0,25	20,07	92,40	ПРОМ
				20	1,32	0,18	8,48	38,40	ПРОМ
2	2	Обед	КУКУРУЗА (КОНСЕРВИРОВАННАЯ)	660	22,86	20,42	85,05	666,64	
		Обед	БОРЩ	100	2,79	0,18	5,87	36,09	12-1Дели принт, 2012
		Обед	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	250	1,8	5,70	9,95	98,91	81Дели принт, 2011
		Обед	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	100	12,11	10,65	4,11	259,92	54-107тн-21
		Обед	ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	180	10,15	6,87	45,94	285,84	323СПб.: Речь, 2008
		Обед	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200	0,25	0,01	7,39	31,81	54-3тн-20
		Обед	ХЛЕБ РЖАНОИ	50	3,82	0,31	25,09	115,50	ПРОМ
		Обед	РЯБЛОКО*	30	1,99	0,26	12,72	57,60	ПРОМ
		Обед		100	0,4	0,40	9,80	47,00	ПРОМ
2	2	Полдник	ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЬЕ С КАПУСТОЙ	1010	33,31	24,36	128,87	932,66	
		Полдник	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	100	6,64	3,38	37,36	206,79	451СПб.: Речь, 2008
		Полдник	ИЮГУРТ	200	3,31	2,43	14,05	91,89	54-23тн-20
				100	2,8	2,60	4,51	56,51	ПРОМ
2	2	Итого за день:		400	12,75	8,31	55,92	355,19	
				2070	68,97	63,19	261,84	1854,48	

2	3	Завтрак	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,8	0,10	2,49	13,96	СГБ.: Речь, 2008
		Завтрак	ГОВЯДИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ	100	10,76	10,06	7,32	251,62	264СГБ.: Речь, 2008
		Завтрак	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	180	6,45	6,81	41,21	252,19	203Делти принт, 2011
		Завтрак	КОМПЮТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0	0,00	6,78	27,09	54-1хн-20
		Завтрак	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,91	0,16	12,55	57,75	ПРОМ
		Завтрак	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,65	0,35	16,96	76,80	ПРОМ
2	3	Обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С ЛУКОМ	645	22,57	17,48	87,31	679,41	
		Обед	ЩИ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	100	1,12	6,18	4,66	80,84	14Делти принт, 2012
		Обед	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ	250	1,72	5,03	7,18	82,41	92Делти принт, 2011
		Обед	РИС ОТВАРНОЙ	130	9,04	4,66	2,50	122,85	227Делти принт, 2011
		Обед	КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО С САХАРОМ	180	4,44	6,32	46,62	261,24	304Делти принт, 2011
		Обед		200	0,3	0,06	32,83	134,54	359
		Обед	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	65	4,96	0,40	32,62	150,15	ПРОМ
		Обед	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,22	10,60	48,00	ПРОМ
		Обед	РЯБЛОКО*	100	0,4	0,40	9,80	47,00	ПРОМ
		Обед		1050	23,64	23,27	146,81	927,03	
2	3	Полдник	БУЛОЧКА С ДЖЕМОМ	100	5	5,80	31,30	196,00	ПРОМ
		Полдник	РЯЖЕНКА	200	5,8	5,00	8,40	108,00	ПРОМ
		Полдник	РЯБЛОКО*	100	0,4	0,40	9,80	47,00	ПРОМ
		Обед		400	11,2	11,2	49,5	351	
2	3	Итого за день:		2095	57,41	51,95	283,62	1957,44	
2	4	Завтрак	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩ. 180/30	210	24,93	23,18	41,93	500,35	223Делти принт, 2011
		Завтрак	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,19	0,00	7,19	29,50	54-2н-20
		Завтрак	БАТОН	40	3,08	1,20	20,04	103,60	ПРОМ
		Завтрак	РЯБЛОКО*	100	0,4	0,40	9,80	47,00	ПРОМ
		Обед		550	28,6	24,78	78,96	680,45	
2	4	Обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	0,76	6,09	2,38	67,24	20Делти принт, 2011
		Обед	СУП КАРТ ОЩЕПЫНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	5,73	5,38	18,87	147,19	102Делти принт, 2008
		Обед	АЗУ	280	13,85	22,20	25,47	397,93	260 СГБ.: Речь, 2008
		Обед	СОК РЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,20	20,20	92,00	442СГБ.: Речь, 2008
		Обед	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,58	0,37	30,11	136,60	ПРОМ
		Обед	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,31	0,44	21,20	96,00	ПРОМ
		Обед		940	29,23	34,68	118,23	938,96	
2	4	Полдник	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	70	10,32	6,50	30,85	229,37	ПРОМ
		Полдник	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,19	0,00	7,19	29,50	54-2н-20
		Полдник	АПЕЛЬСИН*	100	0,9	0,20	8,10	43,00	ПРОМ
		Обед		370	11,41	6,7	46,14	301,87	
2	4	Итого за день:		1850	69,24	66,16	243,33	1921,28	







