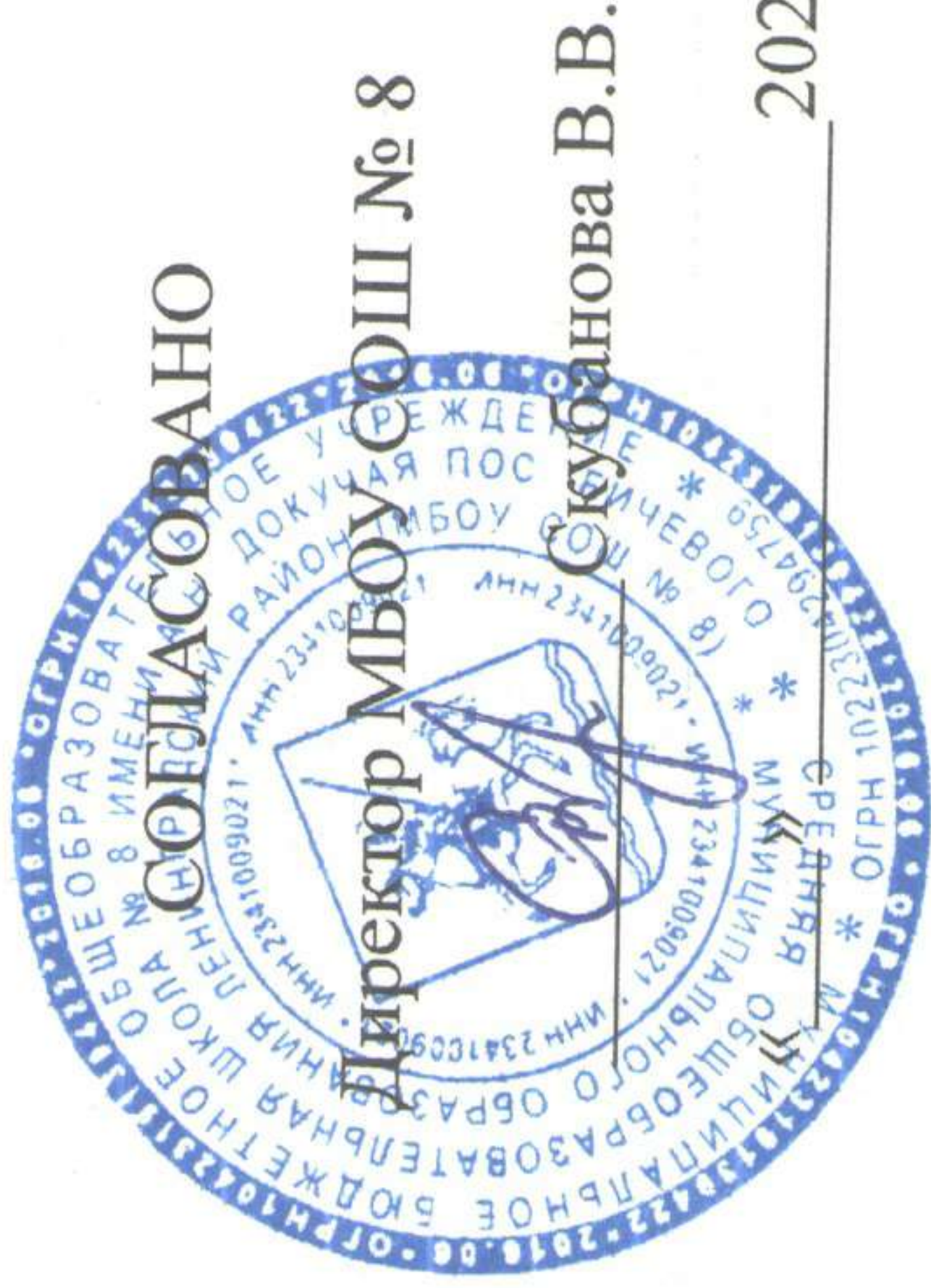




Козлов В.И. В.И. Козлов

«20» августа 2025 год



Согласовано
Директор МБОУ СОШ № 8
Скубанова В.В.

