



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО "Торговый дом Кубань"



А.Л.Жваков

Россия Краснодарский край

**ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД
ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ И ПОЛДНИКОВ
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ**

ПЕРИОД: ЗИМА - ВЕСНА

2023 - ___ г.г.

Возрастная категория: 12 лет и старше

меню разработано согласно

СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20

2023 г.

Россия Краснодарский край

ИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

для учащихся в общеобразовательном учреждении

агостная категория: 12 лет и старше Сезон: ЗИМА - ВЕСНА 2023 - ___ г.г.

1-я неделя

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры ТК / ТТК	№ по Сб. р-р / год. изд.
		белки Б	жиры Ж	углеводы У			
ЗАВТРАК							
Каша рисовая молочная жидкая	210	6,643	8,4	34,280	215,33		236 / 21
сыр твёрдых сортов в нарезке	30	7,00	8,80	0	107,50		54-1з/22г
Чай с сахаром	200	0,2	0	6,5	26,80		54-2гн/22
Кондитерские изделия (Печенье)	35	2,33	3,63	22,42	130,96		Пром.пр.
Хлеб пшеничный	35	1,35	0,48	18,97	85,60		Пром.пр.
Хлеб ржаной	30	1,70	0,45	12,56	61,07		Пром.пр.
Фрукты свежие (апельсин)	100	0,905	0,20	12,22	54,26		82 / 21
завтрак	640	20,12	21,962	106,95	681,52	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин 25%		22,50	23,00	95,75	680,00	-1,52 ккал	
отклонение от нормы + / - %		-2,65	-1,13	2,92	0,06		
ОБЕД							
Овощи натуральные солёные (огурец)	60	0,48	0,06	1,02	6,60		70/ 17
Суп картофельный с бобовыми	250	6,3	3,575	14,6	115,75		113 / 21
Котлеты "Нежные"	120	12,45	12,82	7,36	244,08		373 / 21
Рагу из овощей	180	2,906	12,646	33,805	260,66		143 / 17
Сок фруктовый (персиковый)	200	1	0	23,4	97,60		501 / 21
Хлеб пшеничный	60	2,31	0,83	32,52	146,75		Пром.пр.
Хлеб ржаной	40	2,26	0,6	16,74	81,43		Пром.пр.
обед	910	27,71	30,527	129,45	952,87	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин 35%		31,50	32,20	134,05	952,00	-0,87 ккал	
отклонение от нормы + / - %		-4,21	-1,82	-1,20	0,03		
ПОЛДНИК							
Кофейный напиток с молоком	200	5,20	4,75	17,88	135,25		465 / 21
Бутерброд с сыром	20 / 30	4,18	4,2	14,200	78,95		ТТК /317
Фрукты свежие (банан)	140	0,48	0,480	11,76	56,40		82 / 21
полдник	390	9,86	9,428	43,84	270,60	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин 10%		9,00	9,20	38,30	272,00	1,40 ккал	
отклонение от нормы + / - %		0,96	0,25	1,45	-0,05		
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД		47,82	52,49	236,40	1634,39	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин 60%		54,00	55,20	229,80	1632,00	-2,39 ккал	
отклонение от нормы (+ / -) %		-6,863	-2,947	1,723	0,088		
ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК		37,57	39,96	173,29	1223,47	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин 45%		40,50	41,40	172,35	1224,00	0,53 ккал	
отклонение от нормы (+ / -) %		-3,254	-1,571	0,244	-0,020		
ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник		57,69	61,92	280,24	1904,99	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин 70%		63,00	64,40	268,10	1904,00	-0,99 ккал	
отклонение от нормы (+ / -) %		-5,90	-2,70	3,17	0,04		

1

Россия Краснодарский край

ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ

для учащихся в общеобразовательном учреждении

взрослая категория: 12 лет и старше Сезон: ЗИМА - ВЕСНА 2023 - __ г.г.

1-я неделя

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по сб. р-р / год. изд.
		белки Б	жиры Ж	углеводы У			
ЗАВТРАК							
Запеканка из творога / и джем	160 / 40	30,11	12,37	39,01	387,78		223 / 17
Чай с молоком	200	3,1	2,2	10,95	75,70		460/21
Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,09		14 / 17
Хлеб пшеничный	40	1,54	0,55	21,68	97,83		Пром.пр.
Фрукты свежие (яблоко)	115	0,46	0,46	11,27	54,05		338 / 17
завтрак	565	35,29	22,826	83,04	681,452	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин	25%	22,50	23,00	95,75	680,00	-1,45	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %		14,21	-0,19	-3,32	0,05		
ОБЕД							
Икра кабачковая (пром. производства)	60	1,14	5,34	4,32	70,80		150 / 21
Свекольник	250	2,02	5,02	20,82	136,51		98 / 21
Печень, тушёная в соусе сметанном	120	18,45	16,00	20,96	291,61		359/21
Картофель отварной /и овощи отварные	90/90	3,84	3,6	16,20	112,80		392 /21
Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0,00	19,80	81,00		54-1хн/22
Хлеб пшеничный	70	2,50	0,90	35,23	158,99		Пром.пр.
Хлеб ржаной	50	2,83	0,75	20,94	101,00		Пром.пр.
обед	930	31,28	31,602	138,57	952,709	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин	35%	31,50	32,20	134,05	952,00	-0,71	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %		-0,25	-0,65	1,18	0,03		
ПОЛДНИК							
Чай с яблоком и сахаром	200	0,348	0,048	7,726	32,83		54-46гн/22
Рулет с макаронами и / соус сметанный с томатом	110 / 20	8,514	8,156	17,855	175,88		276 /17
Хлеб ржаной	30	1,70	0,45	12,56	61,07		Пром.пр.
полдник	360	10,56	8,654	38,14	269,78	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин	10%	9,00	9,20	38,30	272,00	2,22	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %		1,73	-0,56	-0,04	-0,08		
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД		66,57	54,43	221,61	1634,16	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин	60%	54,00	55,20	229,80	1632,00	-2,16	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %		13,96	-0,84	-2,14	0,08		
ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК		41,83	40,26	176,71	1222,49	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин	45%	40,50	41,40	172,35	1224,00	1,51	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %		1,48	-1,24	1,14	-0,06		
ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник		77,13	63,08	259,75	1903,94	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин	70%	63,00	64,40	268,10	1904,00	0,06	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %		15,69	-1,43	-2,18	0,00		

Россия Краснодарский край
ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ

Возрастная категория: 12 лет и старше Сезон: ЗИМА - ВЕСНА 2023 - ___ г.г.

