

УТВЕРЖДАЮ

ИП Игнаткина Н.А.



Н.А.Игнаткина

«1» декабря 2024 год

СОГЛАСОВАНО



Директор СОИИ № 19

19

2024 год

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗОВАННОЕ) МЕНЮ
(10-ти дневное)
ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ КАНЕВСКОЙ РАЙОН
Сезон: зимне-весенний
Возраст: от 7 до 11 лет

сезон: зима-весна

возрастная категория: 7-11 лет

понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 День 1								
завтрак	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА	200	7,6	9,6	31,9	245,9	175	2011
	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (порциями)	15	3,5	4,4	0	53,7	75	2021
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2	0,1	9,3	38	457	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	2	0,4	10	51,5	574	2021
	ПРЯНИКИ ***	20	1,1	0,9	14,8	73,2	580	2021
Итого за завтрак:		500	17,4	15,7	85,7	555,9		
обед	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) помидоры **	60	0,5	0,1	1	6,6	149	2021
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1,5	3,5	5,6	60	95	2021
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ	110	11,1	13,8	11,4	204,6	279	2011
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,6	5	29,6	184,5	256	2021
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1	0,2	20,2	86	501	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,4	0,5	12	61,8	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
Итого за обед:		890	25,5	23,8	109,3	741,1		
Итого за день:		1390	42,9	39,5	195	1297		

* - допускается выдачи иных фруктов

** - допускается выдачи иных овощей

*** - допускается выдачи иных кондитерских изделий

сезон: зима-весна

возрастная категория: 7-11 лет

вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 День 2								
завтрак	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) огурцы **	60	0,5	0,1	1	6,6	149	2021
	ШАШЛЫЧКИ ИЗ МЯСА	100	10,6	13,2	14,3	218,5	321	2016
	СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ-ттк	25	0,2	0,8	1,2	13	419-ттк	2021
	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	155	4,2	4	25,8	156,6	225	2021
	ЛИМОНАД АПЕЛЬСИНОВЫЙ	200	0,3	0,1	21,7	89,9	467	2016
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	25	1,9	0,2	12,3	58,5	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
Итого за завтрак:		585	19,3	18,7	84,3	584,3		
обед	САЛАТ ИЗ СВЁКЛЫ С СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ	70	0,9	4,3	4,3	58,9	31	2021
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	200	5	2,9	11,7	92,6	113	2021
	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ-ттк	110	9,5	9	12	166,5	239	2011
	КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ	150	3,2	7,7	23,9	173,1	145	2011
	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,3	2,9	13,9	94	462	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	2	0,4	10	51,5	574	2021
Итого за обед:		795	26,9	27,5	95,5	730,2		
Итого за день:		1380	46,2	46,2	179,8	1314,5		

** - допускается выдачи иных овощей

сезон: зима-весна

возрастная категория: 7-11 лет

реда

Присм пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя I День								
Завтрак	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) помидоры **	60	0,4	0,1	1,1	6,6	148	2021
	ПАЛОЧКИ-ХРУСТЯШКИ-рыбные-ттк	110	9,5	11	12	166,5	486-ттк	2021
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	4,1	6	8,7	105	377	2021
	СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ-ттк	30	0,3	1	1,4	15,7	419-ттк	2021
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,6	0,1	20,1	84	495	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	30	2,3	0,2	14,8	70,2	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
	Итого за завтрак:	600	18,8	18,7	66,1	489,2		
Обед	САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ	60	0,7	0,1	4,4	23,6	56	2011
	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	2,1	4,1	10,6	87,6	100	2021
	РАГУ ИЗ СВИНИНЫ	200	13,3	17,5	29,8	430,9	263	2011
	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК СВЕЖИХ	200	0,2	0,2	23,8	98	476	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	2	0,4	10	51,5	574	2021
	ПРЯНИКИ ***	20	1,1	0,9	14,8	73,2	581	2021
	Итого за обед:	745	22,4	23,5	113,1	858,4		
	Итого за день:	1345	41,2	42,2	179,2	1347,6		