2025 год

ОСНОВНОЕ (Организованное) Меню

(12-ти дневное)

Питания обучающихся в общеобразовательных организациях Муниципального образования Ленинградский район

Сезон: осенний

Возраст: 12 лет и старше

сезон: осенний
возрастная категория: подростки
понедельник

сезон: осенний											
возрастная категория: 12 лет и старше											
понедельник											
Прием пищи		Наименование блюда			Масса порции		Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
				Белки, г	Жиры, г	Углеводоы, г					
Неделя 1 день 1					10	0,04	7,2	0,2	66,2	79	2021
Завтрак		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)			18	4,18	5,31	0	64,44	75	2021
		СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (ПОРЦИЯМИ)			220	5,58	7,08	29,62	204,57	229	2021
		КАША «ДРУЖБА»			200	3,3	2,9	13,8	94	462	2021
		КАКАО С МОЛОКОМ			40	3,04	0,32	19,68	93,6	573	2021
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ			20	1,6	0,3	8,02	41,2	574	2021
		ХЛЕБ РЖАНОЙ			100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
		ФРУКТЫ СВЕЖИЕ			608	18,14	23,51	81,12	608,01		2021
					100	1,4	6,1	7,6	91,04	113	2021
Итого за завтрак:					250	6,3	3,58	14,16	115,78	279	2021
Обед		САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОТВАРНОЙ			120	12,12	15	12,48	223,18	177	2021
		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ			230	4,37	6,44	21,52	155,33	496	2021
		ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ			200	0,67	0,27	18,3	78	573	2021
		РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ (2-й вариант)			45	3,42	0,36	22,14	105,3	574	2021
		НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА			35	2,8	0,53	14,04	72,1		2021
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ			980	31,08	32,28	110,24	840,73		
		ХЛЕБ РЖАНОЙ				49,22	55,79	191,36	1448,74		
Итого за обед:											
Всего за день:											

ВТОРНИК

Всего за день в переходный период:

сезон: осенний
 возрастная категория: 12 лет и старше
 среда

Прием пищи		Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
				Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г			
Неделя 1 день 3									
Завтрак	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА		200	13,53	17,38	18,3	283,74	224-ттк	2008
	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ		25	1,8	2,13	13,88	81,75	471	2021
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ		200	2,8	2,5	13,6	88	465	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		30	2,28	0,24	14,76	70,2	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ		10	0,8	0,15	4,01	20,6	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ		120	0,48	0,48	11,76	52,8	82	2021
			585	21,69	22,88	76,31	597,09		
Итого за завтрак:			100	1	6,2	3,6	74	17	2021
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ		100	1,3	6,1	7,3	89,04	27	2021
	Или (в переходный период)	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И МОРКОВИ	250	1,97	2,71	12,11	80,7	101	2011
		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПНОЙ пшенной	120	13,1	13,3	8,96	208,1	24-ттк	2021
	МЯСО ПО-ТАЙСКИ	180	4,96	6,97	28,61	197	400-ттк	2021	
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ И ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ	200	0,1	0,1	11,1	46	486	2021	
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ И ЯГОД	50	3,8	0,4	24,6	117	573	2021	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,4	0,45	12,03	61,8	574	2021	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	0,84	0,99	23,19	106,2	580	2021	
	ВАФЛИ	960	28,17	31,12	124,2	890,8			
	Итого за обед:	960	28,47	31,02	127,9	905,84			
Итого за обед в переходный период:			49,86	54	200,51	1487,89			
Всего за день:			50,16	53,9	204,21	1502,93			
Всего за день в переходный период:									

сезон: осенний
 возрастная категория: 12 лет и старше
 четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г			
Неделя 1 день 4		100	1,25	5,15	5,89	76,25	2	2021
Завтрак	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	100	1,5	3,6	8,5	72	53	2021
Или (в переходный период)	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	100	10,2	11,6	10,9	188,8	25-тгк	2025
		180	6,66	5,94	35,46	221,4	256	2021
	КОТЛЕТЫ КИЕВСКИЕ	200	0,2	0,1	9,3	38	457	2021
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	30	2,28	0,24	14,76	70,2	573	2021
	ЧАЙ С САХАРОМ	20	1,6	0,3	8,02	41,2	574	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	630	22,19	23,33	84,33	635,85		
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	630	22,44	21,78	86,94	631,6		
Итого за завтрак:		100	0,7	6	1,8	64,03	14	2021
Итого за завтрак в переходный период:								
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	0,8	6	2,6	68	16	2021
Или (в переходный период)	САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	250	6,3	3,58	14,6	115,78	113	2021
		250	16,74	21,85	38,37	412,54	328	2021
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	200	0,6	0,1	20,1	84	495	2021
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	40	3,04	0,32	19,68	93,6	573	2021
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	20	1,6	0,3	8,02	41,2	574	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	110	0,44	0,44	10,78	48,4	82	5021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	970	29,42	32,59	113,35	859,55		
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	970	29,52	32,59	114,15	863,52		
Итого за обед:			51,61	55,92	197,68	1495,4		
Итого за обед в переходный период:			51,96	54,37	201,09	1495,12		
Всего за день:								
Всего за день в переходный период:								