(ФИО)  
(дата)

Примерное 10-дневное меню горных завтраков, обедов и полдников для  
организации питания учащихся, в том числе детей с ОВЗ и инвалидов в общеобразовательных  
организациях

СОГЛАСОВАНО

(должность)

(ФИО)

(дата)

УТВЕРЖДАЮ

(должность)

(ФИО)

(дата)

Возрастная категория:

ОТ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ

Неделя	День недели	Приним пищи	Блюдо	Вес блюда, г	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	№ рецептуры	
1	1	Завтрак	КАША МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ ЖИДКАЯ	200	4,92	7,33	29,91	206,08	189СПб.: Речь, 2008	
		Завтрак	СЫР (ПОРЦИЙМИ)	20	4,64	5,90	0,00	72,80	15Делл принт, 2011	
		Завтрак	МАСЛО (ПОРЦИЙМИ)	10	0,05	7,25	0,13	66,10	14Делл принт, 2011	
		Завтрак	КАКАО С МОЛОКОМ	200	4,83	3,88	13,32	109,20	54-21н-21	
		Завтрак	БАТОН	40	3,08	1,20	20,04	103,60	ПРОМ	
		Завтрак	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,65	0,35	16,96	76,80	ПРОМ	
		Завтрак	ЯБЛОКО*	100	0,4	0,40	9,80	47,00	ПРОМ	
		Обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛеныМ ГОРОШКОМ	610	20,57	26,31	90,16	681,58	53Делл принт, 2011	
		Обед	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	100	1,65	4,18	8,11	76,95	89Делл принт, 2011	
		Обед	МЯСО ДУХОВОЕ	250	1,85	5,07	9,02	89,81	258Делл принт, 2011	
1	1	Обед	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	280	15,61	22,56	25,85	416,30	442Речь, 2008	
		Обед	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200	1	0,20	20,20	92,00	ПРОМ	
		Обед	ХЛЕБ РЖАНОЙ	65	4,96	0,40	32,62	150,15	ПРОМ	
		Обед	ПЛОШКА	35	2,32	0,31	14,84	67,20	ПРОМ	
		Полдник	ПЛОШКА	930	27,39	32,72	110,64	892,41	ПРОМ	
		Полдник	ЧАЙ С САХАРОМ	70	5,64	6,04	38,30	224,07	ПРОМ	
		Полдник	ЯБЛОКО*	200	0,19	0,00	7,19	29,50	54-21н-20	
		Итого за день:			370	6,23	6,44	55,29	300,57	ПРОМ
		Итого за неделю:			1910	54,19	65,47	256,09	1874,56	

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

Ф 1 ДП ОИ 03.11

Уникальный номер записи об аккредитации  
в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710012  
Дата внесения в реестр сведений об  
аккредитованном лице 22.04.2015



**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель руководителя  
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
в Усть-Лабинском филиале  
З Ю. Нагороков  
М. П.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 157/34 «13» марта 2026 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного 10-и дневного меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся общеобразовательных учреждений, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов возрастной категории 7-11 лет.

