

СОГЛАСОВАНО: *Брил*

*Задействовано* Руководитель  
Управление Роспотребнадзора  
по Ростовской области  
  
E.B. Ковалев  
*10.10.2011 г. Ростовская.*

СОГЛАСОВАНО:

И.о. министра общего и  
профессионального образования  
Ростовской области  
  
A.E. Фатеев

ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ  
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ  
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

## **Пояснительная записка**

**к Типовому циклическому 10-ти дневному меню для организации питания детей начальных классов в общеобразовательных организациях для каждого из 2-х приемов пищи (завтрак, обед)**

### **Содержание:**

- 1. Основные направления реализации принципов здорового питания, установленных Федеральным законом от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ, при нормировании питания.**
- 2. Типовое меню для организации питания детей в общеобразовательных организациях и вариант его реализации в примерном меню.**
  - 2.1. Алгоритм разработки варианта реализации типового меню на основе проекта регионального рациона питания.**
  - 2.2. Вариант реализации типового меню на основе проекта регионального рациона питания.**
- 3. Химический состав варианта типового меню (завтрак и обед в школе) обеспечения питанием детей, обучающихся по программам начального образования (в возрасте 7-10 лет).**

# **1. Основные направления реализации принципов здорового питания, установленных Федеральным законом от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ, при нормировании питания**

При разработке норм обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах учитываются принципы здорового питания, установленные Федеральным законом от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ, на основе способов их реализации, представленных в таблице 1.

## **Принципы здорового питания, установленные Федеральным законом от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ, и их реализация при нормировании питания**

Таблица 1

№ п/п	Принципы	Способ реализации
1	Обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов.	Выполнение натуральных норм обеспечения питанием детей является обязательным. Устанавливаемая учредителями образовательных организаций стоимость питания (независимо от способа организации питания) должна обеспечивать выполнение таких норм и устанавливаемых требований к безопасности и качеству пищевых продуктов для питания детей.
2	Соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам; соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества).	Нормы обеспечения питанием детей должны соответствовать установленным нормам физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ с учетом производственных потерь, потерь при тепловой обработке и порционировании, отклонений при порционировании блюд и применении норм замен, среднего уровня потребления пищи в зависимости от индивидуальных предпочтений.

3	Наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами.	Данное требование должно учитываться исходя из региональных показателей фактического питания населения, характеризующих недостаточное (или избыточное) потребление отдельных макро- и микронутриентов (нормы питания в образовательных организациях должны максимально компенсировать проблемы фактического питания населения), а также при установлении требований к безопасности и качеству пищевых продуктов для питания детей
4	Обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима.	С целью реализации данного принципа осуществляется разработка типового распределения блюд и продуктов питания норм обеспечения по приемам пищи. Такое распределение отражает возможность разработки на основе продуктов нормы разнообразного питания в соответствии с оптимальным его режимом.
5	Применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.	Обеспечивается за счет разработки и внедрения нормативов оснащения школьных пищеблоков современным оборудованием, а также разработки сборников рецептур приготовления блюд на основе современных технологий и с учетом установленных норм обеспечения питанием детей.

## **2. Типовое меню для организации питания детей в образовательных учреждениях и вариант его реализации в примерном меню**

### **2.1. Алгоритм разработки варианта реализации типового меню на основе проекта регионального рациона питания**

Вариант реализации типового меню разрабатывается на основе регионального рациона питания в следующей последовательности:

1. Разработка типового распределения продуктов и блюд для 10-тидневного проекта меню на основе регионального рациона питания для каждой

возрастной группы с соблюдением сбалансированности по ассортименту и сочетаемости блюд и кулинарных изделий.

2. Подбор типовых блюд, соответствующих типовому распределению, с указанием их минимального выхода для каждого приема пищи.

3. Подбор на основе официальных, рекомендуемых к использованию для питания в образовательных организациях сборников рецептур, технологических карт либо технологических условий Заказчика конкретных блюд для каждого типа блюд, имеющегося в типовом наборе блюд для каждого приема пищи, а также продуктов, выдаваемых без дополнительной обработки (хлеб и хлебопродукты, фрукты, кондитерские изделия).