сезон: осенний

возрастная категория: 12 лет и старше

пятница

возрастная категория: 12 лет и старше

пятница	
Прием пищи	Наименование блюда
Неделя 1 день 5	
Завтрак	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ)
Или (в переходный период)	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)
	ПЛОВ из мяса
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ
	ХЛЕБ РЖАНОЙ
Итого за завтрак:	
Итого за завтрак в переходный период:	
Обед	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ОТВАРНЫЕ (горошек зеленый)
	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ
	ФРИКАДЕЛКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ
	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ (2-й вариант)
	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК СВЕЖИХ
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ
	ХЛЕБ РЖАНОЙ
	ПЕЧЕНЬЕ
Итого за обед:	
Всего за день:	
Всего за день в переходный период:	

сезон: осенний
 возрастная категория: 12 лет и старше
 суббота

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г			
Неделя 1 день 6								
Завтрак	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)	10	0,0	7,2	0,2	66,2	79	2021
	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ)	100	0,7	0,1	1,9	11,02	148	2021
Или (в переходный период)	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)	100	0,8	0,1	1,7	11	149	2021
	ШАРИКИ «СОЛНЫШКО» рыбные	100	12,63	10,38	8,4	177,57	486-ттк	2021
	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	180	5,28	4,32	35,05	200,21	227	2021
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,3	0,1	9,5	40	459	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,28	0,24	14,76	70,2	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8,02	41,2	574	2021
		640	22,83	22,64	77,83	606,4		
		640	22,93	22,64	77,63	606,38		
Итого за завтрак:								
Итого за завтрак в переходный период:								
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОТВАРНОЙ	100	1,4	6,1	7,6	91,4	260	2021
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПНОЙ пшенной	250	1,97	2,71	12,11	80,71	101	2011
	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	100	13,06	12,36	16,09	227,83	7-ттк	2011
	КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	220	5,28	8,68	30,08	220,24	151	2012
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,8	2,5	13,6	88	465	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,04	0,32	19,68	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,4	0,45	12,03	61,8	574	2021
		940	29,95	33,12	111,19	863,58		
Итого за обед:								
Всего за день:								
Всего за день в переходный период:								
			52,88	55,76	188,82	1469,96		

сезон: осенний
 возрастная категория: 12 лет и старше
 понедельник

понедельник		Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
Прием пищи	Белки, г			Жиры, г	Углевод-ы, г				
Неделя 2 день 1									
Завтрак		СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (ПОРЦИЯМИ)	10	2,32	2,95	0	35,8	75	2021
		КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ	250	10,34	9,37	45,32	306,84	225	2021
		КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,3	2,9	13,8	94	462	2021
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,28	0,24	14,76	70,2	573	2021
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	1,2	0,23	6,02	30,9	574	2021
		БЛИНЧИКИ из п/ф	45	1,76	3,65	12,23	88,89	3-ттк	
		МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	15	1,08	1,28	8,33	49,05	471	2021
Итого за завтрак:									
Обед		ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ)	100	0,7	0,1	1,9	11	148	2021
Или (в переходный период)		ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)	100	0,8	0,1	1,7	11	149	2021
		БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	1,85	4,43	6,95	75,04	95	2021
		РАГУ ИЗ СВИНИНЫ	250	16,64	21,88	33,85	398,88	15-ттк	2015
		КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,6	0,1	20,1	84	495	2021
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,4	24,6	117	573	2021
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,4	0,45	12,03	61,8	574	2021
		ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	120	0,48	0,48	11,76	52,8	82	2021
Итого за обед:									
			1000	26,47	27,84	111,19	800,52		
Итого за обед в переходный период:									
			1000	26,57	27,84	110,99	800,52		
Всего за день:									
				48,75	48,46	211,65	1476,2		
Всего за день в переходный период:									
				48,85	48,46	211,45	1476,2		