1-я неделя

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
		белки Б	жиры Ж	углеводы У			
ЗАВТРАК							
Горошек зелёный (консервированный)	60	1,7	0,1	3,5	22,10		54-203/22
Тефтели рыбные	110 / 20	11,44	13,97	8,57	201,77		239/17
Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,500	164,70		312 / 17
Сок фруктовый (абрикосовый)	200	1	0	25,4	105,60		501 / 21
Хлеб пшеничный	50	1,93	0,69	27,1	122,29		Пром.пр.
Хлеб ржаной	30	1,70	0,45	12,56	61,07		Пром.пр.
завтрак	650	21,45	20,970	99,63	677,530	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин 25%		22,50	23,00	95,75	680,00	2,47	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %		-1,17	-2,21	1,01	-0,09		
ОБЕД							
Икра секольная	60	0,9	2,16	5,1	43,20		53 / 21
Борщ из свежей капусты	250	1,3	4,375	6	68,50		93 / 21
Гуляш из говядины	50 / 50	14,592	14,439	3,038	201,29		54-2м / 22
Каша вязкая (ячневая)	180	2,66	6,196	54,247	203,39		303 / 17
Кофейный напиток с молоком	200	5,20	4,75	17,63	135,25		465 / 21
Хлеб пшеничный	70	2,50	0,80	35,23	158,98		Пром.пр.
Хлеб ржаной	50	2,83	0,75	20,94	101,00		Пром.пр.
Фрукты свежие (банан)	100	0,34	0,34	8,4	40,29		82 / 21
обед	1010	30,32	33,903	130,83	951,899	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин 35%		31,50	32,20	134,05	952,00	0,10	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %		-1,31	1,85	-0,84	0,00		
ПОЛДНИК							
Кисломолочный напиток (Кефир (м.д.ж. 2,5%))	200	5,8	5	8	101		470 / 21
Котлеты морковные с творогом и / / соус яблочный	110 / 25	3,42	3,60	15,58	96,23		152 / 17 337/17
Хлеб пш. (батон)	32	1,232	0,608	16,448	72,35		Пром.пр.
полдник	367	10,45	9,208	40,03	269,586	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин 10%		9,00	9,20	38,30	272,00	2,41	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %		1,81	0,01	0,45	-0,09		
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД							
Норма по СанПин 60%		51,77	54,87	230,46	1629,43	2,57	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %		-2,48	-0,36	0,17	-0,09		
ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК							
Норма по СанПин 45%		40,78	43,11	170,86	1221,49	2,51	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %		0,31	1,86	-0,39	-0,09		
ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник							
Норма по СанПин 70%		62,22	64,08	270,49	1899,02	4,98	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %		-0,57	-0,35	0,62	-0,18		

Россия Краснодарский край

ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ
 для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: 12 лет и старше

Сезон: ЗИМА - ВЕСНА 2023 - ___ г.г.

1-я неделя

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
		белки Б	жиры Ж	углеводы У			
ЗАВТРАК							
Овощи консервированный порциями (капуста квашеная)	60	1,03	3,00	5,08	51,42		149 / 21
Плов	205	10,13	18,056	30,48	352,99		265 / 17
Компот из плодов или ягод сушёных	200	0,3	0,01	17,50	72,00		494 / 21
Хлеб пшеничный	50	1,93	0,69	27,1	122,29		Пром.пр.
Хлеб ржаной	40	2,26	0,6	16,74	81,43		Пром.пр.
завтрак	555	15,64	22,359	96,90	680,12	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин	25%	22,50	23,00	95,75	680,00	-0,12	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %		-7,62	-0,70	0,30	0,00		
ОБЕД							
Икра морковная	60	0,84	2,28	3,9	39,60		54 / 21
Суп картофельный с клецками	250	4,25	4,82	15,69	123,14		ТТК/115 / 21
Котлеты "Пермские"	100	16,826	13,812	12,751	242,50		341 / 21
Картофель в молоке	180	3,924	6,936	27,600	178,34		127 / 17
Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0,2	20,2	86,00		501 / 21
Хлеб пшеничный	60	2,31	0,82	32,52	146,75		Пром.пр.
Хлеб ржаной	40	2,26	0,6	16,74	81,43		Пром.пр.
Плоды свежие (яблоко)	120	0,48	0,48	11,76	53,28		338 / 17
обед	1010	31,89	29,948	141,161	951,043	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин	35%	31,50	32,20	134,05	952,00	0,96	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %		0,43	-2,45	1,66	-0,04		
ПОЛДНИК							
Чай с лимоном и сахаром	200	0,4	0	6,75	28,60		54-3гн/22
Рыба запечённая с яйцом	115	0,805	3,335	9,78	117,30		301 / 21
Кондитерские изделия (Печенье)	20	1,14	3,29	8,55	70,03		Пром.пр.
Хлеб ржаной	30	1,70	0,45	12,56	61,07		Пром.пр.
полдник	365	4,04	7,074	37,63	277,00	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин	10%	9,00	9,20	38,30	272,00	-5,00	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %		-5,51	-2,31	-0,17	0,18		
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД		47,53	52,31	238,96	1631,17	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин		54,00	55,20	229,80	1632,00	0,83	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %		-7,16	-3,14	2,16	-0,03		
ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК		35,93	37,02	178,79	1228,04	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин		40,50	41,40	172,35	1224,00	-4,04	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %		-5,08	-4,76	1,66	0,15		
ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник		51,57	59,38	275,69	1908,16	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин		63,00	64,40	268,10	1904,00	-4,16	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %		-12,70	-5,46	1,98	0,15		

Россия Краснодарский край

ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ
для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: 12 лет и старше Сезон: ЗИМА - ВЕСНА 2023 - ___ г.г.