4. Формирование варианта реализации типового меню в виде примерного 10-ти дневного меню для каждого приема пищи для каждой возрастной группы.

5. Проведение расчета среднесуточного потребления продуктов и химического состава примерного 10-ти дневного меню.

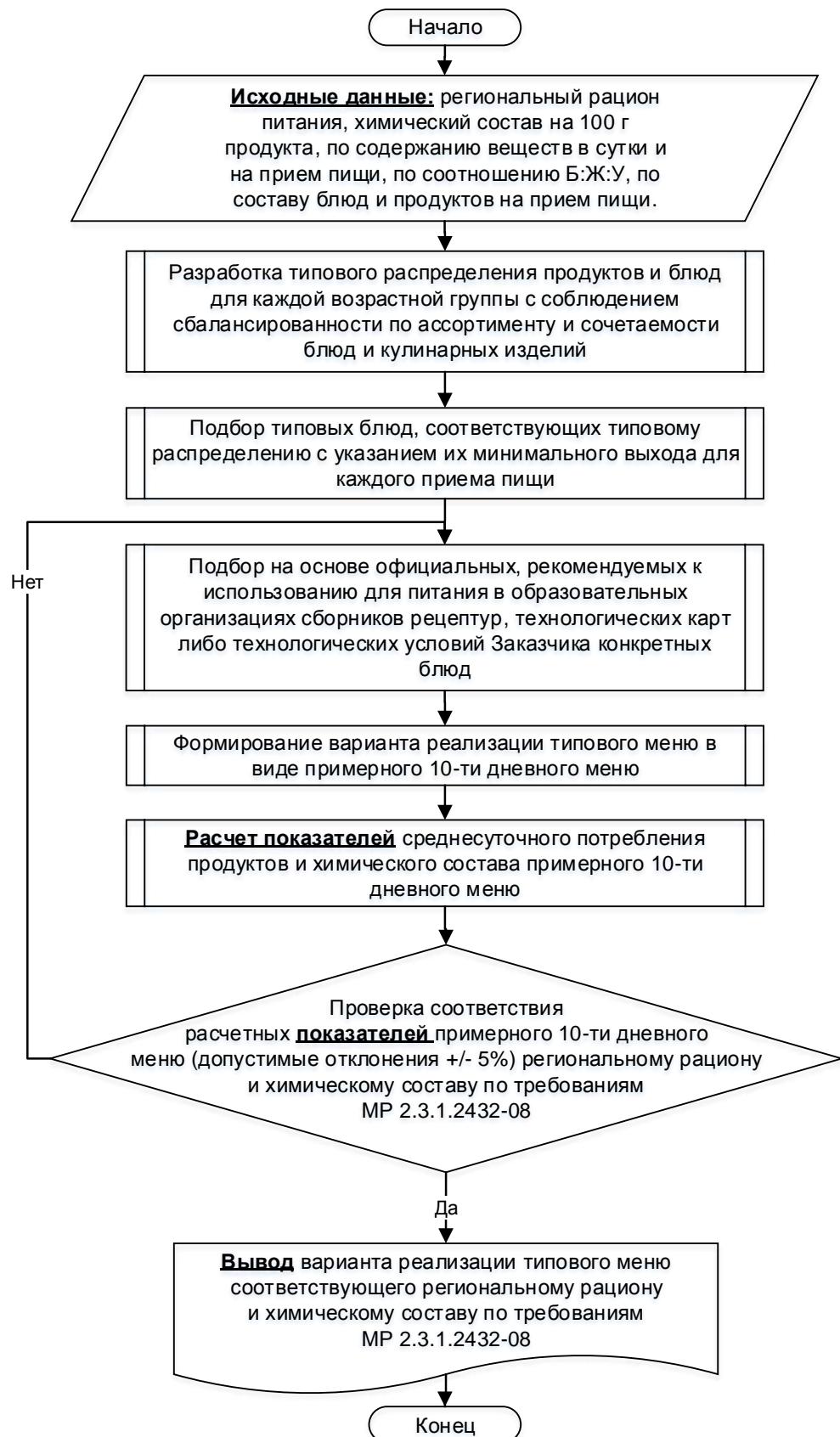
6. Оценка соответствия показателей примерного 10-ти дневного меню (допустимые отклонения +/- 5%):