сезон: осенний
 возрастная категория: 12 лет и старше
 вторник

Прием пищи		Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
				Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г			
Неделя 2 день 2									
Завтрак Или (в переходный период)	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ)		100	0,7	0,1	1,9	11,02	148	2021
	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)		100	0,8	0,1	1,7	11	149	2021
	БИТОЧКИ «АППЕТИТНЫЕ»		100	12,9	18,57	27,78	329,91	268-ггг	2011
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ		180	4,71	3,9	27,69	164,51	223	2011
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ		200	0,3	0,1	9,5	40	459	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		30	2,28	0,24	14,76	70,2	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ		20	1,6	0,3	8,02	41,2	574	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ		630	22,49	23,21	89,65	656,84		
Итого за завтрак:		630	22,59	23,21	89,45	656,82			
Итого за завтрак в переходный период:		100	1,45	6	8,4	94,05	102	2021	
Обед Или (в переходный период)	САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ		100	1,6	6	8,2	94	9	2021
	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ		250	2,9	4,15	12,2	97,76	129	2021
	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ		100	13,97	9,43	7,25	170,25	9-ггг	2021
	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ		200	4,33	13	32,64	265,21	142	2015
	КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ		200	1	0,2	20,2	86	501	2021
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ		50	3,8	0,4	24,6	117	573	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		30	2,4	0,45	12,03	61,8	574	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ		930	29,85	33,63	117,32	892,07		
Итого за обед:		930	30	33,63	117,12	892,02			
Итого за обед в переходный период:			52,34	56,84	206,97	1548,91			
Всего за день:			52,59	56,84	206,57	1548,84			
Всего за день в переходный период:									

сезон: осенний
 возрастная категория: 12 лет и старше
 среда

сезон. Особни
возрастная категория: 12 лет и старше

Прием пищи		Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
				Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г			
Неделя 2 день 3									
Завтрак		ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ)	100	0,7	0,1	1,9	11	148	2021
Или (в переходный период)		ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)	100	0,8	0,1	1,7	11	149	2021
		ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	200	18	18,26	3,47	250,22	210-ттк	2011
		КИСЕЛЬ из концентрата плодового или ягодного	200	0	0	23,8	95,2	484	2021
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,28	0,24	14,76	70,2	573	2021
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8,02	41,2	574	2021
		ВАФЛИ	30	0,84	0,99	23,19	106,2	580-ттк	2021
			580	23,42	19,89	75,14	574,02		
Итого за завтрак:			580	23,52	19,89	74,94	574,02		
Итого за завтрак в переходный период:			100	1,5	6,2	7,6	92,04	30	2021
Обед		САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	260	6,55	3,72	15,18	120,35	113	2021
		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	110	13,85	11,85	8,83	197,37	10-ттк	
		ЛЮЛЯ-КЕБАБ из свинины	230	4,37	6,44	21,52	155,33	177	2021
		РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ (2-й вариант)	200	0,67	0,27	18,3	78	496	2021
		НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА	40	3,04	0,32	19,68	93,6	573	2021
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,4	0,45	12,03	61,8	574	2021
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	120	0,48	0,48	11,76	52,8	82	2021
		ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	1090	32,86	29,73	114,9	851,29		
Итого за обед:				56,28	49,62	190,04	1425,31		
Всего за день:				56,38	49,62	189,84	1425,31		
Всего за день в переходный период:									

сезон: осенний
 возрастная категория: 12 лет и старше

четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г			
Неделя 2 день 4								
Завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ И МОРКОВИ	100	1,3	6,1	7,3	89,04	279	2021
	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	100	10,99	5,86	5,74	120,74	229	2011
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	4,86	7,2	10,44	126,05	377	2021
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2	0,1	9,3	38	457	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,28	0,24	14,76	70,2	573	2021
	БУЛОЧКА К ЧАЮ	50	2,83	1,94	25,85	132,18	442	2011
Итого за завтрак:		660	22,46	21,44	73,39	576,21		
Итого за завтрак:		100	0,7	0,1	1,9	11	148	2021
Обед								
Или (в переходный период)	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ)							
	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)	100	0,8	0,1	1,7	11	149	2021
	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	250	2,5	3,85	11,13	89,27	18-ттк	2021
	ГУЛЯШ	120	12,77	21,83	3,47	261,4	260	2011
	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	190	5,18	4,9	31,66	191,46	225	2021
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,6	0,1	20,1	84	495	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,4	24,6	117	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,2	0,6	16,04	82,4	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	120	0,48	0,48	11,76	52,8	52	2021
		1070	29,23	32,26	120,66	889,33		
Итого за обед:		1070	29,33	32,26	120,46	889,33		
Итого за обед в переходный период:			51,69	53,7	194,05	1465,54		
Всего за день:			51,79	53,7	193,85	1465,54		
Всего за день в переходный период:								