** - допускается выдачи иных овощей

*** - допускается выдачи иных кондитерских изделий

сезон: зима-весна

возрастная категория: 7-11 лет

четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 День 4								
завтрак	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА запеченные ттк	180	14,4	14,4	42,7	360	286-ттк	2021
	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	15	1,1	1,3	8,3	49,1	471	2021
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2	0,1	9,3	38	457	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	20	1,5	0,2	9,8	46,8	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
Итого за завтрак:		535	19,2	16,7	87,9	579,1		
обед	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	60	0,7	3,1	3,3	43,8	2	2021
	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	200	2	3,1	8,9	71,4	128	2021
	МЯСО ТУШЕНОЕ	90	9,5	16,4	2,3	274,5	256	2011
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	150	3,9	3,2	23,1	137,1	223	2021
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,3	0,1	9,5	40	459	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	50	3,8	0,4	24,6	117	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,8	0,5	14	72,1	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*	120	0,5	0,5	11,8	52,8	82	2021
Итого за обед:		905	23,5	27,3	97,5	808,7		
Итого за день:		1440	42,7	44	185,4	1387,8		

* - допускается выдачи иных фруктов

сезон: зима-весна

возрастная категория: 7-11 лет

пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 День 5								
завтрак	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ	60	1	3,6	4,9	56,4	9	2021
	ВОК ИЗ ПТИЦЫ С РИСОМ-ттк	180	12,5	13,9	32,2	294,8	375-ттк	2021
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,8	2,5	13,6	88	465	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	20	1,5	0,2	9,8	46,8	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (мандарины)*	100	0,8	0,2	7,5	38	82	2021
	Итого за завтрак:	580	20,2	20,7	76	565,2		
обед	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) огурцы **	60	0,5	0,1	1	6,6	149	2021
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1,5	3,5	5,6	60	95	2021
	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ	100	12,6	15,2	8,1	265,4	297	2011
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ И ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (зеленый горошек)-ттк	150	4,1	5,8	23,8	112,9	400-ттк	2021
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1	0,2	20,2	86	501	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	50	3,8	0,4	24,6	117	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,8	0,5	14	72,1	574	2021
	Итого за обед:	795	26,3	25,7	97,3	720		
	Итого за день:	1375	46,5	46,4	173,3	1285,2		

* - допускается выдачи иных фруктов

** - допускается выдачи иных овощей

сезон: зима-весна

возрастная категория: 7-11 лет

понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 День 1								
завтрак	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ молочная	200	8,2	6,4	36,9	239,5	223	2021
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1	79	2021
	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (порциями)	10	2,3	3	0	35,8	75	2021
	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,3	2,9	13,8	94	462	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,2	0,6	16	82,4	574	2021
	Итого за завтрак:	500	20,1	20,5	86,5	611,4		
обед	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) огурцы **	60	0,5	0,1	1	6,6	149	2021
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	200	2,1	2,8	7,5	64	115	2021
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	13,4	22,9	31,1	432,1	259	2011
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,6	0,1	20,1	84	495	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,4	0,5	12	61,8	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
	Итого за обед:	830	22,4	27,1	101,2	786,1		
	Итого за день:	1330	42,5	47,6	187,7	1397,5		

* - допускается выдачи иных фруктов

** - допускается выдачи иных овощей

сезон: зима-весна

возрастная категория: 7-11 лет

вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 День 2								
завтрак	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) огурцы **	60	0,4	0,1	1,1	6,6	148	2021
	НАГГЕТСЫ КУРИНЫЕ	100	10,8	10,2	13,6	276,6	326	2016
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,6	5	29,6	184,5	256	2021
	СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ-тгк	25	0,2	0,8	1,2	13	419-тгк	2021
	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ЯГОД замороженных	200	0,1	0,1	10,9	45	492	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	20	1,5	0,2	9,8	46,8	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
Итого за завтрак:		575	20,2	16,7	74,2	613,7		
обед	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК	60	0,6	3,7	4,5	53,4	22	2021
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1,5	3,5	5,6	60	95	2021
	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ -тгк	100	12,8	4,1	5,9	112,6	308-тгк	2021
	КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	180	3,9	11,8	29,4	239,9	142	2011
	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК СВЕЖИХ	200	0,2	0,2	23,8	98	476	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	2	0,4	10	51,5	574	2021
Итого за обед:		805	24	24	98,9	709		
Итого за день:		1380	44,2	40,7	173,1	1322,7		