а. среднесуточного потребления продуктов в сравнении с региональным рационом;

б. показателей химического состава по 3-м приемам пищи требованиям МР 2.3.1.2432-08.

7. В случае превышения допустимых отклонений по любым показателям проводим замену части блюд в соответствии с п.3.

# Алгоритм разработки варианта реализации типового меню на основе проекта регионального рациона питания



При разработке проекта типового меню и варианта его реализации учитываются положения п. 8.1 п.п. 4-5 проекта СанПин 2020 г.:

*VIII. Особенности организации общественного питания детей*

*8.1. Формирование рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организованных детских коллективах*

*4. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (приложение 4 к настоящим Правилам).*

*Фактическое питание детей должно соответствовать утвержденному меню.*

*Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение 7 к настоящим Правилам).*

*5. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.*

**2.2. Вариант реализации типового меню на основе проекта регионального рациона питания.**

Структура проекта типового меню для организации питания детей в образовательных учреждениях Ростовской области для каждого из 2-х приемов пищи (завтрак, обед) для учащихся начальных классов представлена в таблице 2.



Таблица 4

День и номер недели	по ценам муниципальных закупок г.Волгодонск			по ценам оператора питания ООО "Рынок"		
	завтрак	обед	Итого за день	завтрак	обед	Итого за день
<b>Понедельник-1</b>	36,72	57,38	94,1	30,93	47,57	78,5
<b>Вторник-1</b>	41,42	66,78	108,2	33,9	65,43	99,33
<b>Среда-1</b>	57,79	48,12	105,91	48,72	52,82	101,54
<b>Четверг-1</b>	59,95	39,28	99,23	43,03	33,07	76,1
<b>Пятница-1</b>	64,18	40,75	104,93	54,24	36,61	90,85
<b>Понедельник-2</b>	48,59	68,91	117,5	43,23	69,54	112,77
<b>Вторник-2</b>	48,32	57,99	106,31	32,69	42,01	74,7
<b>Среда-2</b>	59,97	70,72	130,69	49,04	50,84	99,88
<b>Четверг-2</b>	34,98	59,41	94,39	28,84	63,9	92,74
<b>Пятница-2</b>	51,06	45,82	96,88	45,09	35,35	80,44
<b>Средняя цена</b>	<b>50,3</b>	<b>55,52</b>	<b>105,82</b>	<b>40,97</b>	<b>49,71</b>	<b>90,68</b>

**3. Химический состав варианта типового меню (завтрак и обед в школе) обеспечения питанием детей, обучающихся по программам начального образования (в возрасте 7-10 лет).**

Химический состав варианта типового меню (завтрак и обед в школе) обеспечения питанием детей, обучающихся по программам начального образования (в возрасте 7-10 лет) представлен в Таблицах 10, 11, 12.

Типовое циклическое 10-ти дневное меню на основе регионального рациона питания для организации питания детей начальных классов в общеобразовательных организациях для каждого из 2-х приемов пищи (завтрак, обед) и вариант его реализации представлены в отдельном файле.