сезон: осенний
 возрастная категория: 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г			
Неделя 2 день 5						11,02	148	2021
Завтрак	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ)	100	0,7	0,1	1,9			
Или (в переходный период)	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)	100	0,8	0,1	1,7	11	149	2021
	ПТИЦА или кролик, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	110	11,55	16,94	4,95	218,46	290	2011
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКА	180	5,38	4,93	24,36	163,07	213	2021
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,3	0,1	9,5	40	459	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,04	0,32	19,68	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8,02	41,2	574	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	750	22,97	23,09	78,21	611,35		
Итого за завтрак:		750	23,07	23,09	78,01	611,33		
Итого за завтрак в переходный период:								
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ	100	3,02	8,28	7,51	116,98	31	2021
	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	250	2,9	4,2	12,2	97,76	129	2021
	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	120	8,92	5,7	12,79	138,28	315	2016
	КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	200	4,8	7,88	27,33	200,2	151	2012
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,8	2,5	13,6	88	465	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,4	24,6	117	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,2	0,6	16,04	82,4	574	2021
Итого за обед:		960	29,44	29,52	114,07	840,62		
Всего за день:			52,41	52,61	192,28	1451,97		
Всего за день в переходный период:			52,51	52,61	192,08	1451,95		

сезон: осенний
 возрастная категория: 12 лет и старше
 суббота

Прием пищи		Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
				Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г			
Неделя 2 день 6									
Завтрак	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)		5	0,0	3,6	0,1	33,1	79	2021
	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (ПОРЦИЯМИ)		5	1,2	1,48	0	17,9	75	2021
	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА запеченные		200	15,98	15,98	47,35	399,61	19-ттк	2021
	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ		20	1,44	1,71	11,11	65,4	471	2021
	ЧАЙ С САХАРОМ		200	0,2	0,1	9,3	38	457	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		30	2,28	0,24	14,76	70,2	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ		20	1,6	0,3	8,02	41,2	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ		100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
			580	23,08	23,81	100,44	709,41		
	Итого за завтрак:		100	0,7	6	1,8	64,03	14	2021
Обед									
Или (в переходный период)	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ		100	0,8	6	2,6	68	16	2021
	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ								
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ пшенной		250	1,97	2,71	12,11	80,71	101	2011
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ		120	12,12	15	12,48	223,18	279	2011
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		200	7,4	6,6	39,4	246	256	2021
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ		200	1	0,2	20,2	86	501	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		40	3,04	0,32	19,68	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ		30	2,4	0,45	12,03	61,8	574	2021
			940	28,63	31,28	117,7	855,32		
	Итого за обед:		940	28,73	31,28	118,5	859,29		
Итого за обед в переходный период:									
Всего за день:				51,71	55,09	218,14	1564,73		
Всего за день в переходный период:				51,81	55,09	218,94	1568,7		

ИТОГО ЗАВТРАК 20-25 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтраки за 6 дней (первая неделя) в среднем фактически:	615,5	21,6	22,9	80,3	613,3
СанПин 100% суточной нормы:		90	92	383	2720
норма по СанПин 20% от суточной нормы:		18	18,4	76,6	544
норма по СанПин 25% от суточной нормы:		22,5	23	95,75	680
выход норм в % соотношении за 6 дней		24,0	24,9	21,0	22,5

ИТОГО ОБЕД 30-35 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого обеды за 6 дней(первая неделя) в среднем фактически:	957,50	30,43	31,84	115,05	864,87
СанПин 100% суточной нормы:		90	92	383	2720
норма по СанПин 30 % от суточной нормы:		27	27,6	114,9	816
норма по СанПин 35 % от суточной нормы:		31,5	32,2	134,05	952
выход норм в % соотношении за 6 дней		33,8	34,6	30,0	31,8

