



**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ДИНСКОЙ РАЙОН
ПРИКАЗ**

от 01.11.2024

№ 471

станция Динская

**Об утверждении единого меню ежедневного
питания обучающихся в общеобразовательных
организациях муниципального образования
Динской район**

В целях урегулирования различия и приведения к единой стоимости ежедневного питания обучающихся общеобразовательных организаций всех категорий питания для обучающихся муниципального образования Динской район, п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить единое меню ежедневного питания обучающихся общеобразовательных организаций 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 с полученными к ним экспертными заключениями № 792/34 от 30 августа 2023 года и № 793/34 от 30 августа 2023 года муниципального образования Динской район согласно приложению № 1.

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



М.А.Ежкова

Приложение №1
к приказу 471 от
01.11.2024.

Государственное управление образования
Администрация МО Динского района
Ежкова М.А.
Согласовано
(должность)
(ФИО)
(дата)

УТВЕРЖДАЮ
(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 Динского района

Возрастная категория:
7-14 лет (лет/осень)

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
День 1							
ЗАВТРАК	Каша жидкая молочная (с крупой рисовой и маслом)	150	3,82	6,49	24,31	175,4	182
	Сыр (порциями) (Российский)	20	4,64	5,90	0,00	72,8	15
	Масло (порциями)	10	0,13	6,15	0,17	56,6	14
	Кофейный напиток с молоком	200	3,02	2,72	14,48	98,3	379
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	64,08	Н
	Хлеб ржаной	20	0,94	0,14	9,96	42,8	Н
	Фрукты св. (яблоко)*	100	0,40	0,40	9,80	47	338
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		530	15,32	22,10	73,21	556,98	
ОБЕД	Рассольник	200	2,00	4,26	19,84	93,02	94
	Котлеты, биточки, шницели (говядина)	100	18,52	11,88	16,82	244,43	268
	Рагу из овощей (обед)	200	3,58	11,54	19,58	198,3	143
	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,2	388
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	85,44	Н
	Хлеб ржаной	20	0,94	0,14	9,96	42,8	Н
	Фрукты (слива)*	100	0,80	0,30	9,60	44	338
ИТОГО ЗА ОБЕД		860	29,68	28,80	115,88	796,19	
ПОЛДНИК	Макароны отварные с сыром	150	10,29	16,65	29,44	313,29	204
	Чай с лимоном и сахаром	200	0,26	0,00	7,24	30,82	376
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		350	10,55	16,65	36,68	344,11	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1740	55,55	59,55	225,77	1697,28	
День 2							
ЗАВТРАК	Салат из белокочанной капусты (завтрак)**	40	0,77	1,64	3,75	33,05	45
	Тефтели 2-й вариант (свинина) 100/20	120	9,95	8,04	12,35	190,33	279
	Макаронные изделия отварные с маслом (завтрак)	100	3,88	5,11	22,41	152,77	203
	Чай с лимоном и сахаром	200	0,26	0,00	7,24	30,82	376
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	85,44	Н
	Хлеб ржаной	20	0,94	0,14	9,96	42,8	Н
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		500	18,96	15,33	75,03	535,21	
ОБЕД	Борщ с капустой и картофелем	200	1,62	4,14	10,72	86,84	82
	Салат из свеклы отварной**	60	0,90	2,46	5,28	46,78	52
	Котлеты или биточки рыбные (с маслом)	105	14,85	6,55	7,97	147,17	234
	Картофель отварной (с маслом)	180	3,46	6,79	23,98	180	125
	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,44	389
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	64,08	Н
	Хлеб ржаной	20	0,94	0,14	9,96	42,8	Н
	Мармелад	40	0,04	0,00	28,96	120	Н
ИТОГО ЗА ОБЕД		830	25,18	20,38	121,56	772,11	
ПОЛДНИК	Вареники ленивые отварные (с молоком сгущенным) 90/20	110	10,64	7,37	21,11	200,06	218
	Кофейный напиток с молоком	200	3,02	2,72	14,48	98,3	379
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	42,72	Н
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		330	15,24	10,29	45,25	341,08
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1640	59,38	56,00	241,84	1648,4	
День 3							
ЗАВТРАК	Запеканка из творога (завтрак)	180	18,11	17,10	48,60	385,65	223
	Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	10	0,72	0,85	5,55	32,7	Н
	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	7,02	28,44	376
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	64,08	Н
	Фрукты св. (яблоко)*	100	0,40	0,40	9,80	47	338
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		520	21,80	18,65	85,46	557,87	
ОБЕД	Суп с бобовыми (горох)	200	2,72	4,40	4,80	78	119
	Овощи натуральные свежие (помидоры в нарезке)**	60	0,66	0,12	2,28	13,2	71
	Мясо духовое (свинина) с картофелем и овощами 91/150	240	16,42	15,17	35,06	455,23	258/1
	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	15,90	64,28	342
	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,73	96,12	Н
	Хлеб ржаной	40	1,88	0,28	19,92	85,6	Н
ИТОГО ЗА ОБЕД		785	25,40	20,58	99,69	792,43	
ПОЛДНИК	Омлет натуральный	100	8,13	10,87	3,23	165,53	210
	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,44	389
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	42,72	Н
	Фрукты св. (яблоко)*	100	0,40	0,40	9,80	47	338
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		420	11,11	11,47	42,89	378,99
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1725	58,31	56,70	228,04	1697,28	



