

СОГЛАСОВАНО:

**Директор МБОУ «Восходненская школа
имени В.И.Криворотова»**

И.С. Зуйкина

« 09 » 01 2025г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО «Феникс»

В.И.Тёмный

«ОФ» _____ 2025г.

ОСНОВНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ (ОБЕД)

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

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

Возрастная категория: от 12 лет и старше

		Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г		
ОБЕД	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕНЫМ ОГУРЦОМ	100	1.2	7.84	111.4	37
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	2.0	5.0	105.8	82
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ С М/СЛ	100/5	16.7	21.5	320.7	295
	КАША РАССЫПЧАТАЯ ЯЧНЕВАЯ ИЛИ ПЕРЛОВАЯ С М/СЛ	180/5	5.8	8.8	248.3	302
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	180	0.1	0.1	9.5	342.1
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.04	0.32	19.68	СРБ
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.6	0.31	8.0	СРБ
		880	30.44	43.87	112.24	961.7
Итого за прием пищи:			30.44	43.87	112.24	961.7
Всего за день:						

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г			
Неделя 1 День 2	ОБЕД						
	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	1.4	6.0	8.2	93.4	52
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ РИСОВОЙ	250	2.1	2.8	16.9	101.5	101
	ПТИЦА ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	100	13.8	15.1	3.7	212.3	290
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С М/СЛ	180/5	6.5	8.4	40.6	260.8	309
	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	180	0.4	0.0	27.8	113.7	349
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.04	0.32	19.68	93.6	СРБ
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ
	Итого за прием пищи:	875	28.84	32.93	124.88	916.5	
	Всего за день:		28.84	32.93	124.88	916.5	

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 3	ОБЕД	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	1.4	5.0	9.2	89.8	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	3.04	0.32	19.68	93.6	СРБ	2020
		ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
			875	32.04	32.13	114.78	887.0		
				32.04	32.13	114.78	887.0		
Итого за прием пищи:									
Сего за день:									

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 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
	СОК ФРУКТОВЫЙ	180	0.9	0.2	18.2	82.2	389	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4.56	0.48	29.52	140.4	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	40	3.2	0.63	16.0	82.4	СРБ	2020
	Итого за прием пищи:	925	30.16	35.45	128.01	956.0		
	Итого за день:		30.16	35.45	128.01	956.0		

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 5	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	100	0.8	0	1.6	13.0	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
	ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ С М/СЛ	100/5	17.2	35.6	8.19	332.74	267	2011
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	180	0.1	0.1	9.5	40.7	342.1	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4.56	0.48	29.52	140.4	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	40	3.2	0.63	16.0	82.4	СРБ	2020
		920	33.96	50.41	114.51	967.14		
	Итого за прием пищи:		33.96	50.41	114.51	967.14		
	Всего за день:							

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур	
			Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г				
Неделя 2 День 6	Обед								
	ОБЕД	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ	100	1.4	5.0	9.2	89.8	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
		СОК ФРУКТОВЫЙ	180	0.9	0.2	18.2	82.2	389	2011
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.04	0.32	19.68	93.6	СРБ	2020
		ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
			880	30.14	40.63	110.68	935.4		
		Итого за прием пищи:		30.14	40.63	110.68	935.4		
Итого за день:			30.14	40.63	110.68	935.4			

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г			
Неделя 2 День 7	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100	1.4	10.05	7.29	125.0	67	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	3.04	0.32	19.68	93.6	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
		880	35.24	45.98	133.97	950.36		
			35.24	45.98	133.97	950.36		
Итого за прием пищи:								
Всего за день:								