1-я неделя

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
		белки Б	жиры Ж	углеводы У			
ЗАВТРАК							
Овощи натуральные солёные (огурец)	60	0,48	0,06	1,02	6,60		70/17
Шницель рыбный натуральный	120	9,93	13,99	7,25	208,04		235/17
Картофель запечённый в сметанном соусе	180	6,58	12,01	26,66	216,01		181/21
Кисель из сока плодового или ягодного	200	0,727	0,11	32,68	134,63		ТТК/485/21
Хлеб пшеничный	30	1,16	0,41	16,26	73,38		Пром.пр.
Хлеб ржаной	20	1,13	0,3	8,373	40,71		Пром.пр.
завтрак	610	20,00	26,883	92,23	679,37	отклонение (+/-)	
Норма по СанПин	25%	22,50	23,00	95,75	680,00	0,63	ккал
отклонение от нормы (+/-) %		-2,78	4,22	-0,92	-0,02		
ОБЕД							
Кукуруза сахарная	60	1,2	0,2	8,1	31,3		54-21з/22
Суп с крупой и фрикадельками	250	8,848	10,448	10,44	171,01		126/21
Макаронные изделия отварные с сыром	190	7,577	11,8861	25,85	172,31		204/17
Сырники из творога запечённые	120	8,96	6,36	21,48	218,40		286/21
Какао с молоком и витаминами	200	6,27	5,02	18,31	142,51		502/21
Хлеб пшеничный	35	1,35	0,48	18,97	85,60		Пром.пр.
Хлеб ржаной	30	1,16	0,41	16,26	73,38		Пром.пр.
Фрукты свежие (апельсин)	105	0,95	0,21	12,82	56,97		82/21
обед	990	36,30	35,020	130,24	951,483	отклонение (+/-)	
Норма по СанПин	35%	31,50	32,20	134,05	952,00	0,52	ккал
отклонение от нормы (+/-) %		5,34	3,07	-1,00	-0,02		
ПОЛДНИК							
Кисломолочный напиток (Кефир (м.д.ж. 2,5%))	200	5,6	5	8	101		470/21
Зразы картофельные и / соус молочный	100 / 20	3,133	6,223	7,604	98,66		150/17
Хлеб пшеничный	30	1,16	0,41	16,26	73,38		Пром.пр.
полдник	350	10,088	11,636	31,86	273,0	отклонение (+/-)	
Норма по СанПин	10%	9,00	9,20	38,30	272,00	-1,04	ккал
отклонение от нормы (+/-) %		1,21	2,65	-1,68	0,04		
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД		56,30	61,90	222,47	1630,85	отклонение (+/-)	
Норма по СанПин	60%	54,00	55,20	229,80	1632,00	1,15	ккал
отклонение от нормы (+/-) %		2,56	7,29	-1,91	-0,04		
ВСЕГО: за ОБЕД и ПОЛДНИК		46,39	46,66	162,10	1224,52	отклонение (+/-)	
Норма по СанПин	45%	40,50	41,40	172,35	1224,00	-0,52	ккал
отклонение от нормы (+/-) %		6,55	5,71	-2,68	0,02		
ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник		66,39	73,54	254,33	1903,89	отклонение (+/-)	
Норма по СанПин	70%	63,00	64,40	268,10	1904,00	0,11	ккал
отклонение от нормы (+/-) %		3,77	9,93	-3,59	0,00		

Россия Краснодарский край

ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

Возрастная категория: 12 лет и старше Сезон: ЗИМА - ВЕСНА 2023 - ___ г.г.

1-я неделя

Возрастная категория: 12 лет и старше меню завтраки 10-тидневка 1 - я неделя		Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в (г) (+/-)	
		белки Б	жиры Ж	углеводы У		белки	жиры
Суточная потребность по СанПиН СанПиН 2.3/2.4. 3590 - 20		100%	90	92,0	383	2720	белки 0,00 жиры 0,00
Завтраки	25%	22,50	23,00	95,75	680,00	углеводы 0,00	
Среднее за 5 дней (фактически)			22,50	23,00	95,75	680,00	энерг-я ценность
отклонение от нормы (+/-) %			0,00	0,00	0,00	0,00	ккал 0,00

Возрастная категория: 12 лет и старше меню обеды 10-тидневка 1 - я неделя		Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в (г) (+/-)	
		белки Б	жиры Ж	углеводы У		белки	жиры
Суточная потребность по СанПиН СанПиН 2.3/2.4. 3590 - 20		100%	90	92,0	383	2720	белки 0,00 жиры 0,00
Обеды	35%	31,50	32,20	134,05	952,00	углеводы 0,00	
Среднее за 5 дней (фактически)			31,50	32,20	134,05	952,00	энерг-я ценность
отклонение от нормы (+/-) %			0,00	0,00	0,00	0,00	ккал 0,00

Возрастная категория: 12 лет и старше меню -полдники 10-тидневка 1 - я неделя		Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в (г) (+/-)	
		белки Б	жиры Ж	углеводы У		белки	жиры
Суточная потребность по СанПиН СанПиН 2.3/2.4. 3590 - 20		100%	90	92,0	383	2720	белки 0,00 жиры 0,00
Полдники	10%	9,00	9,20	38,30	272,00	углеводы 0,00	
Среднее за 5 дней (фактически)			9,00	9,20	38,30	272,00	энерг-я ценность
отклонение от нормы (+/-) %			0,00	0,00	0,00	0,00	ккал 0,00

Возрастная категория: 12 лет и старше меню завтраки - обеды 10-тидневка 1 - я неделя		Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в (г) (+/-)	
		белки Б	жиры Ж	углеводы У		белки	жиры
Суточная потребность по СанПиН СанПиН 2.3/2.4. 3590 - 20		100%	90	92,0	383	2720	белки 0,00 жиры 0,00
Завтраки и обеды	60%	54,00	55,20	229,80	1632,00	углеводы 0,00	
Среднее за 5 дней (фактически)			54,00	55,20	229,80	1632,00	энерг-я ценность
отклонение от нормы (+/-) %			0,00	0,00	0,00	0,00	ккал 0,00

Возрастная категория: 12 лет и старше меню обеды-полдники 10-тидневка 1 - я неделя		Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в (г) (+/-)	
		белки Б	жиры Ж	углеводы У		белки	жиры
Суточная потребность по СанПиН СанПиН 2.3/2.4. 3590 - 20		100%	90	92,0	383	2720	белки 0,00 жиры 0,00
Обеды и полдники	45%	40,50	41,40	172,35	1224,00	углеводы 0,00	
Среднее за 5 дней (фактически)			40,50	41,40	172,35	1224,00	энерг-я ценность
отклонение от нормы (+/-) %			0,00	0,00	0,00	0,00	ккал 0,00

Возрастная категория: 12 лет и старше меню завтраки - обеды-полдники 10-тидневка 1 - я неделя		ЕДИНОЕ	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в (г) (+/-)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У		белки	жиры
Суточная потребность по СанПиН СанПиН 2.3/2.4. 3590 - 20		100%	90	92,0	383	2720	белки 0,00 жиры 0,00	
Завтраки - обеды и полдники	70%	63,00	64,40	268,10	1904,00	углеводы 0,00		
Среднее за 5 дней (фактически)			63,00	64,40	268,10	1904,00	энерг-я ценность	
отклонение от нормы (+/-) %			0,00	0,00	0,00	0,00	ккал 0,00	

Россия Краснодарский край

ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: 12 лет и старше Сезон: ЗИМА - ВЕСНА 2023 - ___ г.