День 4								
ЗАВТРАК	Рыба, тушенная в томате с овощами (минтай или хек) (завтрак) 100/40	140	8,02	8,45	4,54	125,93	229	
	Рис отварной (завтрак)	90	2,30	3,59	24,03	137,64	304	
	Какао с молоком	200	3,88	3,10	25,06	147,36	382	
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	64,08	Н	
	Хлеб ржаной	20	0,94	0,14	9,96	42,8	Н	
	Фрукты св., (яблоко)*	100	0,40	0,40	9,80	47	338	
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		540	17,91	15,98	87,88	564,81		
ОБЕД	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,77	4,95	12,90	89,75	88	
	Салат из свежих огурцов**	60	0,62	3,64	1,28	40,32	18	
	Биточки паровые (говяж)	100	13,29	10,85	9,10	210,19	281	
	Каша рассыпчатая (пшеничная с маслом) (обед)	150	7,59	5,19	42,02	234,39	171	
	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,44	389	
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	42,72	Н	
	Хлеб ржаной	20	0,94	0,14	9,96	42,8	Н	
	Фрукты (слива)*	100	0,80	0,30	9,60	44	338	
ИТОГО ЗА ОБЕД		900	27,59	25,27	114,72	788,61		
ПОЛДНИК	Пудинг из творога (запеченный) (с молоком сгущенным) 100/20	120	13,61	11,49	23,83	303,83	222	
	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	7,02	28,44	376	
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		320	13,81	11,49	30,85	332,27		
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1740	59,95	52,80	233,15	1685,69		
День 5								
ЗАВТРАК	Салат из квашеной капусты (завтрак)**	40	0,40	2,02	2,68	30,69	47	
	Отбивная из мяса птицы (курица)	100	12,29	13,05	11,16	213	249	
	Пюре картофельное (завтрак)	100	1,85	2,92	11,90	81,59	312	
	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,44	389	
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	64,08	Н	
	Хлеб ржаной	20	0,94	0,14	9,96	42,8	Н	
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		590	19,25	18,83	80,19	563,6		
ОБЕД	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,30	2,36	16,56	97,64	103	
	Котлеты домашние (свин/говяж)	100	15,58	18,43	13,07	275,9	271	
	Рагу из овощей (обед)	200	3,58	11,54	19,58	198,3	143	
	Компот из сухофруктов	200	0,56	0,02	21,74	89,78	349	
	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,73	96,12	Н	
	Хлеб ржаной	20	0,94	0,14	9,96	42,8	Н	
ИТОГО ЗА ОБЕД		765	26,52	32,94	102,64	800,54		
ПОЛДНИК	Пирожки по-домашнему с картошкой	80	6,40	8,80	32,00	248	Н	
	Чай с лимоном и сахаром	200	0,26	0,00	7,24	30,82	376	
	Фрукты св., (яблоко)*	100	0,40	0,40	9,80	47	338	
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		380	7,06	9,20	49,04	325,82		
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1735	52,83	56,97	231,87	1689,96		
День 6								
ЗАВТРАК	Каша вязкая молочная из крупы гречневой (с маслом)	220	9,70	11,51	40,83	305,69	173	
	Сыр (порциями) (Российский)	20	4,64	5,90	0,00	72,8	15	
	Чай с лимоном и сахаром	200	0,26	0,00	7,24	30,82	376	
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	42,72	Н	
	Мучное кондитерское изделие (кекс)***	40	3,20	0,40	20,00	108	Н	
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		500	19,38	18,01	77,73	560,03	
ОБЕД	Суп картофельный	200	2,02	2,38	15,88	93,38	97	
	Поджарка (свинина)	100	13,69	18,22	5,45	284,05	251	
	Капуста тушеная (из свежей капусты) (обед)	210	5,44	5,63	27,01	165,71	321	
	Кисель из сока плодового с сахаром	200	0,06	0,06	24,64	99,2	359	
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	64,08	Н	
	Хлеб ржаной	40	1,88	0,28	19,92	85,6	Н	
ИТОГО ЗА ОБЕД		780	25,46	26,87	107,39	792,02		
ПОЛДНИК	Омлет натуральный	100	8,13	10,87	3,23	165,53	210	
	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	7,02	28,44	376	
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	85,44	Н	
	Фрукты св., (яблоко)*	100	0,40	0,40	9,80	47	338	
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		440	11,89	11,67	39,37	326,41		
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1720	56,73	56,55	224,49	1678,46		
День 7								
ЗАВТРАК	Салат из свеклы отварной (завтрак)**	40	0,60	2,04	3,52	34,78	52	
	Плов из свинины 40/80	120	20,64	7,44	25,56	252	265	
	Компот из сухофруктов	200	0,56	0,02	21,74	89,78	349	
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	85,44	Н	
	Хлеб ржаной	20	0,94	0,14	9,96	42,8	Н	
	Фрукты (слива)*	100	0,80	0,30	9,60	44	338	
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		520	26,70	10,34	89,70	548,8		
ОБЕД	Рассольник	200	2,00	4,26	19,84	93,02	94	
	Овощи натуральные свежие (огурцы в нарезке)**	60	0,42	0,06	1,14	7,2	71	
	Котлеты, биточки (особые свин/говяд) (с соусом) 100/20	120	17,39	12,93	14,10	239,67	269	
	Макаронные изделия отварные с маслом (обед)	150	5,57	6,87	34,96	227,66	203	
	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,44	389	
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	42,72	Н	
ПОЛДНИК	Хлеб ржаной	20	0,94	0,14	9,96	42,8	Н	
	Фрукты св., (яблоко)*	100	0,40	0,40	9,80	47	338	
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		850	29,30	24,86	119,66		
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1700	61,22	53,79	248,95		