Производство экспертизы начато: 25.02.2026 10-00 ч.

Производство экспертизы окончено: 12.03.2026 13-00 ч.

**1. Основание:** заявление директора ООО «Кубанская степь» Попова Сергея Николаевича вх. № 657/121/ОИ от 24.02.2026.

**2. Заявитель:** ООО «Кубанская степь».

**Юридический адрес:** 353204, Краснодарский край, Динской район, ст. Динская, ул. Центральная, 23А.

**ИНН:** 2373011150;

**ОГРН:** 1162373051037;

**Фактический адрес:** Краснодарский край, Динской район, ст. Динская, ул. Центральная, 23А.

**3. Разработчик:** ООО «Кубанская степь».

**Юридический адрес:** Краснодарский край, Динской район, станция Динская, ул. Центральная, 23А.

**Фактический адрес:** Краснодарский край, Динской район, станция Динская, ул. ул. Центральная, 23А.

**4. Цель экспертизы:** на соответствие требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

**5. Перечень рассмотренных материалов:**

- примерное 10-дневное меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся возрастной категории от 7 до 12 лет, в том числе с ОВЗ;
- технологические карты на блюда, представленные в меню;
- выполнение натуральных норм питания, согласно рекомендуемым наборам пищевых продуктов для детей от 7 до 12 лет.
- Сводная таблица распределения калорийности и пищевых веществ по приемам пищи;
- Сводная таблица потребления пищевых веществ по дням;

Усть-Лабинский

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»,  
352330, г. Усть-Лабинск, ул. Островского, 115.  
тел./факс (86135) 5-02-36 ulabfguz@mail.ru

Продолжение: 2-4  
Страницы №

**208921**

#### **6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:**

Представленное меню разработано технологом организатора питания ООО «Кубанская степь» на основе следующих документов:

- Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - Москва, 2012-584с;
- Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет), разработанного ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора, Новосибирск 2021;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / В.Т. Лапшина 2004г.;
- Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - Москва, 2011-544с;
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. СПб.: Речь, 2008-800с;
- В.А. Тутельян, химический состав и калорийность российских продуктов питания. Москва, Изд-во «ДеЛи плюс», 2012 год.

При проведении экспертизы установлено, что в соответствии с п. 8.1.4. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 меню составлено на период 10 дней (две недели при 5-дневной учебной неделе) для организации питания детей возрастной категории от 7 до 12 лет, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов в общеобразовательных учреждениях. Меню всесезонное; в меню используются свежие овощи летнего и осеннего сезона, так же включены консервированные овощи промышленного производства, что соответствует требованиям таблицы приложения № 7 (п.7). Меню содержит информацию о массе порций, содержанию в них белков, жиров, углеводов, указана энергетическая ценность каждого блюда и рациона, суточная калорийность. В меню приводится ссылка на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, по которому составлено меню, что соответствует рекомендуемой форме оформления (приложение № 8 СанПиН 2.3./2.4.3590-20). Приготовление пищи будет осуществляться на базе пищеблоков общеобразовательных учреждений. При доставке пищи в буфеты-раздаточные салаты заменены на овощи в нарезке (нарезка перед реализацией).

Представленное меню предусматривает завтрак, обед, полдник. Согласно пояснительной записки заявителя учащиеся 1-й смены будут получать одноразовое (завтрак) или 2-х разовое питание (завтрак+обед). Обучающиеся во 2 смену так же будут получать одноразовое (обед) или 2-х разовое питание (обед+полдник).

Горячий завтрак состоит из молочных, творожных, яичных, мясных, рыбных блюд, горячего напитка или сока, кондитерских изделий (1 раз), что позволяет разнообразить меню и осуществлять потребление продуктов в соответствии с требованиями санитарных норм и правил по среднесуточному набору пищевой продукции для детей 7-11 лет.