** - допускается выдачи иных овощей

сезон: зима-весна

возрастная категория: 7-11 лет

среда

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 День 3								
завтрак	ИКРА КАБАЧКОВАЯ (пром. производство)	60	1,1	5,3	4,6	70,8	150	2021
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ-ттк	150	13,5	11,6	3,5	201,2	268-ттк	2021
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1	0,2	20,2	86	501	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	30	2,3	0,2	14,8	70,2	573	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
	ПРЯНИКИ ***	20	1,1	0,9	14,8	73,2	581	2021
Итого за завтрак:		560	19,4	18,6	67,7	545,4		
обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	0,8	3,7	4,6	54,6	26	2021
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	200	5	2,9	11,7	92,6	113	2021
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ	110	11,1	13,8	11,4	204,6	279	2011
	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	155	4,2	4	25,8	156,6	225	2021
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2	0,1	9,3	38	457	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,2	0,6	16	82,4	574	2021
Итого за обед:		805	27,5	25,4	98,5	722,4		
Итого за день:		1365	46,9	44	166,2	1267,8		

* - допускается выдачи иных фруктов

*** - допускается выдачи иных кондитерских изделий

сезон: зима-весна

возрастная категория: 7-11 лет

четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 День 4								
завтрак	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	60	0,5	3,6	1,6	40,8	16	2021
	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	110	9,5	9	12	166,5	239	2011
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	4,1	6	8,7	105	377	2021
	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА	200	0,7	0,3	18,3	78	496	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	25	1,9	0,2	15,3	58,5	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
Итого за завтрак:		565	18,3	19,4	63,9	490		
	САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ	70	1	4,2	5,9	65,9	1	2021
	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	2,1	4,1	10,6	87,6	100	2021
	ГУЛЯШ	100	10,6	14,9	2,9	309	260	2011
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	155	2,3	4,6	26,4	155,2	324	2008
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ И ЯГОД	200	0,1	0,1	11,1	46	486	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	50	3,8	0,4	24,6	117	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,2	0,6	16	82,4	574	2021
Итого за обед:		815	23,1	28,9	97,5	863,1		
Итого за день:		1380	41,4	48,3	161,4	1353,1		

сезон: зима-весна

возрастная категория: 7-11 лет

пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 День 5								
завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	60	0,3	3,7	4,6	55,2	30	2021
	ПЛОВ из мяса	160	11,7	13,52	27,68	331,2	330	2011
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,3	0,1	9,5	40	459	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	30	2,3	0,2	14,8	70,2	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*	110	0,4	0,4	10,8	48,4	82	2021
Итого за завтрак:		580	16,6	18,22	75,38	586,2		
обед	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) помидоры **	60	0,5	0,1	1	6,6	149	2021
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1,5	3,5	5,6	60	95	2021
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ИЛИ КРОЛИКА-тгк	100	14,9	18	30,5	299,8	294-тгк	2011
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	150	3,9	3,2	23,1	137,1	223	2021
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1	0,2	20,2	86	501	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	30	2,3	0,2	14,8	70,2	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*	120	0,5	0,5	11,8	52,8	82	2021
Итого за обед:		880	26,2	26	115	753,7		
Итого за день:		1460	42,8	44,22	190,38	1339,9		

* - допускается выдачи иных фруктов

** - допускается выдачи иных овощей

ИТОГО ЗАВТРАК 20-25% ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого завтраки за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:	560	18,98	18,1	80	554,74
СанПиН 100 % суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПиН 20 % от суточной нормы:		15,4	15,8	67	470
норма по СанПиН 25 % от суточной нормы:		19,25	19,75	83,75	587,5
выход норм в % соотношении за 5 дней		24,65	22,91	23,88	23,61

ИТОГО ОБЕД 30-35% ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого обеды за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:	826	24,92	25,56	102,54	771,68
СанПиН 100 % суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПиН 30 % от суточной нормы:		23,1	23,7	100,5	705
норма по СанПиН 35 % от суточной нормы:		26,95	27,65	117,25	822,5
выход норм в % соотношении за 5 дней		32,36	32,35	30,61	32,84