День 8							
ЗАВТРАК	Птица тушеная в соусе (завтрак)	100	15,95	11,11	3,38	177,95	290
	Рагу из овощей (завтрак)	130	2,17	3,54	12,09	89,99	143
	Какао с молоком	200	3,88	3,10	25,06	147,36	382
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	85,44	H
	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2	H
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		500	26,57	18,36	74,79	564,94	
ОБЕД	Суп картофельный с мясными фрикадельками	200	6,28	5,04	18,72	126,34	104
	Рыба, тушеная в томате с овощами (минтай или хек) 100/60	160	10,13	10,07	6,81	158,22	229
	Рис отварной (обед)	180	4,37	6,44	44,03	251,64	304
	Компот из сухофруктов	200	0,16	0,16	15,90	64,28	342
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	85,44	H
	Хлеб ржаной	20	0,94	0,14	9,96	42,8	H
	ИТОГО ЗА ОБЕД	740	25,04	22,25	114,74	728,72	
ПОЛДНИК	Духовые пирожки с смородиной	60	2,34	6,72	22,14	204,6	H
	Кисломолочный продукт	150	6,75	3,75	9,00	90	386-3
	Фрукты св. (яблоко)*	100	0,40	0,40	9,80	47	338
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		310	9,49	10,87	40,94	341,6	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1550	61,10	52,48	230,47	1635,26	
День 9							
ЗАВТРАК	Икра кабачковая промыш. производства**	40	0,00	2,00	2,80	36	73-1
	Омлет с сыром	150	13,83	16,07	2,52	212,52	211
	Кофейный напиток с молоком	200	3,02	2,72	14,48	98,3	379
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	64,08	H
	Мармелад	40	0,04	0,00	28,96	120	H
	Фрукты св. (груша)*	100	0,40	0,30	10,30	47	338
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		560	19,66	21,39	73,55	577,9	
ОБЕД	Борщ	200	1,44	4,08	8,52	76,86	81
	Салат из св. моркови с сахаром	60	0,74	0,05	12,29	49,02	62
	Тефтели 2-й вариант (свинина) 100/20	120	9,95	8,04	12,35	190,33	279
	Каша рассыпчатая (пшеничная с маслом) (обед)	150	7,59	5,19	42,02	234,39	171
	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	15,90	64,28	342
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	85,44	H
	Хлеб ржаной	40	1,88	0,28	19,92	85,6	H
ИТОГО ЗА ОБЕД		790	24,92	18,20	130,32	785,92	
ПОЛДНИК	Пудинг из творога (запеченный) (с молоком сгущенным)	120	13,61	11,49	23,83	303,83	222
	Чай с лимоном	200	0,14	0,00	10,18	40,9	377
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		320	13,75	11,49	34,01	344,73	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1650	58,33	52,08	237,88	1708,55	
День 10							
ЗАВТРАК	Овощи натуральные свежие (помидоры в нарезке)** (завтрак)	40	0,24	0,08	1,68	7,96	71/1
	Котлеты домашние (свин/говяж)	100	15,58	18,43	13,07	275,9	271
	Каша рассыпчатая (пшеничная с маслом)	100	4,09	2,51	24,04	100	171
	Чай с лимоном	200	0,14	0,00	10,18	40,9	377
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	85,44	H
	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2	H
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		510	24,62	21,63	83,23	574,4	
ОБЕД	Суп-лапша домашняя	200	4,20	5,60	21,14	95,5	113
	Салат из квашеной капусты**	60	0,59	3,03	4,02	46,04	47
	Отбивная из мяса птицы (курица)	100	12,29	13,05	11,16	213	249
	Пюре картофельное (обед)	150	2,78	4,38	17,85	122,38	312
	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,44	389
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	85,44	H
	Хлеб ржаной	20	0,94	0,14	9,96	42,8	H
	Фрукты св. (яблоко)*	100	0,40	0,40	9,80	47	338
ИТОГО ЗА ОБЕД		870	25,36	27,00	113,45	736,6	
ПОЛДНИК	Суп молочный с макаронными изделиями	150	3,52	5,29	12,84	119,19	120
	Чай с сахаром	200	0,14	0,00	10,00	39,24	376
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	85,44	H
	Кондитерское изделие 25 (печенье)	25	1,88	2,95	18,73	104,28	H
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		415	8,70	8,64	60,89	348,15	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1795	58,68	57,27	257,57	1659,15	
ИТОГО ЗА ВСЬ ПЕРИОД:		16995	582,08	554,19	2360,03	16782,84	
СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД:		1699,5	58,21	55,42	236,00	1678,28	

Примечание: Фрукт* – допускается выдача иных фруктов;
Овощи в нарезке, салаты из св./квашен. овощей, консервы
промыш. производства** – допускается выдача иных
овощей; Мучное
кондитерское изделие (кекс)*** – выдается обучающимся в 1
см. - на завтрак, обучающимся во 2 см. - на обед

Меню разработано с использованием:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –
Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1–4-х классов в общеобразовательных организациях:
Пособие. – М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022. – 275 с.