Обед состоит из 1-х и 2-х горячих блюд (мясные, в т.ч. из мяса птицы, рыбные кулинарные изделия с гарниром), холодных или горячих напитков (соки, кисели, компоты из свежих или сушеных фруктов, чай) и закуски (овощи свежие в натуральном виде или отварные, консервированные, салаты из свежих или соленых овощей).

Свежие фрукты в натуральном виде выдаются ежедневно в завтрак, обед или полдник, или в завтрак и полдник, что позволяет обеспечить норму потребления фруктов для учащихся 1 и 2 смены.

Полдник состоит из мучных выпечных изделий, холодных или горячих напитков

(кисломолочный, кофейный напиток, какао, сок, чай, молоко кипяченое).

При организации 3-х разового питания, согласно таблицы 3, приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590 распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи для детей в общеобразовательных организациях должно составлять – завтрак 20-25% от суточной потребности, обед 30-35%, полдник 10-15%.

Для детей возрастной категории от 7 до 12 лет энергетическая ценность рационов:

Прием пищи	Нормируемые значения энергетической ценности (в к/кал)	Фактическое выполнение энергетической ценности (середнее значение в к/кал)
Завтрак	470-587	573,8 (24%)
Обед	705-822	751,7 (32%)
полдник	235-352	303,4 (13%)
Итого за день (60-75%)	1410-1763	1651,4 (69%)

В течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи не превышает 5%.

При 2-х разовом питании первой смены (завтрак+обед) калорийность выполнена на 56%, при норме 50-60%. При 2-х разовом питании второй смены (обед+полдник) калорийность выполнена на 45%, при норме 40-50%.

Для детей возрастной категории от 7 до 12 лет потребность в пищевых веществах:

Пищевые вещества	Нормируемые значения пищевых веществ (60-75% в г)	Фактическое выполнение пищевых веществ (г)
Белки	46,2-57,8	53,8
Жиры	47,7-59,3	51,3
углеводы	201-251,3	217,9

Содержание пищевых веществ в представленном меню в пределах нормативных значений.

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и составляют: каши, яичные, творожные, мясные и рыбные блюда с гарниром - 150-280 грамм (в комбинации приготовленных блюд масса блюд завтрака не менее 150 грамм); первые блюда - 200 грамм, овощи в нарезке, салаты - 60-70 грамм, фрукты 100 грамм, гарниры – 150 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы – 90,100,110,130 грамм.

Суммарные объёмы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Прием пищи (рацион)	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)
Завтрак	500	500-595
Обед	700	775-920
полдник	300	300, 370

По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания детей возрастной категории 7-11 лет, учащиеся обеспечены пищевой продукцией согласно среднесуточных наборов пищевой продукции в соответствии с требованиями п. 8.1.2 таблицы 2

приложения № 7 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

При одноразовом питании (завтрак), которое получают учащиеся начальных классов первой смены норма потребления продуктов выполнена по мясу, птице, овощам, в т.ч картофелю, сокам, молоку, хлебу. Несколько снижена норма потребления по рыбе, муке, отсутствуют кисломолочные продукты, превышено содержание творога, сливочного масла, круп и макаронных изделий, яиц, фруктов и сухофруктов, что связано с необходимостью разнообразия рационов завтрака: включение в меню завтраков мясных блюд, рыбных блюд с гарнирами, творожных, молочных, яичных блюд в необходимых объемах порций.

При одноразовом питании (обед), которое получают учащиеся начальных классов второй смены, норма потребления продуктов выполнена по рыбе, сокам, фруктам и сухофруктам, хлебу, сметане, сахару. Превышено потребление мяса, птицы, овощей, круп, макаронных изделий, отсутствуют кисломолочные напитки, творог, сыр, снижено потребление яиц, сливочного масла, что связано с традиционным набором блюд обеда: включение в меню обедов 1-х блюд, мясных блюд, в том числе блюд из мяса птицы с овощными или крупяными гарнирами, не включение в меню обеда творожных, молочных, яичных блюд, кисломолочных напитков.

