

СОГЛАСОВАНО:
Директор МБОУ «Восходненская школа
имени В.И.Криворотова»

И.С. Зуйкина

« 30 » августа 2024г.



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО «Феникс»
В.И. Тёмный

« 30 » 08 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 ы, г				
ОБЕД	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕНЫМ 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 М/СЛ	100/5	16.7	21.5	15.1	320.7	295	2011
	КАША РАССЫПЧАТАЯ ЯЧНЕВАЯ ИЛИ ПЕРЛОВАЯ С М/СЛ	180/5	5.8	8.8	37.0	248.3	302	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	180	0.1	0.1	9.5	40.7	342.1	2011
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	40	3.1	0.3	20.0	94.7	СРБ	2020
		20	1.3	0.3	7.9	40.2	СРБ	2020
		830	29.6	39.92	106.98	906.1		
	Итого за прием пищи:		29.6	39.92	106.98	906.1		
	Всего за день:		29.6	39.92	106.98	906.1		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов		
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
Неделя 1 День 2	ОБЕД	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	50	0.7	3.0	4.1	46.7	52	2011	
		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ 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 М/СЛ	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	
		Итого за прием пищи:		825	27.9	29.9	121.0	869.9		
		Всего за день:			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	Углеводы, г			
Неделя 1 День 3	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	50	0.7	2.5	4.6	44.9	45	2011
	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	2.3	5.3	16.4	122.4	96	2011
	ПЕЧЕНЬ ПО – СТРОГАНОВСКИ	100	13.6	10.8	7.5	189.1	255	2011
	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ С М/СЛ	180/5	10.0	10.3	44.5	310.2	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
	Итого за прием пищи:	825	31.1	29.6	110.4	842.2		
	Всего за день:		31.1	29.6	110.4	842.2		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Неделя 1 День 4	ОБЕД								
		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
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	180	0.4	0.0	27.8	113.7	349	2011
		ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	60	4.65	0.45	30.0	142.05	СРБ	2020
			40	1.95	0.45	11.85	60.3	СРБ	2020
		Итого за прием пищи:	925	28.5	35.04	133.94	967.05		
		Всего за день:	28.5	35.04	133.94	967.05			

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 День 5	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 М/СЛ	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	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
	Итого за прием пищи:	865	29.0	29.7	105.65	820.55		
	Итого за день:		29.0	29.7	105.65	820.55		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 День 6	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ	50	0.7	2.5	4.6	44.9	45	2011
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	1.8	5.0	12.3	102.1	82	2011
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ С М/СЛ	100/5	16.7	21.5	15.1	320.7	295	2011
	КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ ПШЕНИЧНОЙ "АРТЕК" С М/СЛ	180/5	4.7	8.3	28.2	205.8	303.3	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
	Итого за прием пищи:	830	28.4	38.0	97.6	849.1		
	Всего за день:		28.4	38.0	97.6	849.1		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Неделя 2 День 7	ОБЕД	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 М/СЛ.	100/5	13.0	19.6	7.7	259.6	297	2011
		КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ С М/СЛ	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
		Итого за прием пищи:	830	34.3	38.9	131.0	872.16		
		Итого за день:		34.3	38.9	131.0	872.16		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур		
			Белки, г	Жиры, г				Углеводы, г	
Неделя 2 День 8	ОБЕД	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ	50	0.7	2.5	5.6	45.1	46	2011
		РАССОЛЬНИК 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
		МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С М/СЛ	200/5	7.2	9.4	44.9	293.2	309	2011
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	180	0.1	0.1	9.5	40.7	342.1	2011
		ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	60	4.65	0.45	30.0	142.05	СРБ	2020
			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		
		Итого за прием пищи:							
Итого за день:									

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 9	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 ГОВЯЖЬИМ 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
Итого за прием пищи:		790	30.42	27.55	107.91	814.0		
Всего за день:			30.42	27.55	107.91	814.0		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 День 10	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	50	0.4	0	0.8	6.5	70/71	2011
	СУП ОВОЩНОЙ	250	1.6	5.0	9.1	95.4	99	2011
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	250	20.7	26.6	51.0	527.6	291	2011
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	180	0.1	0.1	9.5	40.7	342.1	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4.6	0.45	30.0	142.05	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	40	1.95	0.45	11.85	60.3	СРБ	2020
		830	29.35	32.6	112.25	872.55		
Итого за день:			29.35	32.6	112.25	872.55		