Разработчик: ООО "Кубанская степь"

Ответственный

Козырева Ю. В.



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

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

УТВЕРЖДАЮ



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

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 792/34 «30 августа 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного 10-ти дневного меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся общеобразовательных учреждений муниципального образования Динской район, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов возрастной категории 7-11 лет на летне-осенний сезон.

Производство экспертизы начато: 24.08.2023 г. 11-00 ч.

Производство экспертизы окончено: 28.08.2023 г. 13-00 ч.

- 1. Основание:** заявление начальника Управления образованием администрации муниципального образования Динской район Коньковой Елены Евгеньевны вх. № 1225/484/ОИ от 23.08.2023 г.
- 2. Заявитель:** УО администрации МО Динской район.
Юридический адрес: 352204, РФ, Краснодарский край, Динской район, ст. Динская, ул. Красная, 16.
ИНН: 2330021443;
ОГРН: 1022303618996;
Фактический адрес: 352204, РФ, Краснодарский край, Динской район, ст. Динская, ул. Красная, 16.
- 3. Разработчик:** ООО «Кубанская степь».
Юридический адрес: Краснодарский край, Динской район, станица Динская, ул. Центральная, 23А, офис 1.
Фактический адрес: Краснодарский край, Динской район, станица Динская, ул. ул. Центральная, 23А, офис 1.
- 4. Цель экспертизы:** 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 11 лет, в том числе с ОВЗ;

Усть-Лабинский

Продолжение: 2-3
Страницы №

205984

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

- технологические карты на блюда, представленные в меню;
- выполнение натуральных норм питания, согласно рекомендуемым наборам пищевых продуктов для детей от 7 до 11 лет.
- Сводная таблица распределения калорийности по приемам пищи;
- Сводная таблица потребления пищевых веществ по дням;
- В.А. Тутельян, химический состав и калорийность российских продуктов питания. Москва. Изд-во «ДеЛи плюс», 2012год.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

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, 2011;
- 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 2022-584с.;
- Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. Могильный М.П. М. деЛи плюс. 2011-1008с
- 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 от 7 до 12 лет, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов в общеобразовательных учреждениях. Меню разработано на летне-осенний сезон; в меню используются свежие овощи летнего и осеннего сезона, так же в меню 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.

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

Горячий завтрак состоит из молочных, творожных, яичных, мясных, рыбных блюд, горячего напитка или сока, кондитерские изделия (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, изделия с гарниром), холодных или горячих напитков (соки, кисели, компоты из свежих или сушеных фруктов, чай) и закуски (овощи свежие или консервированные, салаты).

Полдник состоит из молочных, творожных, яичных блюд, мучных выпечных изделий и холодных или горячих напитков (кисломолочный, кофейный напиток, сок, чай).

Свежие фрукты в натуральном виде выдаются ежедневно в завтрак, обед или полдник, 3

Усть-Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

раза за 10 дней в завтрак и полдник, что позволяет обеспечить норму потребления фруктов для учащихся 1 и 2 смены. В 1 смену при 1-разовом питании в среднем за 10 дней на 1 человека более 60 грамм, при норме 37-46 грамм, при 2-хразовом 119 грамм, при норме 92-111 грамм. Во 2 смену при 2-хразовом питании 94 грамма, при норме 74-93 грамма.

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 (среднее значение в к/кал)
Завтрак	470-587	560
Обед	705-822	778
полдник	235-352	340
Итого за день (60-75%)	1410-1763	1678

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

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	58,2
Жиры	47,7-59,3	55,4
углеводы	201-251,3	236,0

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и составляют: каши, яичные, мясные и творожные блюда - 150-220 грамм, первые блюда - 200 грамм, овощи в нарезке, салаты - 60 грамм, фрукты 100 грамм, гарниры - 150-210 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы - 90-120 грамм.

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

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	500-590	500
Обед	740-900	700
полдник	300-440	300

Нормы потребления пищевой продукции выполнены на 60-75% от суточной потребности в соответствии с требованиями таблицы 2 приложения № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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 овощей, картофеля, макаронных изделий, фруктов, соков, сухофруктов, сыра, хлеба, рыбы, напитков. Несколько превышено

Усть-Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

потребление мяса, масла растительного, кондитерских изделий, снижено потребление творога, сливочного масла, 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 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 овощей, картофеля, фруктов, соков, сухофруктов, сливочного масла, творога. Несколько превышено потребление мяса, масла растительного, кондитерских изделий, макаронных изделий, снижено потребление молочных продуктов, что связано с невозможностью включения их в обед и необходимостью разнообразия питания детей, получающих полдник (включения в их рацион творожных, молочных и яичных блюд, рекомендуемых на полдник при суточном пребывании в организованном коллективе).