Для 1-й смены норма потребления продуктов при 2-разовом питании должна составлять 50-60% от суточной. В представленном меню, согласно ведомости контроля за рационом питания, данная норма выполнена по потреблению фруктов, соков, творога, хлеба, рыбы. Несколько превышено потребление мяса, птицы, овощей, картофеля, макаронных изделий, круп, масла растительного, снижено потребление яиц, сливочного масла, сыра, молочных продуктов, что связано с необходимостью разнообразия питания детей, получающих только завтрак (включения в их рацион мясных, рыбных блюд, птицы, а не только молочных, творожных, яичных блюд рекомендуемых на завтрак при суточном пребывании детей в организованном коллективе).

Для 2-й смены норма потребления продуктов при 2-разовом питании должна составлять 40-50% от суточной. В представленном меню, согласно ведомости контроля за рационом питания, данная норма выполнена по потреблению круп, макаронных изделий, овощей, соков, мяса, сметаны. Несколько превышено потребление птицы, растительного масла, фруктов, картофеля, муки, снижено потребление молока, рыбы, яиц, сыра, хлеба, что связано с невозможностью включения молочных блюд, сыра в обед, рыбных блюд, яиц, хлеба в полдник.

В меню нет повтора одних и тех же блюд в течение одного дня и двух последующих дней. На все блюда представлены технологические карты, которые разработаны на основе использованного сборника рецептур. Наименования блюд, указанных в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических картах сборниках рецептур. В технологических картах на блюда указаны наименования продуктов входящих в блюда, нормы вложения продуктов весом в брутто и нетто, указан выход (вес, объем) блюда, пищевая ценность, технология приготовления, а так же температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п.5.2 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

**7. Вывод:** представленное примерное 10-и дневное меню завтраков, обедов и полдников для организации питания детей возрастной категории от 7 до 12 лет, учащихся общеобразовательных школ, в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов в общеобразовательных учреждениях соответствует требованиям раздела VIII СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



Л.М. Тарасенко

Усть-Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»

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

Ф 1 ДП ОИ 03.11

Уникальный номер записи об аккредитации  
в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710012  
Дата внесения в реестр сведений об  
аккредитованном лице 22.04.2015



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя  
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
в Усть-Лабинском филиале  
З.Ю. Нагороков  
М.П.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 160/34 «13» марта 2026 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного 10-и дневного меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся общеобразовательных учреждений, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов возрастной категории 12 лет и старше.

Производство экспертизы начато: 25.02.2026 13-00 ч.

Производство экспертизы окончено: 13.03.2026 15-00 ч.

**1. Основание:** заявление директора ООО «Кубанская степь» Попова Сергея Николаевича вх. № 658/122/ОИ от 24.02.2026.

**2. Заявитель:** ООО «Кубанская степь».

**Юридический адрес:** 353204, Краснодарский край, Динской район, ст. Динская, ул. Центральная, 23А.

**ИНН:** 2373011150;

**ОГРН:** 1162373051037;

**Фактический адрес:** Краснодарский край, Динской район, ст. Динская, ул. Центральная, 23А.

**3. Разработчик:** ООО «Кубанская степь».

**Юридический адрес:** Краснодарский край, Динской район, станица Динская, ул. Центральная, 23А.

**Фактический адрес:** Краснодарский край, Динской район, станица Динская, ул. ул. Центральная, 23А.

**4. Цель экспертизы:** на соответствие требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

**5. Перечень рассмотренных материалов:**

- примерное 10-дневное меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся возрастной категории 12 лет и старше;
- технологические карты на блюда, представленные в меню;

Усть-Лабинский

филиал

352530, г. Усть-Лабинск, ул. Островского, д. 115.  
тел./факс (86135) 5-02-36 ulabfguz@mail.ru

2- 4

Продолжение:  
Страницы №

208923

- выполнение натуральных норм питания, согласно рекомендуемым наборам пищевых продуктов для детей 12 лет и старше.
- Сводная таблица распределения калорийности и пищевых веществ по приемам пищи;
- Сводная таблица потребления пищевых веществ по дням;

#### **6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:**

Представленное меню разработано технологом организатора питания ООО «Кубанская степь» на основе следующих документов:

- Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - Москва, 2012-584с;
- Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет), разработанного ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора, Новосибирск 2021;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / В.Т. Лапшина 2004г.;
- Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - Москва, 2011-544с;
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. СПб.: Речь, 2008-800с;
- В.А. Тутельян, химический состав и калорийность российских продуктов питания. Москва, Изд-во «ДеЛи плюс», 2012год.