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

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

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

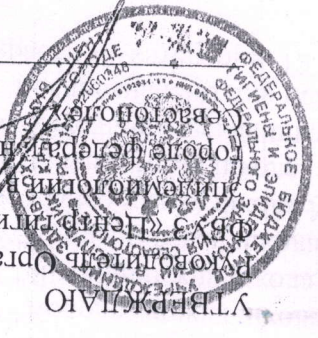
Возраст детей	Обед
12-18 лет ОБЕД	843.5

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
Ягоды свежие	100-200гр,12гр	Ягоды консервированные, сушеные
Молоко цельное	100гр-70гр,7,7гр	Молоко сгущенное , сухое молоко
Яблоки свежие	100гр-90 гр	Сок яблочный
Яйцо кур	41гр-11,5	Яичный порошок
Мясо говядины	100гр-110гр	Куры 1-2 категории

При составлении меню была использована литература:

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

Крым и городе федерального значения Севастополе» (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Крым и городе федерального значения Севастополе»)



УТВЕРЖАЮ
Ректор ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Крым и городе федерального значения Севастополе»
Р.В. Проскурнин

Орган инспекции
Уникальный номер записи в РАЛ
РА.РУ.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: buz_prem@sege-crimta.ru
http://www.sege-crimta.ru
Фактический адрес:

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии санитарным правилам и нормативам перепечатываемого меню №1.2751/Э.931 от 19.08.2022 г.

1. **Наименование учреждения:** Общество с ограниченной ответственностью «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.
ИНН/КПП: 910510690/910501001

6. **Основание для проведения экспертизы:** заявление №1.2751 от 18.08.2022 г.

7. **Дата проведения экспертизы:** 18.08.2022 г.-19.08.2022 г.

8. **Документы, представленные для проведения экспертизы:**
- пояснительная записка;
- свидетельство о государственной регистрации юридического лица серия 91 №00487214 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), указанные номеров рецептов сборника рецептов 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 пиццелюбов, работающих на сырьевом производстве «Амурская школа имени А.К.Чикаренко»
- МБОУ «Краснознаменская школа»
- МБОУ «Амурская школа имени А.К.Чикаренко»
- МБОУ «Полтавская школа»
- МБОУ «Восходненская школа имени В.И.Криворотова»
- МБОУ «Ровновская школа»



Копия выдана на сырьевое производство «Амурская школа имени А.К.Чикаренко»

Подпись _____

ФИО з.р. Ваджипова

№ экспертного заключения 1.2751/Э.931

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»)

- 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"

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 рецептов 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/Э.931

Подпись врача ОИ _____

ФИО Э.Р. Ваджипова

КОПИЯ ВЕРНА

ПОДПИСЬ



Нормативное значение	Фактическое количество продуктов	Возраст детей 12 лет и старше
36-42	40	Хлеб ржаной
60-70	60	Хлеб пшеничный
6-7	7	Макаронные изделия
15-17,5	16	Крупы, бобовые
23,1-27	26	Рыба
16-18,5	19	Птица
12-14	12	Субпродукты
6-7	7	Сухофрукты
60-70	70	Соки
96-112	101	Овощи
56-65	63	Картофель

17. Продукты, включенные в рацион питания детей ежедневно: хлеб, молоко, масло подсолнечное, напитки, овощи, (птица, рыба, печень – 2-3 раз в неделю).
18. Заключение: Представленное перспективное меню на десятидневный период для обучающихся 12 лет и старше (обед)

- МБОУ «Амурская школа имени А.К. Чикаренко»
- МБОУ «Краснознаменская школа»
- МБОУ «Полтавская школа»
- МБОУ «Восходненская школа имени В. И. Криворотова»
- МБОУ «Ровновская школа»
- МБОУ «Удачненская школа»
- МБОУ «Колодезьянская школа»
- МБОУ «Янтарненская школа имени В.В. Кубракова»
- МБОУ «Марьяновская школа»
- МБОУ «Октябрьская школа №1» Красногвардейского района
- МБОУ «Ляхатская 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
 Технический директор (врач по общей гигиене)



Ваджипова Э.Р. (ФИО)
 (подпись)
 (подпись)

№ экспертного заключения 1.2751/3.931
 Подпись врача ОИ
 ФНО Э.Р. Ваджипова

КОПИЯ ВЕРНА
 ПОДПИСАНА
 3 из 3