На все блюда представлены технологические карты, которые разработаны на основе использованного сборника рецептов. 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 также температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. Выводы: представленное примерное 10-ти 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

Начальник управления образования
Администрация МО Динского района
Ежкова М.А.



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

Возрастная категория: от 12 лет и старше (лето/осень)

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
День 1							
ЗАВТРАК	Каша жидкая молочная (с крупой рисовой и маслом)	200	5,10	8,66	32,42	233,86	182
	Сыр (порциями) (Российский)	30	6,96	8,85	0,00	109,2	15
	Кофейный напиток с молоком	200	3,02	2,72	14,48	98,3	379
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	64,08	Н
	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2	Н
	Фрукты св. (яблоко)*	100	0,40	0,40	9,80	47	338
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		590	19,26	21,14	86,13	675,11	
ОБЕД	Рассольник	250	2,50	5,33	24,80	116,27	94
	Котлеты, биточки, шницели (говядина) 100/20	120	18,52	11,88	16,82	244,43	268
	Рагу из овощей (обед)	250	4,47	14,42	24,47	247,88	143
	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,2	388
	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,73	96,12	Н
	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2	Н
ИТОГО ЗА ОБЕД		100	0,80	0,30	9,60	44	338
ПОЛДНИК	Макароны отварные с сыром	975	31,94	32,87	133,12	901,1	
	Чай с лимоном и сахаром	180	12,35	19,98	35,33	375,95	204
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		200	0,26	0,00	7,24	30,82	376
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		380	12,61	19,98	42,57	406,77	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1945	63,81	65,99	264,82	1982,98	
День 2							
ЗАВТРАК	Салат из белокочанной капусты (завтрак)**	60	1,16	2,47	5,63	49,57	45
	Тефтели 2-й вариант 100/20	120	9,95	8,04	12,35	190,33	279
	Макаронные изделия отварные с маслом (завтрак)	150	5,82	7,67	33,61	229,16	203
	Чай с лимоном и сахаром	200	0,26	0,00	7,24	30,82	376
	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,73	96,12	Н
	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2	Н
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		585	22,16	18,84	95,50	660,2	
ОБЕД	Борщ с капустой и картофелем	250	2,03	5,17	13,40	108,55	82
	Салат из свеклы отварной**	100	1,50	4,10	8,80	77,96	52
	Котлеты или биточки рыбные (с маслом)	105	14,85	6,55	7,97	147,17	234
	Картофель отварной (с маслом)	180	3,46	6,79	23,98	180	125
	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,44	389
	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,73	96,12	Н
	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2	Н
	Мармелад	40	0,04	0,00	28,96	120	Н
ИТОГО ЗА ОБЕД		945	27,85	23,27	139,98	878,44	
ПОЛДНИК	Вареники ленивые отварные (с молоком сгущенным) 100/25	125	11,82	8,19	23,45	222,29	218
	Кофейный напиток с молоком	200	3,02	2,72	14,48	98,3	379
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	64,08	Н
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		355	17,21	11,21	52,42	384,67	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1860	67,22	58,27	287,90	1923,31	
День 3							
ЗАВТРАК	Запеканка из творога (завтрак)	200	20,12	19,00	54,00	428,5	223
	Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	20	1,44	1,70	11,10	65,4	Н
	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	7,02	28,44	376
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	85,44	Н
	Фрукты св. (яблоко)*	100	0,40	0,40	9,80	47	338
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		560	25,32	21,50	101,24	654,78
ОБЕД	Суп с бобовыми (горох)	250	3,40	5,50	6,00	97,5	119
	Овощи натуральные свежие (помидоры в нарезке)**	100	1,10	0,20	3,80	22	71
	Мясо духовое (свинина) с картофелем и овощами 100/180	280	19,15	17,70	40,91	531,1	258/1
	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	15,90	64,28	342
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	85,44	Н
	Хлеб ржаной	40	1,88	0,28	19,92	85,6	Н
ИТОГО ЗА ОБЕД		910	28,85	24,24	105,85	885,92	
ПОЛДНИК	Омлет натуральный	150	12,20	16,30	4,85	248,29	210
	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,44	389
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	64,08	Н
	Фрукты св. (яблоко)*	100	0,40	0,40	9,80	47	338
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		480	15,97	17,00	49,34	394,16	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1950	68,14	62,74	266,43	1934,66	