2 - я неделя

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по сб. р-р / год. изд.
		белки Б	жиры Ж	углеводы У			
ЗАВТРАК							
Горошек зелёный (консервированный)	60	1,7	0,1	3,5	22,10		54-203/22
Омлет натуральный / и Бигус (сложный гарнир)	120 / 80	3,079	10,672	12,961	160,21		210 / 17 329/21
Кофейный напиток с молоком	200	5,644	5,028	15,334	129,324		54-23гн/22
Хлеб пшеничный	70	2,50	0,90	35,23	158,98		Пром.пр.
Хлеб ржаной	40	2,26	0,6	16,74	81,43		Пром.пр.
Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,40	9,8	47,00		338 / 17
завтрак	670	22,79	23,015	95,65	684,237	отклонение	(+ / -)
Норма по СанПин	25%	22,50	23,00	95,75	680,00	-4,24	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %		0,32	0,02	-0,03	0,16		
ОБЕД							
Овощи консервированный порциями (капуста квашеная)	60	1,03	3,00	5,08	51,42		149 / 21
Суп с макаронными изделиями и картофелем	250	2,869	3,52	18,88	119,48		ТТК/129 / 21
Биточки рыбные	120	16,62	10,38	11,84	257,65		234/17
Рагу из овощей	180	3,42	7,74	16,83	153,00		177 / 21
Сок фруктовый (абрикосовый)	200	1	0	25,4	105,60		501 / 21
Хлеб пшеничный	70	2,50	0,90	35,23	158,98		Пром.пр.
Хлеб ржаной	50	2,83	0,75	20,934	101,78		Пром.пр.
обед	930	30,27	31,384	134,19	947,915	отклонение	(+ / -)
Норма по СанПин	35%	31,50	32,20	134,05	952,00	4,08	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %		-1,37	-0,34	0,04	-0,15		
ПОЛДНИК							
Компот из плодов или ягод сушёных	200	0,3	0,01	14,76	61,11		494 / 21
Коплеты из овощей	120	4,93	8,49	11,53	142,24		187 / 21
Хлеб пшеничный	30	1,16	0,41	16,26	73,38		Пром.пр.
полдник	350	6,39	8,913	42,54	276,725	отклонение	(+ / -)
Норма по СанПин	10%	9,00	9,20	38,30	272,00	-4,73	
отклонение от нормы (+ / -) %		-2,60	-0,21	1,11	0,17		
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД		53,06	54,30	229,84	1632,15	отклонение	(+ / -)
Норма по СанПин	60%	54,00	55,20	229,80	1632,00	-0,15	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %		-1,06	-0,33	0,01	0,01		
ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК		36,66	40,80	176,73	1224,64	отклонение	(+ / -)
Норма по СанПин	45%	40,50	41,10	172,35	1224,00	-0,64	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %		-4,27	-0,08	1,14	0,02		
ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник		59,44	63,81	272,38	1908,88	отклонение	(+ / -)
Норма по СанПин	70%	63,00	64,40	268,10	1904,00	-4,88	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %		-3,96	-0,24	1,12	0,16		

Россия Краснодарский край

РАЦИОННОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: 12 лет и старше Сезон: ЗИМА - ВЕСНА 2023 - ___ г.г.

2 - я неделя

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ ре - цептуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
		Б	Ж	У			
ЗАВТРАК							
Каша овсяная	60	1,3	4,2	6,8	71,40		54-153/22
Мюсли по - дормашнему	205	15,768	17,078	21,151	298,46		259/17
Мюсли из смеси сухофруктов	200	0,6	0,1	20,10	80,77		495 / 21
Хлеб пшеничный	60	2,31	0,82	32,52	146,75		Пром.пр.
Хлеб ржаной	40	2,25	0,6	18,74	81,41		Пром.пр.
Итого за завтрак	565	22,23	21,798	97,34	678,800	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин	25%	22,50	23,00	95,75	680,00	1,20	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %		-0,30	-0,22	0,41	-0,04		
ОБЕД							
Салат овощной с томатом	60	0,75	5,325	5,85	74,63		54-233/22
Салат свежей капусты	250	1,3	4,425	3,45	59,00		103 / 21
Курица по - птице	210	18,037	10,924	38,014	324,52		291 / 17
Чай с молоком	200	3,1	2,2	10,95	75,70		460/21
Кондитерские изделия (Печенье)	50	2,82	4,19	23,03	141,08		Пром.пр.
Хлеб пшеничный	70	2,50	0,90	35,23	158,98		Пром.пр.
Хлеб ржаной	40	2,26	0,6	18,74	81,43		Пром.пр.
Фрукты свежие (банан)	100	0,34	0,34	8,4	40,290		82/ 21
Итого за обед	980	31,11	29,896	141,66	955,623	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин	35%	31,50	32,20	134,05	952,00	-3,62	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %		-0,43	-0,59	1,99	0,13		
ПОЛДНИК							
Напиток молочный (Кефир (м.д.ж 2,5%))	200	5,8	5	0	101,00		470 / 21
Котлеты картофельные с картошкой / и соус молочный	110 / 20	2,453	3,72	17,00	120,79		149 / 17 327/17
Хлеб пшеничный (батон)	20	0,77	0,39	10,28	45,22		Пром.пр.
Итого за полдник	350	9,02	10,100	35,28	267,012	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин	10%	9,00	9,20	35,30	272,00	4,99	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %		0,03	0,98	-0,79	-0,18		
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД							
Норма по СанПин	60%	54,00	55,20	229,80	1632,00	-2,42	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %		-0,73	-0,81	2,43	0,09		
ВСЕГО: за ОБЕД и ПОЛДНИК							
Норма по СанПин	45%	40,50	41,40	172,35	1224,00	1,37	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %		-0,41	-2,61	1,90	-0,05		
ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник							
Норма по СанПин	70%	63,00	64,40	268,10	1904,00	2,56	ккал
отклонение от нормы (+ / -) %		-0,70	-2,63	1,61	-0,05		

Россия Краснодарский край

ДИЕТИЧЕСКОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ
для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: 12 лет и старше Сезон: ЗИМА - ВЕСНА 2023 - __ г.г.