ИТОГО ЗАВТРАК + ОБЕД =50-60% ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:	1386	43,9	43,66	182,54	1326,42
СанПиН 100 % суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПиН 50 % от суточной нормы:		38,5	39,5	167,5	1175
норма по СанПиН 60 % от суточной нормы:		46,2	47,2	201	1410
выход норм в % соотношении за 5 дней		57,01	55,27	54,49	56,44

ИТОГО ЗАВТРАК 20-25% ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого завтраки за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:	556	18,92	18,684	73,536	569,34
СанПиН 100 % суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПиН 20 % от суточной нормы:		15,4	15,8	67	470
норма по СанПиН 25 % от суточной нормы:		19,25	19,75	83,75	587,5
выход норм в % соотношении за 5 дней		25	23,65	21,95	24,23

ИТОГО ОБЕД 30-35% ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого обеды за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:	827	24,64	26,28	102,22	766,86
СанПиН 100 % суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПиН 30 % от суточной нормы:		23,1	23,7	100,5	705
норма по СанПиН 35 % от суточной нормы:		26,95	27,65	117,25	822,5
выход норм в % соотношении за 5 дней		32,00	33,27	30,51	32,63

ИТОГО ЗАВТРАК + ОБЕД =50-60% ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого за 5 дней (вторую неделю) в среднем фактически:	1383	43,56	44,964	175,756	1336,2
СанПиН 100 % суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПиН 50 % от суточной нормы:		38,5	39,5	167,5	1175
норма по СанПиН 60 % от суточной нормы:		46,2	47,2	201	1410
выход норм в % соотношении за 5 дней		56,57	56,92	52,46	56,86

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ЗАВТРАК) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7-11 ЛЕТ	суммарный вес блюд	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1 ДЕНЬ	500	17,4	15,7	85,7	555,9
2 ДЕНЬ	585	19,3	18,7	84,3	584,3
3 ДЕНЬ	600	18,8	18,7	66,1	489,2
4 ДЕНЬ	535	19,2	16,7	87,9	579,1
5 ДЕНЬ	580	20,2	20,7	76	565,2
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 5 ДНЕЙ:	560	18,98	18,1	80	554,74
6 ДЕНЬ	500	20,1	20,5	86,5	611,4
7 ДЕНЬ	575	20,2	16,7	74,2	613,7
8 ДЕНЬ	560	19,4	18,6	67,7	545,4
9 ДЕНЬ	565	18,3	19,4	63,9	490
10 ДЕНЬ	580	16,6	18,22	75,38	586,2
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 5 ДНЕЙ:	556	18,92	18,684	73,536	569,34
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 10 ДНЕЙ (ЗАВТРАК):	558	18,95	18,392	76,768	562,04

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ОБЕДЫ) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7-11 ЛЕТ	суммарный вес блюд	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1 ДЕНЬ	890	25,5	23,8	109,3	741,1
2 ДЕНЬ	795	26,9	27,5	95,5	730,2
3 ДЕНЬ	745	22,4	23,5	113,1	858,4
4 ДЕНЬ	905	23,5	27,3	97,5	808,7
5 ДЕНЬ	795	26,3	25,7	97,3	720
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 5 ДНЕЙ:	826	24,92	25,56	102,54	771,68
6 ДЕНЬ	830	22,4	27,1	101,2	786,1
7 ДЕНЬ	805	24	24	98,9	709
8 ДЕНЬ	805	27,5	25,4	98,5	722,4
9 ДЕНЬ	815	23,1	28,9	97,5	863,1
10 ДЕНЬ	880	26,2	26	115	753,7
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 5 ДНЕЙ:	827	24,64	26,28	102,22	766,86
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 10 ДНЕЙ (ОБЕДЫ):	826,5	24,78	25,92	102,38	769,27

Исполнение в срок по договору
в сфере услуг (проектирование) в области туризма, культуры,
спорта, спорта (спортивные мероприятия), здравоохранения
и образования в сфере культуры и искусства

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель организатора

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

АКТИВНОЕ

2013г

№ 47

2013 года

по результатам конкурсного отбора заявок

осуществлять (организационно) меню (10-ти дневного) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Каневской район, а также: выпить, возраст: от 7 до 11 лет, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), работавшими ИП Натальиной Н.А.

