

СОГЛАСОВАНО:
Директор МБОУ «Октябрьская школа №1»



В.В. Куклин
2024г.

УТВЕРЖДАЮ:



Директор ООО «Неман»
И.В. Лехман
2024г.

ОСНОВНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ (ОБЕД)
Учащихся в общеобразовательных организациях,
отнесенных к льготной категории

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше
(осень - зима)

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД
Возрастная категория: от 12 лет и старше

		Белки, г	Жиры, г	Углевод вл, г				
ОБЕДА	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕННЫМ ОГУРЦОМ	50	0,6	3,92	4,48	55,7	37	2011
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	2,0	5,0	13,0	105,8	82	2011
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ С МСЛ	100/5	16,7	21,5	15,1	320,7	295	2011
	КАША РАССЫПЧАТАЯ РЧНЕВАЯ ИЛИ ПЕРЛОВАЯ С МСЛ	180/5	5,8	8,8	37,0	248,3	302	2011
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	180	0,1	0,1	9,5	40,7	342,1	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,3	20,0	94,7	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1,3	0,3	7,9	40,2	СРБ	2020
	ТОГО ЗА ПРИЕМ ПИЩИ:	830	29,6	39,92	106,98	906,1		
	Средо за день:	1	29,6	39,92	106,98	906,1		

Прием 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								
Итого за прием пищи: Итого за день:	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	50	0.7	3.0	4.1	46.7	52	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПЮЙ РИСОВОЙ	250	2.1	2.8	16.9	101.5	101	2011
	ПТИЦА ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	100	13.8	15.1	3.7	212.3	290	2011
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МСЛ	180.5	6.5	8.4	40.6	260.8	309	2011
	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	180	0.4	0.0	27.8	113.7	349	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.1	0.3	20.0	94.7	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.3	0.3	7.9	40.2	СРБ	2020
		825	27.9	29.9	121.0	869.9		
		27.9	29.9	121.0	869.9			

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод. в, г			
Часть 1 день 3	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ РАССОЛЫНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ ПЕЧЕНЬ ПО - СТРОГАНОВСКИ КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ С МСЛ КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	50	0.7	2.5	4.6	44.9	45	2011
		250	2.3	5.3	16.4	122.4	96	2011
		100	13.6	10.8	7.5	189.1	255	2011
		180/5	10.0	10.3	44.5	310.2	302	2011
		180	0.1	0.1	9.5	40.7	342.1	2011
		40	3.1	0.3	20.0	94.7	СРБ	2020
		20	1.3	0.3	7.9	40.2	СРБ	2020
		825	31.1	29.6	110.4	842.2		
			31.1	29.6	110.4	842.2		

Это за прием пищи:
это за день:

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод, г			
Легкий завтрак	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100	1,4	10,04	7,29	125,1	67	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ ГОРОХОВЫЙ	250	5,8	5,4	19,0	147,3	102	2011
	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	110	10,4	9,6	12,9	181,6	239	2011
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С М/СЛ	180/5	3,9	9,1	25,1	197,0	312	2011
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0,4	0,0	27,8	113,7	349	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,65	0,45	30,0	142,05	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	40	1,95	0,45	11,85	60,3	СРБ	2020
		925	28,5	35,04	133,94	967,05		
			28,5	35,04	133,94	967,05		
				28,5	35,04	133,94	967,05	

0 на прием пищи:

0 на день:

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
ин 1 6	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	50	0.4	0	0.8	6.5	70/71	2011	
	СУП ОВОЩНОЙ	250	1.6	5.0	9.1	95.2	99	2011	
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛ	180/5	6.5	8.6	40.6	262.7	309	2011	
	ПТИЦА ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	100	13.8	15.1	3.8	213.1	290	2011	
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	180	0.1	0.1	9.5	40.7	342.1	2020	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4.65	0.45	30.0	142.05	СРБ	2020	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	1.95	0.45	11.85	60.3	СРБ	2020	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	40	1.95	0.45	11.85	60.3	СРБ	2020	
	на прием пищи:		865	29.0	29.7	105.65	820.56		
	за день:			29.0	29.7	105.65	820.55		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г			
Обед								
для 2 чел. 6	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ С МСЛ КАША ВЯЖКАЯ ИЗ КРУПЫ ПШЕНИЧНОЙ "АРТЕК" С МСЛ КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ РЖАНОЙ СРЕ	50	0,7	2,5	4,6	44,9	45	2011
		250	1,8	5,0	12,3	102,1	82	2011
		100/5	16,7	21,5	15,1	320,7	295	2011
		180/5	4,7	8,3	28,2	205,8	303,3	2011
		180	0,1	0,1	9,5	40,7	342,4	2011
		40	3,1	0,3	20,0	94,7	СРБ	2020
		20	1,3	0,3	7,9	40,2	СРБ	2020
830	28,4	38,0	97,6	849,1				
на прием пищи:			28,4	38,0	97,6	849,1		
на день:								

