

СОГЛАСОВАНО:

Директор МБОУ «Октябрьская школа №1»



В.В. Куклин

2024г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО «Неман»

И.В. Лехман



2024г.

ОСНОВНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ (ЗАВТРАК)
обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 7-11 лет

(осень - зима)

МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД

Возрастная категория 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод р _д , г			
Неделя 1 День 1	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ	150/5/15	11.34	14.48	30.65	236.5	204	2011
	БУТЕРБРОДЫ С ПОВИДЛОМ	55	2.4	3.87	27.83	156.0	№ 2	2011
	ЧАЙ С САХАРОМ	210	0.2	0.1	9.3	38.0	376	2011
	ПЛОДЫ СВЕЖИЕ	100	0.4	0.4	9.8	47.0	338	2011
Итого за прием пищи:		535	14.34	18.85	77.58	477.5		
Итого за день:			14.34	18.85	77.58	477.5		

Приним пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г			
Неделя 1								
День 2								
ЗАВТРАК	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОЧНЫМ СОУСОМ	130/35	18.3	12.4	23.5	283.4	223	2011
	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/5/5	0.12	0.0	14.5	59.2	377	2011
	ПЛОДЫ СВЕЖИЕ	100	0.4	0.4	9.8	47.0	338	2011
	КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	40	3.0	4.0	28.9	166.9	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.6	0.3	8.0	41.2	СРБ	2020
Итого за прием пищи:		537	23.42	17.1	84.7	597.6	*	
Итого за день:			23.42	17.1	84.7	597.6		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевода, г			
Неделя 1 День 3	КАША ПШЕННАЯ С ИЗЮМОМ И МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200/10/10	8.19	11.9	46.19	326.19	177	2011
	СЫР (ПОРЦИЙМИ)	15	3.48	6.43	0.0	64.0	15	2011
	СОКИ ФРУКТОВЫЕ	200	1.0	0.0	20.4	84.8	389	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.04	0.32	19.68	93.6	СР5	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	35	2.8	0.53	14.0	72.1	СР5	2020
Итого за прием пищи:		510	18.51	19.18	100.27	640.69		
Итого за день:			18.51	19.18	100.27	640.69		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур	
			Белки, г	Жиры, г	Углевод. в, г				
Неделя 1 День 4	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	60	0.66	0.12	2.28	13.2	70/71	2011	
		ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	106/10	10.78	19.2	10.04	264.0	210	2011
		КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2.8	2.5	13.6	88.0	379	2011
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1.9	0.2	12.3	58.5	СР5	2020
		ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	25	2.0	0.37	10.0	51.5	СР5	2020
		ПЛОДЫ СВЕЖИЕ	100	0.4	0.4	9.8	47.0	338	2011
		526	18.54	22.79	58.02	522.2			
		18.54	22.79	58.02	522.2				
		Итого за прием пищи:							
		Итого за день:			18.54	22.79	58.02	622.2	

ЗАВТРАК

Принем пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углевод чл, г			
Неделя 1 День 5	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ	60	0.78	1.95	3.76	35.76	45	2011
	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ С М/С	90/5	10.6	12.97	12.8	210.7	234	2011
	ПРОЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С М/СЛ	150/5	3.16	4.96	21.12	141.82	312	2011
	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	0.2	0.1	9.3	38.0	376	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1.9	0.2	12.3	58.5	СР5	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	25	2.0	0.37	10.0	51.5	СР5	2020
	Итого за прием пищи:	570	18.64	20.55	69.28	536.28	#	
	Всего за день:		18.64	20.55	69.28	536.28		
	Итого за прием пищи:							
	Всего за день:							

ЗАВТРАК

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод, г			
Неделя 2 День 6	КАША РИСОВАЯ С ИЗЮМОМ И МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200/10/10	6.09	10.88	47.99	315.0	177	2011
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2.8	2.5	13.6	88.0	379	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1.9	0.2	12.3	58.5	CP6	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СР5	25	2.0	0.37	10.0	51.5	CP5	2020
	ПЛОДЫ СВЕЖИЕ	100	0.4	0.4	9.8	47.0	338	2011
ИТОГО за прием пищи:		570	13.19	14.35	93.69	560.0		
ИТОГО за День:			13.19	14.35	93.69	560.0		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г			
Неделя 2 День 7	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	60	0.66	0.12	2.28	13.2	70/71	2011
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ	110	10.66	14.85	10.71	210.7	278	2011
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МСЛ	150/5	5.6	7.9	35.0	230.8	309	2011
	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/6/5	0.12	0.0	14.5	59.2	377	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1.9	0.2	12.3	58.5	CP5	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	25	2.0	0.37	10.0	51.5	CP5	2020
		587	20.94	23.44	84.79	623.9		
		20.94	23.44	84.79	623.9			

Итого за прием пищи:

Итого за день:

Принем пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г			
Надоля 2 День 8	Икра кабанчиковая промышленного производства котлеты рулетные из птицы с м/сл рис отварной с м/сл комлот из сухофруктов хлеб пшеничный хлеб ржаной с/б	50	1.0	4.5	3.9	59.5	СРБ	2011
		90/5	15.1	19.7	13.4	291.7	295	2011
		150/5	3.77	5.5	37.9	216.7	304	2011
		200	0.4	0	30.9	126.33	349	2011
		25	1.9	0.2	12.3	58.5	СРБ	2020
		25	2.0	0.37	10.0	51.5	СРБ	2020
		550	24.17	30.27	108.4	804.23		
			24.17	30.27	108.4	804.23		

на принем пищи:

на день:

Применение пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод, г			
Неделя 2 День 9	ОЛАДЬИ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ КЕФИР МДЖ 2,5% ПЛОДЫ СВЕЖИЕ КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	200/20	16,77	16,15	93,9	587,5	401	2011
		180	5,2	4,5	7,2	90,0	386	2011
		100	0,4	0,4	9,8	47,0	338	2011
		40	3,0	4,0	28,90	166,8	СПС	2020
		540	25,37	25,05	139,8	891,3		
			25,37	25,05	139,8	891,3		

Принем пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод м, г			
Неделя 2 День 10	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ С М/СЛ	200/10	6.11	10.72	32.38	251.0	181	2011
	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/6/6	0.12	0	14.5	59.2	377	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1.9	0.2	12.3	58.5	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	25	2.0	0.37	10.0	51.5	СРБ	2020
	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	75	9.22	5.48	29.18	202.0	410	2011
		547	19.35	16.77	98.36	622.2		
			19.35	16.77	98.36	622.2		

на прием пищи:
на день:

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Итого за весь период	196,47	208,35	914,89	6275,90
Итого за период	19,6	20,8	91,48	627,5
Выражение в % от калорийности	102,1	105,6	109,3	106,8

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Вид приема пищи	Объем
Всего за период	547,2

Перечислите:
Имена витаминов, содержащихся в продуктах.
Литература. Стр. 373-378.

Овощи натуральные свежие (огурцы)	50гр.	Овощи маринованные (огурцы)
Овощи натуральные свежие (помидоры)	50 гр.	Овощи маринованные (помидоры)
Овощи маринованные (огурцы)	50 гр	Овощи маринованные (помидоры)
Сухофрукты	20-40гр	Фрукты свежие
Молоко цельное	100гр-70гр, 7,7гр	Молоко ступенное, сухое молоко
Яб. доки свежие	100гр-90 гр	Сок яб. дочный
Яйцо кур	41гр-11,5	Яичный порошок
Мясо говядины	100гр-110гр	Куры 1-2 категории

При составлении меню была использована литература:

Бориник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/
Изд. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Делта принт, 2011. – 544 с.

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
Уникальный номер записи в РАЛ
RA.RU.710101
Юридический адрес: 295034
г. Симферополь, ул. Набережная, д.67
тел.: (3652) 549-900, факс: (3652) 549-901
ИНН 9102034069 ОГРН 1149102060348
ОКПО 00711250 КПП 910201001
e-mail: fbuz_priemn@cge-crimea.ru
http://www.cge-crimea.ru
Фактический адрес:



УТВЕРЖДАЮ
Руководитель Органа инспекции
ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Республике Крым и
городе федерального значения
Севастополе»
Р.В.Проскурнин

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии санитарным правилам и нормативам перспективного меню
№1.2232/Э.929 от 19.08.2022 г.

- 1. Наименование учреждения:** Общество с ограниченной ответственностью «Феникс». Далее, сокращенно –ООО «Феникс».
- 2. Юридический адрес:** 297210 Республика Крым, район Красногвардейский, поселок городского типа Октябрьское, улица Тельмана, дом 36
- 3. Фактический адрес:** 297210 Республика Крым, район Красногвардейский, поселок городского типа Октябрьское, улица Тельмана, дом 36
- 4. Ф.И.О. руководителя:** Темный В.И.
- 5. ИНН/КПП:** 910510690/910501001
- 6. Основание для проведения экспертизы:** заявление №1.2232 от 07.07.2022 г.
- 7. Дата проведения инспекции:** 07.07.2022 г.-19.08.2022 г.
- 8. Документы, представленные для проведения экспертизы:**
 - пояснительная записка;
 - свидетельство о государственной регистрации юридического лица серия 91 №000487214 от 23.01.2015 г.;
 - примерное двухнедельное меню для обучающихся возрастной категории 7-11 лет (завтрак)
 - технологические карты.
- 9.Перечень нормативной документации, на основании которой проводилась экспертиза:** - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 10.Характеристика рациона питания:** Представленное меню разработано на 10дневный период (завтрак). Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, массы порций блюд (в граммах, мл.), указание номеров рецептов сборника рецептур в соответствии с Приложением 7,8 и табл. 1 Приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Все блюда и кулинарные изделия, указанные в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических картах, что соответствует п. 2.8.СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
Примерное меню разработано для следующих пищеблоков, работающих на сырье:
 - МБОУ «Амурская школа имени А.К.Чикаренко»
 - МБОУ «Краснознаменная школа»
 - МБОУ «Полтавская школа»
 - МБОУ «Восходненская школа имени В. И. Криворотова»
 - МБОУ «Ровновская школа»