Проектная декларация на сумму: 25.12.2013г. в 13,15г.

Проектная декларация оговорено: 27.12.2013г. в 15,30г.

1. Организация: название ИП Натальиной Н.А., зарегистрированное в Таловском филиале ФНС РФ Центр питания и размещения в Креветковском крае от 25.12.2013г. № 114

2. Заявитель: ИП Наталья Наталья Александровна

Организационный адрес: 353860, Креветковский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Братцев

Кодовый д. 15, кв. 55

ИНН: 274700318304

ОГРН: 314570680001500

фактический адрес: 353860, Креветковский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Братцев

Кодовый д. 15, кв. 55

3. Работодатель: ИП Натальиной Н.А.

Юридический адрес: 353860, Креветковский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Братцев

Кодовый д. 15, кв. 55

фактический адрес: 353860, Креветковский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Братцев

Кодовый д. 15, кв. 55

4. Цель декларации: на соответствие требованиям

Судит № 272-4-39/9-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 2.8 раздела V, п. 8.1, п. 8.1.2, п. 8.1.3, п. 8.1.4, п. 8.1.6, п. 8.1.9 раздела VIII, приложение № 6, приложение 8, таблицы 1 и 3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложение № 12.

5. Перечень объектов питания обучающихся в

Общественных (в том числе) меню (10-ти дневное) питания обучающихся в

Общественных (в том числе) организациях муниципального образования Каневской район,

среди которых возраст от 7 до 11 лет, в том числе дети с ограниченными

возможностями здоровья (ОВЗ), работавшими ИП Натальиной Н.А.

-технические карты предприятий питания (меню).

175 324

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

Ирина Владимировна

6. Сугливно-пшенично-ячменно-овсяная смесь:

Представленное основное (рецептурное) меню (10-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Каневской район, срок: январь, февраль, март, от 7 до 11 лет, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ООЗ), разработано ИП Игиткиной Н.А. на основе следующих документов:

С-Дополнительных нормативов - Сборник рецептов на продукты для обучающихся во всех общеобразовательных учреждениях Лица ред. М.П. Мотылиной и В.А. Тучаева. - М.:Легион, 2011. - 344 с.

Е-Единый сборник гигиенических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детей дошкольного, школьного возраста, детских домов, детских санаториев, учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, обучающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, учреждений соц. А.А. Перминов, Н.В. Тучаева. - Изд-е 4-е доп и испр. - Пермь, 2012. - 410 с.

С-Сборник гигиенических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. СПб.: Речь, 2008. - 80с.:

С-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений. Сборник кулинарных рецептов. ФГУЗ НИЦИ МИНЗДРАВА РОССИИ, профессор В.П. Кузнецов, М.: Издательский центр здоровья детей, 2016. - 361 с.;
С-Сайт ИП 232.4.3590-20 «Сугливно-пшенично-ячменно-овсяная смесь» требования к организации общественного питания посетителей;
- Технологические карты ИП Игиткиной Н.А.

На регулярную доставку жемчужных меню установлено:

1.Актинское (образовательное) меню (10-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Каневской район, на завтрак, перекус, обед, ужин, разработано на основании сформированного рациона питания, вывешивается расписание порций блюд, кулинарных, мясных, колбасных и хлебобулочных изделий на отдельном приеме пищи (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3.2.4.3590-20);

2.Представленное меню разработано на период двух недель (10 дней, с понедельника по пятницу) п.8.1.4 СанПиН 2.3.2.4.3590-20;

3.В меню предусмотрено предоставление блюд, кулинарных, мясных, колбасных и хлебобулочных изделий по отдельному приему пищи: завтрак и обед (п.8.1.2 приложении №12 СанПиН 2.3.2.4.3590-20);

4.Меню содержит информацию о количестве состава блюд, энергетической и пищевой ценности, приводятся ссылки на рецепты кулинарных блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов (п.8.1.4 приложение № 8 СанПиН 2.3.2.4.3590-20);

5.Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в основном меню, соответствуют наименованиям и использованной сборнике рецептов и технологических карт (прил. №12.8 СанПиН 2.3.2.4.3590-20);

6.В технологических картах указаны технологии приготовления блюд при давлении, что соответствует п.4.4 СанПиН 2.3.2.4.3590-20;

7.Профилактика лямблиоза - дефинитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион кулинарной соли, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение № 10 СанПиН 2.3.2.4.3590-20.