День 4							
ЗАВТРАК	Рыба, тушенная в томате с овощами (минтай или хек) 100/60	160	10,13	10,07	6,81	158,22	229
	Рис отварной (завтрак)	100	2,56	3,99	26,70	152,93	304
	Какао с молоком	200	3,88	3,10	25,06	147,36	382
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	24,15	117	H
	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2	H
	Фрукты св. (яблоко)*	100	0,40	0,40	9,80	47	338
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	580	22,33	18,27	107,46	676,71	
ОБЕД	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,77	4,95	12,90	89,75	88
	Салат из свежих огурцов**	100	0,75	6,02	2,35	66,6	20
	Биточки паровые (говяж)	100	13,29	10,85	9,10	210,19	281
	Каша рассыпчатая (пшеничная с маслом) (обед)	180	9,11	6,23	50,42	281,27	171
	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,44	389
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	85,44	H
	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2	H
	Фрукты (слива)*	100	0,80	0,30	9,60	44	338
ИТОГО ЗА ОБЕД		1000	31,29	28,96	138,83	922,4	
ПОЛДНИК	Пудинг из творога (запеченный) (с молоком сгущенным)	120/30	16,33	13,79	28,60	364,6	222
	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	7,02	28,44	376
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК	320	16,53	13,79	35,62	403,84	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1900	70,15	61,02	281,91	2002,95	
День 5							
ЗАВТРАК	Салат из квашеной капусты (завтрак)	60	0,59	3,03	4,02	46,04	47
	Отбивная из мяса птицы (курица)	100	12,29	13,05	11,16	213	249
	Пюре картофельное (завтрак)	150	2,78	4,38	17,85	122,38	312
	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,44	389
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	85,44	H
	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2	H
	Фрукты св. (яблоко)*	100	0,40	0,40	9,80	47	338
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		680	21,63	21,47	97,29	662,5	
ОБЕД	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,87	2,95	20,70	122,05	103
	Котлеты домашние (свин/говяж)	100	15,58	18,43	13,07	275,9	271
	Рагу из овощей (обед)	250	4,47	14,42	24,47	247,88	143
	Компот из сухофруктов	200	0,56	0,02	21,74	89,78	349
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	64,08	H
	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2	H
	ИТОГО ЗА ОБЕД	860	27,26	36,33	109,41	863,89	
ПОЛДНИК	Пирожки по-домашнему с картошкой	100	8,00	11,00	40,00	310	H
	Чай с лимоном и сахаром	200	0,26	0,00	7,24	30,82	376
	Фрукты св. (яблоко)*	100	0,40	0,40	9,80	47	338
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		400	8,66	11,40	57,04	396,24	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1940	57,55	64,22	263,74	1922,63	
День 6							
ЗАВТРАК	Каша вязкая молочная из крупы гречневой (с маслом)	250	11,02	13,08	46,40	347,37	173
	Сыр (порциями) (Российский)	30	6,96	8,85	0,00	109,2	15
	Чай с лимоном и сахаром	200	0,26	0,00	7,24	30,82	376
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	64,08	H
	Мучное кондитерское изделие (кекс)***	40	3,20	0,40	20,00	108	H
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	550	23,81	22,63	88,13	659,47	
ОБЕД	Суп картофельный	250	2,52	2,98	19,85	116,72	97
	Поджарка (свинина)	100	13,69	18,22	5,45	284,05	251
	Капуста тушенная (из свежей капусты) (обед)	250	6,47	6,70	32,15	197,28	321
	Кисель из сока плодового с сахаром	200	0,06	0,06	24,64	99,2	359
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	64,08	H
	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2	H
	Мучное кондитерское изделие (кекс)***	40	3,20	0,40	20,00	108	H
ИТОГО ЗА ОБЕД		860	26,52	28,47	111,52	825,53	
ПОЛДНИК	Омлет натуральный	150	12,20	16,30	4,85	248,29	210
	Чай с сахаром	200	0,14	0,00	10,00	39,24	376
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	64,08	H
	Фрукты св. (яблоко)*	100	0,40	0,40	9,80	47	338
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		480	15,11	17,00	39,14	398,61	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1890	65,44	68,10	268,79	1883,61	
День 7							
ЗАВТРАК	Салат из свеклы отварной (завтрак)**	60	0,90	3,05	5,28	52,17	52
	Плов из свинины 50/100	150	25,80	9,30	31,95	315	265
	Компот из сухофруктов	200	1,10	0,06	49,46	202,3	349
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	85,44	H
	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2	H
	Фрукты (слива)*	100	0,80	0,30	9,60	44	338
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	580	33,17	13,32	130,55	763,11	
ОБЕД	Рассольник	250	2,50	5,33	24,80	116,27	94
	Овощи натуральные свежие (огурцы в нарезке)**	100	0,70	0,10	1,90	12	71
	Котлеты, биточки (особые свин/говяж) (с соусом) 100/20	120	17,39	12,93	14,10	239,5	
	Макаронные изделия отварные с маслом (обед)	180	6,68	8,24	41,96	182,3	389
	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,44	389
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	85,44	H
	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2	H
	Фрукты св. (яблоко)*	100	0,40	0,40	9,80	47	338
ИТОГО ЗА ОБЕД		1000	33,24	27,61	147,02	763,11	
ПОЛДНИК	Каша вязкая молочная из пшенной крупы (с маслом)	150	5,96	7,79	30,06	182,3	389
	Какао с молоком	200	3,88	3,10	25,06	147,36	382
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	85,44	H
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		390	13,00	11,29	74,44	407,32	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1970	68,41	59,66	291,00	1993,46	