2 - я неделя

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
		белки Б	жиры Ж	углеводы У			
ЗАВТРАК							
Молоко жидкая молочная	230	8,597	8,944	30,810	231,12		230/21
Макароны (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,09		14 / 17
Макароны с маслом	200	6,20	4,98	16,54	130,88		462 /21
Хлеб пшеничный	50	1,93	0,69	27,1	122,29		Пром.пр.
Хлеб ржаной	30	1,16	0,41	16,28	73,38		Пром.пр.
Фрукты свежие (апельсин)	100	0,781	0,15	12,21	53,282		82 / 21
Итого завтрак	620	18,74	22,427	102,05	677,047	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин 25%		22,50	23,00	95,75	680,00	2,95	ккал
Отклонение от нормы (+ / -) %		-4,18	-0,62	1,84	-0,11		
ОБЕД							
Салат натуральные солёные (помидор)	60	0,61	4,06	2,1	11,63		70/ 17
Суп картофельный	250	5,1	2,78	18,2	118,23		54-25с/22
Сырники. Белип	120	17,35	5,56	11,84	174,40		288/21
Макароны тушёная / и	110 / 70	2,127	19,08	5,407	201,61		321 /17
Макароны вязкая (пшеничная)		1,87	4,98	11,56	71,12		303/17
Напиток из сока плодового или ягодного	200	0,727	0,11	32,58	134,63		ТТК/485/21
Хлеб пшеничный	70	2,50	0,90	35,23	158,98		Пром.пр.
Хлеб ржаной	40	2,28	0,8	16,74	81,43		Пром.пр.
Итого обед	920	32,62	31,045	133,25	952,031	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин 35%		31,50	32,20	134,05	952,00	-0,03	ккал
Отклонение от нормы (+ / -) %		1,24	-0,17	-0,21	0,00		
ПОЛДНИК							
Салат фруктовый (яблочный)	200	1	0,2	25,2	85,00		501 /21
Макароны школьная и /соус молочный	105 / 20	6,80	0,66	6,801	113,20		347/21
Хлеб ржаной	30	1,16	0,41	16,28	73,38		Пром.пр.
Итого полдник	355	8,96	1,372	47,28	272,572	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин 10%		9,00	1,20	38,10	272,00	-0,57	ккал
Отклонение от нормы (+ / -) %		-0,06	-0,51	1,30	0,02		
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД							
Норма по СанПин 60%		54,00	55,20	229,80	1632,00	2,92	ккал
Отклонение от нормы (+ / -) %		-2,92	-0,79	1,43	-0,11		
ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК							
Норма по СанПин 45%		40,50	41,40	172,15	1221,00	-0,60	ккал
Отклонение от нормы (+ / -) %		1,19	0,34	1,08	0,02		
ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник							
Норма по СанПин 70%		63,00	61,10	268,10	1991,00	2,35	ккал
Отклонение от нормы (+ / -) %		-2,99	-0,28	1,07	-0,09		

Россия Краснодарский край

МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

Категория: 12 лет и старше

Сезон:

ЗИМА - ВЕСНА 2023 - __ г.г.

2 - я неделя

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
		белки Б	жиры Ж	углеводы У			
ЗАВТРАК							
Хлеб пшеничный (том. производства)	60	1,14	5,34	4,62	70,80		150 / 21
Макаронные изделия	150 / 40	5,55	4,950	20,55	184,50		256 / 21
Сырки припущенные		0,56	1,051	2,79	22,72		136 / 17
Сметана 20%	120	12,68	13,59	14,59	204,13		255 / 17
Сахар	200	0,4	0	6,75	28,00		54-3п/22
Соль	40	1,54	0,55	2,88	97,83		Пром.пр.
Масло сливочное	30	1,16	0,41	10,20	73,38		Пром.пр.
Итого:	640	23,03	25,854	96,20	661,964	отклонение	(+ / -)
Норма по СанПин	25%	22,50	23,00	95,75	660,00	-1,95	ккал
Отклонения (+/-) %		0,58	2,15	0,12	0,07		
ОБЕД							
Хлеб пшеничный	60	1,2	0,2	6,1	31,20		54-21з/22
Сметана 20%	250	2	4,525	6,325	74,00		116 / 21
Сметана 20%	100	10,69	11,68	25,25	200,00		271 / 17
Сметана 20% с яблоком	180	12,42	15,48	12,74	211,20		276 / 21
Сметана 20% с фруктами	200	0,5	9,50	15,50	81,00		54-1хн/22
Сметана 20%	60	2,31	0,82	30,50	116,25		Пром.пр.
Соль	40	2,26	0,6	10,14	50,13		Пром.пр.
Масло сливочное	120	0,48	9,45	11,20	57,28		338 / 17
Итого:	1010	31,86	37,77	121,17	948,842	отклонение	(+ / -)
Норма по СанПин	35%	31,50	32,20	124,05	932,00	3,16	ккал
Отклонения (+/-) %		0,40	2,84	-2,73	2,12		
ПОЛДНИК							
Сметана 20% (кефир (м.д.ж. 2,5%))	200	5,8	1,5	6	104,00		470 / 21
Сметана 20% с творогом /и соус молочный	110 / 20	1,925	2,235	17,042	69,58		193 / 17
Соль	30	1,115	0,57	10,12	50,83		Пром.пр.
Итого:	360	8,84	4,305	43,16	224,41	отклонение	(+ / -)
Норма по СанПин	10%	9,00	9,20	38,50	272,00	1,59	ккал
Отклонения (+/-) %		-0,16	-1,52	0,57	-1,09		
Итого за ЗАВТРАК - ОБЕД							
Итого:		54,89	67,62	229,37	1790,80	отклонение	(+ / -)
Норма по СанПин	60%	54,00	58,20	219,70	1782,00	1,20	ккал
Отклонения (+/-) %		0,91	2,78	9,67	0,54		
Итого за ОБЕД И ПОЛДНИК							
Итого:		40,70	47,99	173,61	1273,26	отклонение	(+ / -)
Норма по СанПин	45%	40,50	47,50	171,25	1260,00	4,74	ккал
Отклонения (+/-) %		0,22	2,49	0,36	1,02		
Итого за завтрак - обед - полдник							
Итого:		63,73	81,49	263,83	1704,21	отклонение	(+ / -)
Норма по СанПин	70%	63,00	80,50	263,10	1692,00	2,79	ккал
Отклонения (+/-) %		0,81	2,27	0,73	0,75		

Россия Краснодарский край

МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ
для учащихся в общеобразовательном учреждении

Категория: 12 лет и старше Сезон: ЗИМА - ВЕСНА 2023 - ___ г.г.