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г			
Неделя 2 День 8	ОБЕД	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ	100	1.4	5.0	11.2	90.2	46 2011
		РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	2.3	5.3	16.4	122.4	96 2011
		ТЕФТЕЛИ ГОВЯЖЬИ	100	9.69	13.5	9.74	191.55	278 2011
		РАГУ ОВОЩНОЕ	180	4.53	6.6	45.48	166.44	143 2011
		КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	180	0.1	0.1	9.5	40.7	342.1 2011
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4.56	0.48	29.52	140.4	СРБ 2020
		ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	40	3.2	0.62	16.0	82.4	СРБ 2020
		Итого за прием пищи:	910	25.78	31.6	137.84	834.09	
		Итого за день:		25.78	31.6	137.84	834.09	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
			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
	ЗРАЗЫ КУРИНЫЕ С ЯЙЦОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	100	12.8	5.3	2.4	114.8	6966	2020
	КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ ДОЛЬКАМИ	180	4.68	16.32	36.24	317.16	147	2011
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0.4	0.0	27.8	113.7	349	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.04	0.32	19.68	93.6	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
		870	27.04	32.19	120.33	892.76		
			27.04	32.19	120.33	892.76		
Итого за прием пищи:								
Итого за день:								

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г			
Неделя 2 День 10	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	100	0.8	0	1.6	13.0	70/71
	СУП ОВОЩНОЙ	250	1.6	5.0	9.1	95.4	99
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	250	20.7	26.6	51.0	527.6	291
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	180	0.1	0.1	9.5	40.7	342.1
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4.56	0.48	19.52	140.4	СРБ
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	40	3.2	0.62	16.0	82.4	СРБ
		880	30.96	32.8	106.72	899.5	
Итого за день:			30.96	32.8	106.72	899.5	

Итого	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Итого за весь период	304.6	377.99	1203.96	9200.45
Среднее значение за период	30.4	37.7	120.3	920.0
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	889.5

Примечание:
Таблица взаимозаменяемости
Продуктов. 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 стуженное, сухое молоко
Яблоки свежие	100гр-90 гр	Сок яблочный
Яйцо кур	41гр-11,5	Яичный порошок
Мясо говядины	100гр-110гр	Куры 1-2 категории

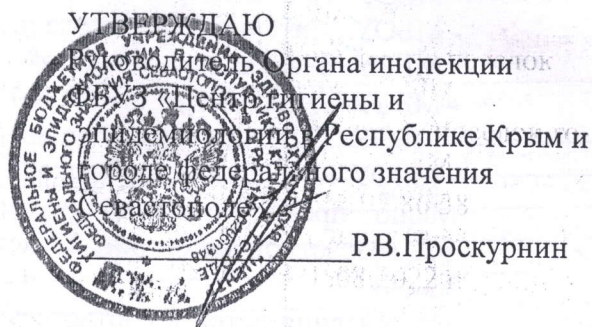
При составлении меню была использована литература:

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.

ООО «Феникс»

В.И.Тёмный

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:



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 10-дневный 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 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 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 1.2751/Э.931

Подпись врача ОИ

ФИО Э.Р. Ваджипова

КОПИЯ ВЕРНА

ПОДПИСЬ

- МБОУ «Удаченская школа»
- МБОУ "Колодезянская школа"
- МБОУ "Янтарная 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.Могилюго 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. Ваджипова

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 12 лет и старше	Фактическое количество продуктов	Нормативное значение
Хлеб ржаной	40	36-42
Хлеб пшеничный	60	60-70
Макаронные изделия	7	6-7
Крупы, бобовые	16	15-17,5
рыба	26	23,1-27
птица	19	16-18,5
субпродукты	12	12-14
сухофрукты	7	6-7
соки	70	60-70
овощи	101	96-112
картофель	63	56-65

17. Продукты, включенные в рацион питания детей ежедневник: хлеб, молоко, масло
 подсолнечное, напитки, овощи, (птица, рыба, печень- 2-3 раз в неделю).

18. Заключение: Представленное перспективное меню на длительный период для де-
 тей 12 лет и старше (обед)

- МБОУ «Амурская школа имени А.К. Чкалова»
- МБОУ «Краснознаменская школа»
- МБОУ «Полтавская школа»
- МБОУ «Воскресенская школа имени В. И. Кривоногова»
- МБОУ «Ровненская школа»
- МБОУ «Удченская школа»
- МБОУ «Колодезская школа»
- МБОУ «Ятаровская школа имени В.В. Кубарева»
- 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

Технический директор
 (врач по общей гигиене)

(подпись)

Ваджипова Э.Р.

(ФИО)

(подпись)

Дякова С.В.

(ФИО)