День 8						
ЗАВТРАК	Птица тушеная в соусе (завтрак)	100	15,95	11,11	3,38	177,95 290
	Рыба из овощей (завтрак)	180	3,01	4,90	16,74	124,6 143
	Какао с молоком	200	3,88	3,10	25,06	147,36 382
	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,73	96,12 H
	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2 H
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		555	27,81	19,77	81,85	622,23
ОБЕД	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250	7,85	6,30	23,40	157,92 104
	Рыба, тушеная в томате с овощами (минтай или хек) 100/100	200	10,83	13,12	11,34	207,12 229
	Рис отварной (обед)	180	4,37	6,44	44,03	251,64 304
	Компот из сухофруктов	200	0,56	0,02	21,74	89,78 349
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	85,44 H
	Хлеб ржаной	40	1,88	0,28	19,92	85,6 H
ИТОГО ЗА ОБЕД		810	28,65	26,56	139,75	877,5
ПОЛДНИК	Духовые пирожки с смородиной	60	2,34	6,72	22,14	204,6 H
	Кисломолочный продукт 200	200	5,80	5,00	8,00	106 386-1
	Фрукты св, (яблоко)*	100	0,40	0,40	9,80	47 338
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		360	8,54	12,12	39,94	387,6
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1725	65,00	58,45	261,54	1887,38
День 9						
ЗАВТРАК	Икра кабачковая промыш, производства**	60	0,00	3,00	4,20	54 73-1
	Омлет с сыром	200	18,44	21,42	3,36	283,36 211
	Кофейный напиток с молоком	200	3,02	2,72	14,48	98,3 379
	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,73	96,12 H
	Мармелад	40	0,04	0,00	28,96	120 H
	Фрукты св, (груша)*	100	0,40	0,30	10,30	47 338
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	645	22,44	25,17	68,55	622,48
ОБЕД	Борщ	250	1,80	5,10	10,65	96,08 81
	Салат из св. моркови с сахаром**	100	1,23	0,09	20,48	81,7 62
	Тефтели 2-й вариант (свинина) 100/20	120	9,95	8,04	12,35	190,33 279
	Каша рассыпчатая (пшеничная с маслом) (обед)	180	9,11	6,23	50,42	281,27 171
	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	15,90	64,28 342
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	85,44 H
ИТОГО ЗА ОБЕД	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2 H
	ИТОГО ЗА ОБЕД	900	26,82	20,23	144,06	863,3
ПОЛДНИК	Пудинг из творога (запеченный) (с молоком сгущенным)	150	16,33	13,79	28,60	364,6 222
	Чай с лимоном	200	0,14	0,00	10,18	40,9 377
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		350	16,47	13,79	38,78	405,5
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1865	65,73	59,19	263,39	1891,28
День 10						
ЗАВТРАК	Овощи натуральные свежие (помидоры в нарезке)** (завтрак)	60	0,36	0,12	2,52	11,94 71/1
	Котлеты домашние (свин/говяж)	100	15,58	18,43	13,07	275,9 271
	Каша рассыпчатая (пшеничная с маслом)	150	6,14	3,76	36,06	150 171
	Чай с лимоном и сахаром	200	0,26	0,00	7,24	30,82 376
	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,73	96,12 H
	Хлеб ржаной	40	1,88	0,28	19,92	85,6 H
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	595	27,78	23,04	100,54	650,38
ОБЕД	Суп-лапша домашняя	250	5,25	7,00	26,42	119,38 113
	Салат из квашеной капусты**	100	0,99	5,05	6,70	76,73 47
	Отбивная из мяса птицы (курица)	100	12,29	13,05	11,16	213 249
	Пюре картофельное (обед)	180	3,33	5,26	21,42	146,86 312
	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,44 389
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	85,44 H
	Хлеб ржаной	40	1,88	0,28	19,92	85,6 H
ИТОГО ЗА ОБЕД	Фрукты св, (яблоко)*	100	0,40	0,40	9,80	47 338
	ИТОГО ЗА ОБЕД	1010	28,30	31,44	134,94	858,45
ПОЛДНИК	Суп молочный с макаронными изделиями	250	5,87	8,82	21,40	198,65 120
	Чай с сахаром	200	0,14	0,00	10,00	39,24 376
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	64,08 H
	Кондитерское изделие 25 (печенье)	25	1,88	2,95	18,73	104,28 H
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		505	10,26	12,07	64,62	406,25
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		2110	66,34	66,55	291,50	1915,08
ИТОГО ЗА ВСЬ ПЕРИОД:		19145	657,59	624,19	2741,03	19337,55
СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД:		1914,5	65,76	62,42	274,10	1933,76

Примечание: Фрукт* – допускается выдача иных фруктов;
Овощи в нарезке, салаты из св./квашен. овощей, консервы промыш. производства** – допускается выдача иных овощей;
Мучное кондитерское изделие (кекс)*** – выдается обучающимся в 1 см. - на завтрак, обучающимся во 2 см. - на обед

Меню разработано с использованием:
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс. 2017. – 544 с.
Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1–4-х классов в общеобразовательных организациях
Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.

Разработчик: ООО "Кубанская степь"

Ответственный

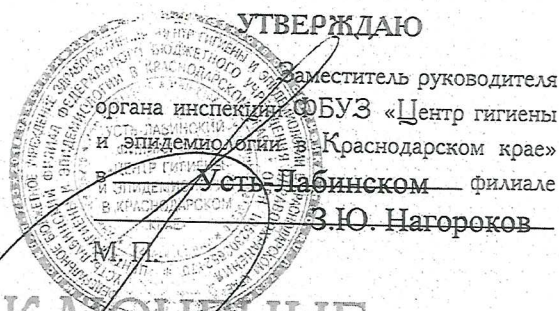

Козырева Ю. В.