При проведении экспертизы установлено, что в соответствии с п. 8.1.4. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 меню составлено на период 10 дней (две недели при 5-дневной учебной неделе) для организации питания детей возрастной категории 12 лет и старше, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов в общеобразовательных учреждениях. Меню всесезонное: в меню используются свежие овощи летнего и осеннего сезона, так же включены консервированные овощи промышленного производства, что соответствует требованиям таблицы приложения № 7 (п.7). Меню содержит информацию о массе порций, содержанию в них белков, жиров, углеводов, указана энергетическая ценность каждого блюда и рациона, суточная калорийность. В меню приводится ссылка на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, по которому составлено меню, что соответствует рекомендуемой форме оформления (приложение № 8 СанПиН 2.3./2.4.3590-20). Приготовление пищи будет осуществляться на базе пищеблоков общеобразовательных учреждений. При доставке пищи в буфеты-раздаточные салаты заменены на овощи в нарезке (нарезка перед реализацией).

Представленное меню предусматривает завтрак, обед, полдник. Согласно пояснительной записки заявителя учащиеся 1-й смены будут получать одноразовое (завтрак) или 2-х разовое питание (завтрак+обед). Обучающиеся во 2 смену так же будут получать одноразовое (обед) или 2-х разовое питание (обед+полдник).

Горячий завтрак состоит из молочных, творожных, яичных, мясных, рыбных блюд, горячего напитка или сока, кондитерских изделий (1 раз), что позволяет разнообразить меню и осуществлять потребление продуктов в соответствии с требованиями санитарных норм и правил по среднесуточному набору пищевой продукции для детей 12 лет и старше.

Обед состоит из 1-х (супы, борщ, щи) и 2-х горячих блюд (мясные, в т.ч. из мяса птицы, рыбные кулинарные изделия с гарниром), холодных или горячих напитков (соки, кисели, компоты из свежих или сушеных фруктов, чай) и закуски (овощи свежие в натуральном виде или отварные, консервированные, салаты из свежих или соленых овощей).

Полдник состоит из мучных выпечных изделий, холодных или горячих напитков

Усть-Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»

(кисломолочный, кофейный напиток, какао, сок, чай, молоко кипяченое).

Свежие фрукты в натуральном виде выдаются ежедневно в завтрак, обед или полдник, или в завтрак и полдник, что позволяет обеспечить норму потребления фруктов для учащихся 1 и 2 смены.

При организации 3-х разового питания, согласно таблицы 3, приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590 распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи для детей в общеобразовательных организациях должно составлять – завтрак 20-25% от суточной потребности, обед 30-35%, полдник 10-15%.

Для детей возрастной категории от 12 лет и старше энергетическая ценность рационов:

Прием пищи	Нормируемые значения энергетической ценности (в ккал.)	Фактическое выполнение энергетической ценности (среднее значение в ккал.)
Завтрак	544-680	676,3 (24,9%)
Обед	816-952	924,0 (34,0%)
полдник	272-408	327,9 (12,1%)
Итого за день (60-75%)	1632-2040	1928,2 (71%)

В течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи не превышает 5%.

При 2-х разовом питании первой смены (завтрак+обед) калорийность выполнена на 59%, при норме 50-60%. При 2-х разовом питании второй смены (обед+полдник) калорийность выполнена на 46%, при норме 40-50%.

Для детей возрастной категории от 12 лет и старше потребность в пищевых веществах:

Пищевые вещества	Нормируемые значения пищевых веществ (60-75% в г)	Фактическое выполнение пищевых веществ (г)
Белки	54-68	64
Жиры	55-69	61
углеводы	230-287	258

Содержание пищевых веществ в представленном меню в пределах нормативных значений.