Химический состав (расширенный) варианта типового меню (завтрак в школе) обеспечения питанием детей, обучающихся по программам начального образования (в возрасте 7-10 лет)

Таблица 11

Наименование веществ	Итого (без учета потерь)	Химсостав с учетом потерь	Потребность по МР 2.3.1.2432-08	Доля от МР 2.3.1.2432-08, %
Холестерин (мг)	106,3	85,1	300	28,4%
Витамины (мг)	B2	0,7	1,2	43,5%
	B-каротин	2,2	5	34,7%
	D (мкг)	1,0	10	9,2%
Пищевые волокна (г)	5,6	5,6	15	37,3%
Флавоноиды (мг)	0,0	0,0	150	0,0%
Микроэлементы (мкг)	I	44,4	120	25,9%
	Se	8,7	40	21,8%
	F	68,5	1000	6,9%
	Zn	2253,7	10000	22,5%
ПНЖК (г)	Омега 3	0,5	1,9	23,9%
	Омега 6	2,4	9,3	26,0%

**Химический состав (расширенный) варианта типового меню (обед в школе)  
обеспечения питанием детей, обучающихся по программам начального  
образования (в возрасте 7-10 лет)**

Таблица 12

Наименование веществ		Итого (без учета потерь)	Химсостав с учетом потерь	Потребность по МР 2.3.1.2432- 08	Доля от МР 2.3.1.2432- 08, %
Холестерин (мг)		73,5	58,8	300	19,6%
Витамины (мг)	B2	0,4	0,3	1,2	27,1%
	В-каротин	5,7	4,6	5	91,6%
	D (мкг)	1,2	1,1	10	10,8%
Минеральные вещества (мг)	Ca	241,2	229,1	1100	20,8%
	P	452,8	362,2	1100	32,9%
	Mg	119,5	107,6	250	43,0%
	K	1180,6	1062,5	2500	42,5%
	Fe	7,7	6,9	12	57,8%
Пищевые волокна (г)		8,2	8,2	15	54,6%
Флавоноиды (мг)		0,0	0,0	150	0,0%
Микроэлементы (мкг)	I	114,9	80,4	120	67,0%
	Se	8,1	8,1	40	20,3%
	F	181,4	181,4	1000	18,1%
	Zn	2816,0	2816,0	10000	28,2%
ПНЖК (г)	Омега 3	0,3	0,3	1,9	18,0%
	Омега 6	5,3	5,3	9,3	57,5%













61 К	Салат из моркови с изюмом	60,00	0,78	5,09	10,59	92,33	0,04	1,95	2,42	20,13	37,03	19,86	0,63	780,72		
102 М	Суп картофельный с горохом (на курином бульоне)	250,00	5,87	5,55	19,28	150,87	0,23	11,51	2,45	36,57	106,78	38,27	1,98	201,90		
294 М	Котлеты рубленые из мяса птицы (курицы)	80,00	12,58	12,19	11,84	208,00	0,15	0,65	39,13	4,75	58,18	16,15	2,63	68,09		
309 М	Макаронные изделия отварные	150,00	5,63	2,84	35,99	192,21	0,09	12,00	0,80	11,51	45,50	8,23	0,83	13,50		
342 М	Компот из свеклы 200/12	200,00	0,16	0,16	15,90	66,68	0,01	4,00	0,08	5,40	4,40	3,60	0,92	12,00		
	Хлеб пшеничный	30,00	2,28	0,27	13,86	66,30	0,05		0,39	6,90	26,10	9,90	0,60			
	Хлеб ржано-пшеничный	40,00	2,93	0,53	17,33	85,33	0,08	0,00	0,00	0,40	13,20	77,60	2,280	1,80		
350 М	Соус молочный	30,00	0,78	2,59	2,86	37,95	0,03	0,05	13,50	0,08	20,14	17,16	2,63	0,06		
	Итого за Обед	840,00	31,13	29,22	127,65	899,66	0,67	18,20	64,63	11,35	158,34	372,75	121,44	9,46	1033,41	
	Всего за Питница 2	1465,00	46,50	50,02	208,43	1474,15	0,90	26,86	185,63	12,83	590,84	772,56	209,80	15,61	1246,08	
	Итого		13446,00	563,69	473,15	1880,12	14095,40	9,74	854,01	14433,79	100,42	4598,39	9113,76	2387,96	144,03	22056,45















Прошито и пронумеровано  
26 (двадцать шесть) листов.

И.о. министра общего и  
профессионального  
образования Ростовской  
области