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

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



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 793/34 «30» августа 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

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

Производство экспертизы начато: 25.08.2023 г. 11-00 ч.

Производство экспертизы окончено: 30.08.2023 г. 13-00 ч.

- 1. Основание:** заявление начальника Управления образованием администрации муниципального образования Динской район Коньковой Елены Евгеньевны вх. № 1236/488/ОИ от 25.08.2023 г.
- 2. Заявитель:** УО администрации МО Динской район.
Юридический адрес: 352204, РФ, Краснодарский край, Динской район, ст. Динская, ул. Красная, 16.
ИНН: 2330021443;
ОГРН: 1022303618996;
Фактический адрес: 352204, РФ, Краснодарский край, Динской район, ст. Динская, ул. Красная, 16.
- 3. Разработчик:** ООО «Кубанская степь».
Юридический адрес: Краснодарский край, Динской район, станица Динская, ул. Центральная, 23А, офис 1.
Фактический адрес: Краснодарский край, Динской район, станица Динская, ул. ул. Центральная, 23А, офис 1.
- 4. Цель экспертизы:** 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, в том числе с ОВЗ;

Усть-Лабинский

352330, г. Усть-Лабинск, ул. Островского,

115. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».
тел./факс (86135) 5-02-36 ulabfguz@mail.ru

Продолжение: 2-3
Страницы №

205985

- технологические карты на блюда, представленные в меню;
- выполнение натуральных норм питания, согласно рекомендуемым наборам пищевых продуктов для детей 12 лет и старше.
- Сводная таблица распределения калорийности по приемам пищи;
- Сводная таблица потребления пищевых веществ по дням;
- В.А. Тутельян, химический состав и калорийность российских продуктов питания. Москва, Изд-во «ДеЛи плюс», 2012 год.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

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, 2011;
- 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 2022-584с.;
- Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания. Могильный М.П. М. деЛи плюс. 2011-1008с
- 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 12 лет и старше, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов в общеобразовательных учреждениях. Меню разработано на летне-осенний сезон; в меню используются свежие овощи летнего и осеннего сезона, так же в меню 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.

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

Горячий завтрак состоит из молочных, творожных, яичных, мясных, рыбных блюд, горячего напитка или сока, кондитерские изделия (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 и 2-х горячих блюд (мясные, в т.ч. из мяса птицы, рыбные кулинарные изделия, изделия с гарниром), холодных или горячих напитков (соки, кисели, компоты из свежих или сушеных фруктов, чай) и закуски (овощи свежие или консервированные, салаты).

Полдник состоит из молочных, творожных, яичных блюд, мучных выпечных изделий и холодных или горячих напитков (кисломолочный, кофейный напиток, сок, чай).

Свежие фрукты в натуральном виде выдаются ежедневно в завтрак, обед или полдник; 3

Усть-Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

раза за 10 дней в завтрак и полдник, что позволяет обеспечить норму потребления фруктов для учащихся 1 и 2 смены. В 1 смену при 1-разовом питании в среднем за 10 дней на 1 человека более 60 грамм, при норме 37-46 грамм, при 2-хразовом 111 грамм, при норме 92-111 грамм. Во 2 смену при 2-хразовом питании 108,5 грамм, при норме 74-93 грамма.

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 к/кал)	Фактическое выполнение энергетической ценности (среднее значение в к/кал)
Завтрак	544-680	656
Обед	816-952	879
полдник	272-408	399
Итого за день (60-75%)	1632-2040	1934

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

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	66
Жиры	55-69	62
углеводы	230-287	274

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и составляют: каши, яичные, мясные и творожные блюда - 200-250 грамм, первые блюда – 250-300 грамм, овощи в нарезке, салаты - 100 грамм, фрукты 100 грамм, гарниры – 180-250 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы - 100-120 грамм.

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

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	550-680	550
Обед	810-1010	800
полдник	350-505	350

Нормы потребления пищевой продукции выполнены на 60-75% от суточной потребности в соответствии с требованиями таблицы 2 приложения № 7 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Усть-Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

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 макаронных изделий, фруктов, соков, сыра, кондитерских изделий, сахара. Несколько превышено потребление мяса, масла растительного, макаронных изделий, круп, снижено потребление рыбы, творога, сливочного масла, 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 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 овощей, яиц, творога, сметаны, кондитерских изделий. Несколько превышено потребление мяса, масла растительного, картофеля, круп, макаронных изделий, снижено потребление молочных продуктов, хлеба, рыбы, что связано с невозможностью включения молочных и кисломолочных продуктов в обед и необходимостью разнообразия питания детей, получающих полдник (включения в их рацион творожных, молочных и яичных блюд, рекомендуемых на полдник при суточном пребывании в организованном коллективе).

На все блюда представлены технологические карты, которые разработаны на основе использованного сборника рецептов. 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 также температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. Выводы: представленное примерное 10-ти дневное 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»