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и составляют: каши, яичные, творожные, мясные и рыбные блюда с гарниром - 200-400 грамм (в комбинации масса блюд завтрака не менее 200 грамм), первые блюда – 250 грамм, овощи в нарезке, салаты - 100, 120 грамм, фрукты 100 грамм, гарниры – 180 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы – 100,120,130 грамм.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Прием пищи (рацион)	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)
Завтрак	550	550-680
Обед	800	930-1070
полдник	350	370, 400

По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания детей возрастной категории 12 лет и старше, учащиеся обеспечены пищевой продукцией согласно

среднесуточных наборов пищевой продукции в соответствии с требованиями п. 8.1.2 таблицы 2 приложения № 7 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

При одноразовом питании (завтрак), которое получают учащиеся первой смены норма потребления продуктов выполнена по мясу, овощам, в т.ч картофелю, сокам, сыру, молоку, хлебу, сухофруктам. Несколько снижена норма потребления по рыбе, птице, отсутствуют кисломолочные продукты, превышено содержание творога, сливочного масла, круп и макаронных изделий, яиц, фруктов, что связано с необходимостью разнообразия рационов завтрака: включение в меню завтраков мясных блюд, рыбных блюд с гарнирами, творожных, молочных, яичных блюд в необходимых объемах порций.

При одноразовом питании (обед), которое получают учащиеся второй смены, норма потребления продуктов выполнена по сокам, хлебу, сметане. Превышено потребление мяса, птицы, овощей, круп, макаронных изделий, отсутствуют кисломолочные напитки, творог, сыр, снижено потребление яиц, сливочного масла, что связано с традиционным набором блюд обеда: включение в меню обедов 1-х блюд, мясных блюд, в том числе блюд из мяса птицы с овощными или крупяными гарнирами, не включение в меню обеда творожных, молочных, яичных блюд, кисломолочных напитков.

Для 1-й смены норма потребления продуктов при 2-разовом питании должна составлять 50-60% от суточной. В представленном меню, согласно ведомости контроля за рационом питания, данная норма выполнена по потреблению фруктов, сухофруктов, соков, творога, хлеба, творога. Несколько превышено потребление мяса, птицы, овощей, картофеля, макаронных изделий, круп, масла растительного, снижено потребление яиц, сливочного масла, сыра, молочных продуктов, что связано с необходимостью разнообразия питания детей, получающих только завтрак (включения в их рацион мясных, рыбных блюд, птицы, а не только молочных, творожных, яичных блюд рекомендуемых на завтрак при суточном пребывании детей в организованном коллективе).

Для 2-й смены норма потребления продуктов при 2-разовом питании должна составлять 40-50% от суточной. В представленном меню, согласно ведомости контроля за рационом питания, данная норма выполнена по потреблению круп, макаронных изделий, соков, фруктов, сметаны. Несколько превышено потребление мяса, птицы, растительного масла, фруктов, картофеля, муки, снижено потребление молока, рыбы, яиц, сыра, хлеба, что связано с невозможностью включения молочных блюд, сыра в обед, рыбных блюд, яиц, хлеба в полдник.

В меню нет повтора одних и тех же блюд в течение одного дня и двух последующих дней. На все блюда представлены технологические карты, которые разработаны на основе использованных сборников рецептур. Наименования блюд, указанных в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических картах и сборниках рецептур. В технологических картах на блюда указаны наименования продуктов входящих в блюда, нормы вложения продуктов весом в брутто и нетто, указан выход (вес, объем) блюда, пищевая ценность, технология приготовления, а так же температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п.5.2 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

**7. Вывод:** представленное примерное 10-и дневного меню завтраков, обедов и полдников для организации питания детей возрастной категории 12 лет и старше, учащихся общеобразовательных школ, в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов соответствует требованиям раздела VIII СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене

Л.М. Тарасенко

Усть-Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»