№ экспертного заключения 1.2232/Э.929

Дата составления:

ФИО Э.Р. Владкиова

КОПИЯ ВЕРНА
подпись



МБОУ «Удачненская школа»
 - МБОУ «Колодезьянская школа»
 - МБОУ «Янтарненская школа имени В.В. Кубракова»
 - МБОУ «Марьяновская школа»
 - МБОУ «Октябрьская школа №1» Красногвардейского района
 - МБОУ «Пятихатская школа»
 - МБОУ «Котельниковская школа»
 Меню предназначено для реализации готовой продукции общественного питания для детей возрастной категории 7-11 лет и предусматривает однократный прием пищи (завтрак) для питания детей в соответствии с представленным меню, используются продукты, разрешенные при организации питания детей, что соответствует требованиям Приложения №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

11. Ссылка на рецептуру: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников» под редакцией М.П. Мотильного и В.А. Тутельяна.- М. Де Ли плюс, 2011.

12. Повторение одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня: в представленном меню не отмечается повторение одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня

13. Распределение калорийности по приемам пищи в процентном соотношении (за 10 дней) соответствует требованиям табл. 3 Приложения №10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Возраст детей	7-11 лет	завтрак
Нормативное значение	20-25%	
Фактическое значение	24,2	

14. Распределение пищевых веществ и калорийности (за 14 дней): соответствует требованиям таблицы 1 Приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Возраст детей	7-11 лет	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность (г)
Нормативное значение	15,4-19,2	15,8-19,7	67-83,7	470-587,5	
Фактическое значение	17,3	18,7	81,8	570	

15. Объемы отдельных блюд для детей: Требованиям Приложения №9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Возраст детей	7-11 лет	Каша, или овощное, творожное	Фактический объем отдельных блюд	Нормативное значение
			180	150-200
		Второе блюдо	90	90-120
		Гарнир	150	150-200
		закваска	80	60-100
		Третье блюдо	180	180-200
		Фрукты	100	100

16. Среднесуточные количества продуктов в день на ребенка: соответствует требованиям

Таблицы 2 Приложения 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

№ аккредитации учреждения: 1.2232/9.929

Подпись врача ОИ

Ф.И.О. З.Р. Вальцова



КОПИЯ ВЕРНА

подпись

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Крым и городе федерального значения Севастополе» (ФБУЗ «ЦГиЭ в Республике Крым и городе федерального значения Севастополе»)

Возраст детей 7-11-лет	Фактическое количество продуктов	Нормативное значение
Хлеб ржаной	19,5	16-20
Хлеб пшеничный	30	30-37,5
Макаронные изделия	4	3-4
молоко	62	60-75
крупа	11	9-11,2
сыр	2,5	2-2,5
Фрукты свежие	40	37-46,2
Соки, напитки	40	40-50
птица	9	7-9
творог	10	10-12,5
яйцо	14,1	12-15
чай	0,5	0,4-0,5

17. Продукты, включенные в рацион питания детей ежедневно: хлеб, молоко, сливочное масло, фрукты, (овощи, птица, рыба, сыр, яйца – 1-3 раза в неделю).

18. Заключение: Представленное перспективное меню на десятидневный период для обучающихся 7-11 лет (завтраки)

- МБОУ «Амурская школа имени А.К.Чикаренко»
- МБОУ «Краснознаменная школа»
- МБОУ «Полтавская школа»
- МБОУ «Восходненская школа имени В. И. Криворотова»
- МБОУ «Ровновская школа»
- МБОУ «Удаченская школа»
- МБОУ «Колодезянская школа»
- МБОУ «Янтарненская школа имени В.В. Кубракова»
- МБОУ «Марьяновская школа»
- МБОУ «Октябрьская школа №1" Красногвардейского района
- МБОУ «Пятихатская школа»
- МБОУ «Котельниковская школа»,

ООО «Феникс» по адресу: 297210 Республика Крым, район Красногвардейский, поселок городского типа Октябрьское, улица Тельмана, дом 36

соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене

(подпись)

Ваджипова Э.Р.
(ФИО)

Зам технического директора

(подпись)

Усманова Э.И.
(ФИО)





Директор ООО «Heman»