Игиткина Наталья

ИП 232.4.3590-20
Игиткина Наталья
Каневская район

8. Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания, в предоставлении меню отсутствует (п.8.1.9 приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
 9.В меню соблюдены требования по качеству блюд и кулинарных изделий для учащихся 7-11 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Наименование блюда	весы порций блюд в рамках 7-11 лет	
	фактическая	нормативная
Каши, каши, ацидо-, творожная, кислые блюда (допускается комбинация разных видов злаков, при этом выделены отдельные блюда: манка, гречиха при условии соблюдения общей массы блюда (кашары))	150-200	150-200
Завтрак (заварное блюдо) (салат, овощи и т.д.)	60-70	60-100
Первое блюдо	200	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо по вкусу птицы)	90-110	90-120
Третье блюдо (фасолев., овощ., чед., салат)	150-180	150-200
Салат (фасолев., овощ., чед., салат)	200	180-200
Блюда	100-150	100

10.Суточное количество блюд по приемам пищи для учащихся с 7 до 11 лет соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Наименование блюда	фактическое количество блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем	Нормативное количество блюд по приемам (в граммах, не менее)
Завтрак	538	500
Обед	826,5	700

11.В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 7-11 лет, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

1 Горничные завтраки для детей 7-11 лет

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя калораж за 5 дней	Средний % калорийности за неделю
завтрак	20-25	535,0	584,3	480,2	579,1	565,2	554,74	23,61%

Суточная калорийность - 2350 ккал - 100%; 470-587,5 ккал - 20-25%

2 полдник

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя калораж за 5 дней	Средний % калорийности за неделю
завтрак	20-25	611,4	613,7	543,4	480	586,2	569,34	24,23%

Суточная калорийность - 2350 ккал - 100%; 470-587,5 ккал - 20-25%

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя калораж за 5 дней	Средний % калорийности за неделю
обед	30-35	741,1	720,2	858,4	808,7	720	771,68	32,84%

Суточная калорийность - 2350 ккал - 100%; 705-822,5 ккал - 30-35%

2 завтрак

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя калораж за 5 дней	Средний % калорийности за неделю
обед	30-35	786,1	709	773,4	851,1	753,7	766,80	32,63%

Суточная калорийность - 2350 ккал - 100%; 705-822,5 ккал - 30-35%

Сидорова С.С.

Специальный представитель

Форм. № 4
Уч. № 41
№ 2083 от 04/17

12. В меню общепитового содержания Бетхов, жюри и угледоро в зависимости от вида пищи, что соответствует нормативам (приложение (0, таблица 1, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Виды пищи	Белки	Жиры	Углеводы
Средняя потребность для завтрака	15,4-19,25	15,6-19,75	67,8-81,75
1 неделя завтрака (среднее значение)	18,98	18,1	80
2 неделя завтрака (среднее значение)	18,02	18,684	73,536
Средняя потребность для обеда	23,1-26,95	23,7-27,65	100,5-117,25
1 неделя обеда (среднее значение)	24,92	25,58	102,54
2 неделя обеда (среднее значение)	24,64	26,24	102,52

13. Потребность, отдельных видов (горячие основные блюда) в течение дня и предоставляемых их, для не является (МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»).

7.Выход: Основное (организационное) меню (10-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципальных образований Каневской район, сезон: зима/весна, возраст: от 7 до 11 лет, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), разработанное ИП Митякиной Н.А. соответствует требованиям:

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 2.8 раздела IV, п. 5.2 раздела V, п. 8.1, п. 8.1.2, п. 8.1.3, п. 8.1.4; п. 8.1.6; п. 8.1.9 раздела VIII, приложения № 6, приложение 8, таблицы 1 и 3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложение № 12.

О.И. Бесинородова

Взвеш по общей гигиене

Давыдовская

Форм. № 4
Уч. № 41
№ 2083 от 04/17

Прощурованно и
пронумеровано
ИИ Удмуртсина

ИИ Удмуртсина
Александровна
Индивидуальный
ИНН 2347
для докум
№ 1830