2 - я неделя

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
		белки Б	жиры Ж	углеводы У			
ЗАВТРАК							
Сырники	60	1,2	4,2	6,0	67,95		54-12з/22
Пшеница	235	18,94	15,05	12,06	295,81		289/17
Сладкий (яблочный)	200	1	0,2	20,2	86,00		501/ 21
Сметанный	60	2,31	6,62	30,62	146,75		Пром.пр.
Сметана	40	2,26	3,7	16,74	91,13		Пром.пр.
Итого:	595	25,71	20,49	87,62	971,632	отклонение (+/-)	
Норма по СанПин	25%	22,50	23,00	98,75	630,00	2,04	ккал
Отклонения (+/-) %		3,57	-2,52	-11,15	52,97		
ОБЕД							
Салат из свеклы	60	0,576	5,436	1,96	99,6		434/21
Пюре из картофеля	250	1,85	4,42	6,663	73,6		95 / 21
Суп с лапшой любительская	120	13,893	12,977	11,271	245,8		308/21
Пюре (тыльная)	180	5,02	6,01	25,73	199,0		303/17
Сырники с молоком	200	5,20	4,75	17,38	177,25		465 / 21
Сметанный	70	2,50	6,50	35,23	158,9		Пром.пр.
Сметана	40	2,26	3,7	16,74	91,13		Пром.пр.
Бананы (Банан)	100	0,34	0,71	15,4	60,29		82/ 21
Итого:	1020	31,65	36,24	123,98	955,889	отклонение (+/-)	
Норма по СанПин	35%	31,50	33,20	133,15	952,00	-3,59	ккал
Отклонения (+/-) %		0,16	-3,45	-7,09	0,15		
ПОЛДНИК							
Салат из сельдерея	200	6,48	1,3	1,1	71,9		ТТК/54-20гн/22
Пюре	100 / 20	10,16	12,71	4,02	204,9		ТТК/357 / 21
Суп сметанный	30	1,16	2,41	10,13	53,7		Пром.пр.
Итого:	350	11,80	1,61	25,23	270,28	отклонение (+/-)	
Норма по СанПин	10%	9,00	9,20	38,10	222,00	-1,28	ккал
Отклонения (+/-) %		3,11	-8,14	-33,22	21,65		
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД							
Норма по СанПин	60%	54,00	53,20	229,50	1622,00	-1,55	ккал
Отклонения (+/-) %		3,71	-1,15	-13,94	9,65		
ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК							
Норма по СанПин	45%	40,50	41,40	173,15	1320,00	-4,87	ккал
Отклонения (+/-) %		1,27	-1,15	-13,94	9,65		
ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник							
Норма по СанПин	70%	63,00	64,60	260,00	1920,00	-2,83	ккал
Отклонения (+/-) %		6,84	-1,15	-13,94	9,65		

11

Россия Краснодарский край

МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ
для учащихся в общеобразовательном учреждении

Категория: 12 лет и старше Сезон: ЗИМА - ВЕСНА 2023 - ___ г.г.

2 - я неделя

Категория: 12 лет и старше Завтраки 10-тидневка 2-я неделя		Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в (г) (+/-)	
		белки Б	жиры Ж	углеводы У		белки	жиры
Суточная потребность по СанПиН СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20	100%	90	92,0	343	2720	белки	0,00
ЗАВТРАКИ	25%	22,50	23,00	95,75	680,00	углеводы	0,00
Среднее за 5 дней (фактически)		22,50	23,00	95,75	680,00	энерг-я ценность	
отклонение от нормы (+/-)	%	0,000	0,000	0,000	0,000	ккал	0,00

Категория: 12 лет и старше Обеды 10-тидневка 2-я неделя		Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в (г) (+/-)	
		белки Б	жиры Ж	углеводы У		белки	жиры
Суточная потребность по СанПиН СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20	100%	90	92,0	343	2720	белки	0,00
ОБЕДЫ	35%	31,50	32,20	131,05	932,00	углеводы	0,00
Среднее за 5 дней (фактически)		31,50	32,20	131,05	932,00	энерг-я ценность	
отклонение от нормы (+/-)	%	0,000	0,000	0,000	0,000	ккал	0,00

Категория: 12 лет и старше Полдники 10-тидневка 2-я неделя		Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в (г) (+/-)	
		белки Б	жиры Ж	углеводы У		белки	жиры
Суточная потребность по СанПиН СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20	100%	90	92,0	343	2720	белки	0,00
ПОЛДНИКИ	10%	9,00	9,20	34,30	272,00	углеводы	0,00
Среднее за 5 дней (фактически)		9,00	9,20	34,30	272,00	энерг-я ценность	
отклонение от нормы (+/-)	%	0,000	0,000	0,000	0,000	ккал	0,00

Категория: 12 лет и старше Завтраки - обеды 10-тидневка 2-я неделя		Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в (г) (+/-)	
		белки Б	жиры Ж	углеводы У		белки	жиры
Суточная потребность по СанПиН СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20	100%	90	92,0	343	2720	белки	0,00
ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	60%	54,00	55,20	220,80	1632,00	углеводы	0,00
Среднее за 5 дней (фактически)		54,00	55,20	220,80	1632,00	энерг-я ценность	
отклонение от нормы (+/-)	%	0,000	0,000	0,000	0,000	ккал	0,00

Категория: 12 лет и старше Обеды-полдники 10-тидневка 2-я неделя		Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в (г) (+/-)	
		белки Б	жиры Ж	углеводы У		белки	жиры
Суточная потребность по СанПиН СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20	100%	90	92,0	343	2720	белки	0,00
ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	45%	40,50	41,40	171,35	1224,00	углеводы	0,00
Среднее за 5 дней (фактически)		40,50	41,40	171,35	1224,00	энерг-я ценность	
отклонение от нормы (+/-)	%	0,000	0,000	0,000	0,000	ккал	0,00

Категория: 12 лет и старше Завтраки-обеды-полдники 10-тидневка 2-я неделя	ЕДИНОЕ		Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в (г) (+/-)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У		белки	жиры
Суточная потребность по СанПиН СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20		100%	90	92,0	343	2720	белки	0,00
ЗАВТРАКИ - ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ		70%	63,00	64,40	260,10	1904,00	углеводы	0,00

Среднее за 5 дней (фактически)		63,00	64,4	26,10	1900,0	энерг-я ценность	
отклонение от нормы (+/-)	%	0,000	0,000	0,000	0,000	ккал	0,00

1-я - 2-я неделя

Россия Краснодарский край

10-тидневное меню приготавливаемых блюд школьных

ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

для учащихся в общеобразовательном учреждении

возрастная категория: 12 лет и старше

Сезон: ЗИМА - ВЕСНА 2023 - ____ г.г.

возрастная категория: 12 лет и старше	меню завтраки 10-тидневка		Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У		в (г)	(+/-)
	Суточная потребность по СанПиН СанПиН 2.3/2.4.3590-20	100%	90	92,0	383	2700	белки	0,00
13 л	ЗАВТРАКИ	25%	22,50	23,00	95,75	680,0	жиры	0,00
	Среднее за 10 дней (фактически)		22,50	23,00	95,75	680,0	углеводы	0,00
	отклонение от нормы (+/-)	%	0,000	0,000	0,000	0,000	энерг-я ценность	0,00
							ккал	0,00

возрастная категория: 12 лет и старше	меню обеды 10-тидневка		Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У		в (г)	(+/-)
	Суточная потребность по СанПиН СанПиН 2.3/2.4.3590-20	100%	90	92,0	383	2700	белки	0,00
13 л	ОБЕДЫ	35%	31,50	32,20	134,05	952,0	жиры	0,00
	Среднее за 10 дней (фактически)		31,50	32,20	134,05	952,0	углеводы	0,00
	отклонение от нормы (+/-)	%	0,000	0,000	0,000	0,000	энерг-я ценность	0,00
							ккал	0,00