Примечание	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод. в, г			
И 2	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	50	0.7	3.0	4.1	46.7	52	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ ГОРОХОВЫЙ	250	5.8	5.4	19.0	147.3	102	2011
	ФРИКАДЕЛЬКА ИЗ КУР С МСЛ.	100/5	13.0	19.6	7.7	259.6	297	2011
	КАША РАССЫЛЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ С МСЛ	180/5	10.0	10.3	44.5	169.96	302	2011
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0.4	0.0	27.8	113.7	349	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.1	0.3	20.0	94.7	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.3	0.3	7.9	40.2	СРБ	2020
		830	34.3	38.9	131.0	872.16		
		34.3	38.9	131.0	872.16			

на прием пищи:

на день:

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод г, г			
в прием пищи:	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧУАННОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ	50	0.7	2.5	5.6	45.1	46	2011
	РАССОЛЫНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	2.3	5.3	16.4	122.4	96	2011
	ПТИЦА ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	100	13.8	15.1	3.8	213.1	290	2011
	МАКАРОНЫ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С М/СЛ	200/5	7.2	9.4	44.9	293.2	309	2011
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	180	0.1	0.1	9.5	40.7	342.1	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4.65	0.45	30.0	142.05	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	40	1.95	0.45	11.85	60.3	СРБ	2020
		885	30.7	33.3	122.05	916.85		
			30.7	33.3	122.05	916.85		
			30.7	33.3	122.05	916.85		

Группы пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод. эд. г			
	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С ФАСОЛЬЮ	100	1.72	7.14	6.01	95.2	68	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	2.8	2.8	20.2	117.1	103	2011
	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ГОВЯЖ. ПЕЧЕНЬЮ	200	21.1	17.01	26.0	353.1	284	2011
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0.4	0.0	27.8	113.7	349	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.1	0.3	20.0	94.7	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.3	0.3	7.9	40.2	СРБ	2020
		790	30.42	27.55	107.91	814.0		
			30.42	27.55	107.91	814.0		

Прим. пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод. в., г			
10	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	50	0,4	0	0,8	6,5	70/71	2011
		250	1,6	5,0	9,1	95,4	99	2011
		250	20,7	26,6	51,0	527,6	291	2011
		180	0,1	0,1	9,5	40,7	342,1	2011
		60	4,6	0,45	30,0	142,05	СРБ	2020
		40	1,95	0,45	11,85	60,3	СРБ	2020
		830	29,35	32,6	112,25	872,55	№	
		29,35	32,6	112,25	872,55			

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
весь период	299.27	334.51	1148.78	8730.46
значение за период	29.9	33.4	114.8	873.0
на 1000 ккал, жиров, углеводов в период в % от калорийности	95.0	103.7	85.7	91.7

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Прием пищи	Объем
Завтрак	243.5
Обед	843.5

...иниет/
...на в...м...м...в...ности
...инии, Стр. 373-378.

Овоши натуральны свежне (азурис)	50зр.	Овоши маринуваныне (азурис)
Овоши натуральны свежне (помидоры)	50 зр.	Овоши маринуваныне (помидоры)
Овоши маринуваныне (азурис)	50 зр	Овоши маринуваныне (помидоры)
Сухофрукты	20-40зр	Фрукты свежне
Молоко цельное	100зр-70зр, 7,7зр	Молоко стуженное, сухое молоко
Яблоки свежи	100зр-90 зр	Сок яблочный
Яйно кур	41зр-11,5	Яичный порошок
Мясо говядины	100зр-110зр	Куры 1-2 категории

При составлении меню была использована литература:

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

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
Уведомительный номер записи в РНЛ
RA.RU.710001
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_priem@cdc-crimca.ru
http://www.cdc-crimca.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
№1.2751/Э.931 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. **Телефон** +7978-197 86 38
- 5. ИНН/КПП:** 910510690/910501001 **ОГРН:** 1159102036114
- 6. Основание для проведения экспертизы:** заявление №1.2751 от 18.08.2022 г.
- 7. Дата проведения инспекции:** 18.08.2022 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 12 лет и старше (обед)
 - 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 (обед). 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"



- МБОУ «Удачненская 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"

Меню предназначено для реализации готовой продукции общественного питания для детей возрастной категории 12 лет и старше и предусматривает однократный прием пищи (обед)

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 рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников» под редакцией М.П.Могильного 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 12 лет и старше	обед
Нормативное значение при 2-разовом при питании	30-35%
Фактическое значение	34,8

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 12 лет и старше	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность (г)
Нормативное значение	27-31,5	27,6-32,2	114,9-134	816-952
Фактическое содержание	29	31	114	856,6

15. Объемы отдельных блюд для детей: (занижены, завышены)

Возраст детей 12 лет и старше	Фактический объем отдельных блюд	Нормативное значение
Первое блюдо	250	250-300
Второе блюдо	110	100-120
гарнир	180	180-230
закуска	100	100-150
Третье блюдо	180	180-200

16. Среднесуточные количества продуктов в день на ребенка: соответствуют требованиям таблицы 2 приложения 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

№ экспертного заключения 1.2751/3.931

Подпись врача ОИ _____

ФИО Э.Р. Ваджинова

КОПИЯ ВЕРНА
ПОДПИСЬ





Директор ООО «Heman»