возрастная категория: 12 лет и старше	меню -полдники 10-тидневка		Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У		в (г)	(+/-)
	Суточная потребность по СанПиН СанПиН 2.3/2.4.3590-20	100%	90	92,0	383	2700	белки	0,00
13 л	ПОЛДНИКИ	10%	9,00	9,20	38,30	270,0	жиры	0,00
	Среднее за 10 дней (фактически)		9,00	9,20	38,30	270,0	углеводы	0,00
	отклонение от нормы (+/-)	%	0,000	0,000	0,000	0,000	энерг-я ценность	0,00
							ккал	0,00

возрастная категория: 12 лет и старше	меню завтраки - обеды 10-тидневка		Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У		в (г)	(+/-)
	Суточная потребность по СанПиН СанПиН 2.3/2.4.3590-20	100%	90	92,0	383	2700	белки	0,00
13 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	60%	54,00	55,20	229,80	1620,0	жиры	0,00
	Среднее за 10 дней (фактически)		54,00	55,20	229,80	1620,0	углеводы	0,00
	отклонение от нормы (+/-)	%	0,000	0,000	0,000	0,000	энерг-я ценность	0,00
							ккал	0,00

возрастная категория: 12 лет и старше	меню обеды-полдники 10-тидневка		Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У		в (г)	(+/-)
	Суточная потребность по СанПиН СанПиН 2.3/2.4.3590-20	100%	90	92,0	383	2700	белки	0,00
13 л	ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	45%	40,50	41,40	172,35	1215,0	жиры	0,00
	Среднее за 10 дней (фактически)		40,50	41,40	172,35	1215,0	углеводы	0,00
	отклонение от нормы (+/-)	%	0,000	0,000	0,000	0,000	энерг-я ценность	0,00
							ккал	0,00

возрастная категория: 12 лет и старше	меню завтраки - обеды - полдники 10-тидневка		Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У		в (г)	(+/-)
	Суточная потребность по СанПиН СанПиН 2.3/2.4.3590-20	100%	90	92,0	383	2700	белки	0,00
13 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	70%	63,00	64,40	268,10	1900,0	жиры	0,00
	Среднее за 10 дней (фактически)		63,00	64,40	268,10	1900,0	углеводы	0,00
	отклонение от нормы (+/-)	%	0,000	0,000	0,000	0,000	энерг-я ценность	0,00
							ккал	0,00

13

Среднее за 10 дней (фактически)		63,00	64,00	200,00	190,00	энерг-я ценность	
отклонение от нормы (+ / -)	%	0,000	0,000	0,000	0,00	ккал	0,00

_____ /Ткаченко А.Н./

Литература:

- 1 Скурихин И.М., Тутельян В.А. ТАБЛИЦЫ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА И КАЛОРИЙНОСТИ РОССИЙСКИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276 с.
- 2 СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могольного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2017. - 544 с.
- 3 Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет) ФБУН "НИИ" Роспотребнадзора И.И.Новикова разработчик (протокол № 3 от 19.05.2022 г.)
- 4 Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий / сост.А.Я.Перевалов. Н.В.Талешкина.-Изд-е 4-е доп.и испр.-С.Петербург, 2021.-410с.

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

УТВЕРЖДАЮ

Аттестат аккредитации органа инспекции
№ RA.RU.710012 от 22.04.2015г



Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Новороссийском филиале
А.Б. Чернышев

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 31/28 от 30.12 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

двенадцатидневного меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория 12-18 лет, период зима-весна, разработанного ООО «Торговый дом «Кубань»

Производство экспертизы начато: в 09:00ч. 30.12.2022г.

Производство экспертизы окончено: в 12:00ч. 30.12.2022г.

1. Основание: заявление №27/1/ОИ от 29.12.2022г.

2. Заявитель: ООО «Торговый дом «Кубань» в лице директора Жвакова А.Л.

Юридический адрес: 353320, Краснодарский край, г. Абинск, ул. Интернациональная, дом №41, оф. 1.

ИНН 2312208880.

ОГРН 1132312012040.

фактический адрес: 353320, Краснодарский край, г. Абинск, ул. Интернациональная, дом №41, оф. 1.

3. Разработчик: ООО «Торговый дом «Кубань».

Юридический адрес: 353320, Краснодарский край, г. Абинск, ул. Интернациональная, дом №41, оф. 1.

Фактический адрес: 353320, Краснодарский край, г. Абинск, ул. Интернациональная, дом №41, оф. 1.

4. Цель экспертизы: соответствие требованиям:

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

5. Перечень рассмотренных материалов:

- двенадцатидневное меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория 12-18 лет, период зима-весна;

- технологические и технико-технологические карты блюд;

- ведомость контроля за рационом питания.

Новороссийский филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

353902, г. Новороссийск, ул. Сухумское шоссе, 5
тел./факс (8617)60-27-05, e-mail: bses-nvrsk@mail.ru

Продолжение: 2 - 2
Страницы №

139166

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

При разработке меню использовалась литература: Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания, Скурихин И.М., Тутельян В.А.: Справочник - М.: Делли принт, 2008 - 276 с.; Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, рекомендовано НИИ питания РАМН изд. «Москва» Делли принт 2011 - 544 с; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, Лащина В.Т. 2004; Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей, ФБУН «НИИ» Роспотребнадзора И.И. Новикова, 2022 г.

Меню утверждено руководителем предприятия общественного питания. Меню разработано на период 2 недели (с учетом режима организации - 12 дней, выходной, воскресенье) для отдельной возрастной группы детей (12-18 лет), в соответствии с рекомендуемым образцом, приведенным в прил. №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах. Основное (организованное) меню, включает горячее питание. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак; обед; полдник; завтрак и обед; обед и полдник; завтрак, обед и полдник). Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами (соки фруктовые). Витаминные напитки (компот из сухофруктов, кисель) готовятся в соответствии с технологической картой непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не выявлена. Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, приведенная в прил. №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 не выявлена. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки) с учетом распределения в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи (завтрак - 25%; обед - 35%; полдник - 10%; завтрак и обед - 60%; обед и полдник - 45%; завтрак, обед и полдник - 70%) соответствуют требованиям прил. №7, таб.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Масса порций (в граммах), суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) соответствуют требованиям прил. №9, таб.1 и 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах с учетом распределения в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи (завтрак - 25%; обед - 35%; полдник - 10%; завтрак и обед - 60%; обед и полдник - 45%; завтрак, обед и полдник - 70%) соответствуют требованиям прил. №10, таб.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Количество обязательных приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (один прием пищи - завтрак или обед; либо два приема пищи - завтрак и обед, обед и полдник; либо три приема пищи - завтрак, обед и полдник) предусмотрено в соответствии с требованиями прил. №12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Ведомость контроля за рационом питания составлена в соответствии с требованиями прил. №13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю соответствует нормам (фактическое - 100%), соответствует требованиям п.8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. Вывод: двенадцатидневное меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория 12-18 лет, период зима-весна, разработанное ООО «Торговый дом «Кубань», соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене

А.В. Натари

Новороссийский

ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае

п/п	наименование группы пищевой продукции	норма в граммах г (нетто) 70%	Завтраков 25% Обедов 35% Полдников 10% (всего 70%) г, на одного человека меню 10 - тидневка зима-весна СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20										в среднем за 10 дней	Отклонение от нормы в % (+/-)	норма по СанПиН за 10 дней	норма по СанПиН суточная 100%
			1-й день	2-й день	3-й день	4-й день	5-й день	6-й день	7-й день	8-й день	9-й день	10-й день				
			50,00	40,00	50,00	70,00	40,00	60,00	60,00	70,00	50,00	70,00				
1	хлеб ржаной	56	50,00	40,00	50,00	70,00	40,00	60,00	60,00	70,00	50,00	70,00	560,0	0,0	560	80
2	хлеб пшеничный	105	115,00	89,10	118,00	100,80	70,00	121,20	100,00	109,40	125,50	101,00	1050	0,0	1050	150
3	мука пшеничная	10,5	3,38	10,25	10,70	21,20	24,51	6,90	5,96	4,35	16,62	105	105	0,0	105	15
4	крупы, бобовые	31,5	30,80	8,10	43,30	50,90	11,88	0,00	45,50	64,02	23,00	37,50	315	0,0	315	45
5	макаронные изделия	10,5	0,00	15,00	0,00	0,00	42,50	10,00	0,00	0,00	37,50	105	105	0,0	105	15
6	картофель	130,9	98,02	115,00	132,53	145,30	204,06	153,17	191,00	40,00	124,32	105,60	1309	0,0	1309	187
7	овощи (свежие, мороженые, консервированные) включая 10% (соленые, кашеные)	176,4 19,6	142,28 0,00	195,85 0,00	317,00 0,00	166,27 48,60	130,04 60,00	384,14 48,60	248,44 0,00	131,78 60,00	226,80 0,00	303,33 0,00	2245,927 277,2	27,32 41,43	1764 196	252 28
8	всего общая сумма овощей	196	202,28	195,85	317,00	214,87	190,04	432,74	248,44	191,78	226,80	303,33	2523,13	28,73	1960	280
9	фрукты свежие	129,5	245,00	157,00	106,00	127,00	106,50	100,00	100,00	106,50	127,00	120,00	1295	0,00	1295	185
10	сухофрукты	10,5	0,00	25,00	0,00	15,00	11,00	15,00	20,00	11,00	25,00	0,00	122	16,2	105	15
11	соки, напитки фруктовые.	140	200,00	0,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	300,00	0,00	200,00	1400,00	0,0	1400	200
12	мясо 1-й категории	49	0,00	42,80	80,34	138,18	34,40	67,02	27,20	63,66	0,00	0,00	490	0,0	490	70
13	цыплята 1 кат. потрошенные	24,5	36,00	0,00	0,00	0,00	0,00	86,50	35,00	0,00	87,50	245	245	0,0	245	35
14	рыба-филе	40,6	35,00	0,00	67,00	58,61	78,00	64,29	0,00	44,10	0,00	59,00	406	0,0	406	58
15	Субпродукты (печень, язык, сердце)	21	0,00	104,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	75,00	31,00	210	210	0,0	210	30
16	молоко (м. д. ж. 2,5% 3,2%)	210	307,63	112,39	247,95	75,94	300,72	254,00	120,00	388,77	92,01	200,60	2100	0,0	2100	300
17	кисломолоч. (м. д. ж. 2,5% 3,2%)	105	0,00	0,00	200,00	0,00	200,00	0,00	200,00	0,00	200,00	0,00	800	-23,8095	1050	150
18	творог (м. д. ж. 5% не более 9%)	35	0,00	125,00	20,00	0,00	109,70	0,00	33,00	38,50	0,00	23,80	350	0,0	350	50
19	сыр	7	42,40	0,00	0,00	0,00	27,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	70	0,0	70	10
20	сметана (м. д. ж. не более 15%)	7	11,25	30,55	5,00	0,00	6,70	0,00	0,00	0,00	11,50	5,00	70	0,0	70	10
21	масло сливочное	21	15,00	26,78	22,67	14,90	22,13	23,03	18,61	20,60	26,79	19,50	210,005	0,0	210	30
22	масло растительное	10,5	4,44	5,10	11,76	19,40	9,60	5,80	16,80	7,30	6,00	18,80	105	0,0	105	15
23	яйцо диетическое столовое	28	7,08	9,91	4,00	23,41	13,08	101,40	4,00	8,40	82,32	26,40	280	0,0	280	40
24	сахар	21	22,00	32,20	15,92	20,72	29,60	17,41	21,38	24,40	15,60	20,88	220,1	4,8	210	30
25	кондитерские изделия	7	25,00	0,00	0,00	15,00	0,00	0,00	30,00	0,00	0,00	0,00	70	0,0	70	10
26	чай	0,7	1,50	3,00	0,00	1,50	0,00	0,00	1,50	0,00	1,50	10,5	10,5	50,0	7	1
27	какао - порошок	0,7	0,00	0,00	0,00	0,00	4,00	0,00	0,00	3,70	0,00	0,00	7,7	10,0	7	1
28	кофейный напиток	1,4	3,00	0,00	3,00	0,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	3,00	14	0,0	14	2
29	соль пищевая поваренная йодированная	2,1	1,35	1,20	2,28	2,14	2,74	2,37	2,12	1,78	1,98	3,05	21	0,0	21	3
30	Крахмал	2,1	0,00	0,00	0,75	0,00	10,00	0,00	0,00	10,00	0,00	0,60	21,35	1,7	21	3
31	Специи	1,4	0,81	0,87	1,14	1,53	0,82	0,28	3,94	1,01	0,81	2,78	14	0,0	14	2
32	белки	53,9	45,59	63,07	56,09	44,06	60,69	53,85	55,24	51,21	54,58	54,63	539	0,0	539	77
33	жиры	55,3	50,10	53,35	58,45	53,32	61,27	59,41	49,72	53,58	58,85	54,94	553	0,0	553	79
34	углеводы	234,5	262,42	221,66	230,18	237,51	220,73	223,38	244,24	241,25	233,41	230,22	2345	0,0	2345	335
35	калорийность	1645	1646,48	1646,64	1645,20	1641,15	1645,53	1643,66	1649	1644,07	1647,26	1640,70	16450	0,0	16450	2350

Рекомендации по корректировке меню : _____

Подпись медицинского работника и дата: _____

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления: _____

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведённой корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника: _____