ИТОГО : ЗАВТРАК+ОБЕД= 50-60 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого за 6 дней(первая неделя) в среднем фактически:		52,07	54,75	195,32	1478,20
СанПин 100% суточной нормы:		90	92	383	2720
норма по СанПин 50% от суточной нормы:		45	46	191,5	1360
норма по СанПин 60% от суточной нормы:		54	55,2	229,8	1632
выход норм в % соотношении за 6 дней		57,9	59,5	51,0	54,3

ИТОГО ЗАВТРАК 20-25 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтраки за 6 дней (вторая неделя) в среднем фактически:	627,5	22,8	22,0	86,2	633,9
СанПин 100% суточной нормы:		90	92	383	2720
норма по СанПин 20% от суточной нормы:		18	18,4	76,6	544
норма по СанПин 25% от суточной нормы:		22,5	23	95,75	680
выход норм в % соотношении за 6 дней		25	23,9	22,5	23,3

ИТОГО ОБЕД 30-35 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого обеды за 6 дней (вторая неделя) в среднем фактически:	998,33	29,41	30,71	115,97	854,86
СанПин 100% суточной нормы:		90	92	383	2720
норма по СанПин 30 % от суточной нормы:		27	27,6	114,9	816
норма по СанПин 35 % от суточной нормы:		31,5	32,2	134,05	952
выход норм в % соотношении за 6 дней		32,7	33,4	30,3	31,4

ИТОГО : ЗАВТРАК+ОБЕД= 50-60 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого за 6 дней (вторая неделя) в среднем фактически:		52,20	52,72	202,19	1488,78
СанПин 100% суточной нормы:		90	92	383	2720
норма по СанПин 50% от суточной нормы:		45	46	191,5	1360
норма по СанПин 60% от суточной нормы:		54	55,2	229,8	1632
выход норм в % соотношении за 6 дней		58,0	57,3	52,8	54,7

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ЗАВТРАК) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ	суммарный вес блюд	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
1 ДЕНЬ	608	18	24	81	608
2 ДЕНЬ	630	21,97	24,13	75,92	608,57
3 ДЕНЬ	585	21,69	22,88	76,31	597,09
4 ДЕНЬ	630	22,19	23,33	84,33	635,85
5 ДЕНЬ	600	23	21	86	624
6 ДЕНЬ	640	23	23	78	606
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 6 ДНЕЙ:	615,50	21,64	22,91	80,27	613,33
7 ДЕНЬ	565	22,28	20,62	100,46	675,68
8 ДЕНЬ	630	22,49	23,21	89,65	656,84
9 ДЕНЬ	580	23,42	19,89	75,14	574,02
10 ДЕНЬ	660	22,46	21,44	73,39	576,21
11 ДЕНЬ	750	22,97	23,09	78,21	611,35
12 ДЕНЬ	580	23,08	23,81	100,44	709,41
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 6 ДНЕЙ:	627,50	22,78	22,01	86,22	633,92
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 12 ДНЕЙ (ЗАВТРАК)	621,5	22,21	22,46	83,24	623,62

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ОБЕДЫ) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ	суммарный вес блюд	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
1 ДЕНЬ	980	31	32	110	841
2 ДЕНЬ	955	32,95	28,24	118,18	860,02
3 ДЕНЬ	960	28,17	31,12	124,2	890,8
4 ДЕНЬ	970	29,42	32,59	113,35	859,55
5 ДЕНЬ	940	31	33,68	113,14	874,55
6 ДЕНЬ	940	29,95	33,12	111,19	863,58
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 6 ДНЕЙ:	957,50	30,43	31,84	115,05	864,87
7 ДЕНЬ	1000	26,47	27,84	111,19	800,52
8 ДЕНЬ	930	29,85	33,63	117,32	892,07
9 ДЕНЬ	1090	32,86	29,73	114,9	851,29
10 ДЕНЬ	1070	29,23	32,26	120,66	889,33
11 ДЕНЬ	960	29,44	29,52	114,07	840,62
12 ДЕНЬ	940	28,63	31,28	117,7	855,32
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 6 ДНЕЙ:	998,33	29,41	30,71	115,97	854,86
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 12 ДНЕЙ (ОБЕД)	977,92	29,92	31,27	115,51	859,87

ПЕРЕХОДНЫЙ ПЕРИОД

ИТОГО ЗАВТРАК 20-25 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ) — ПЕРЕХОДНЫЙ ПЕРИОД						
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	
		Белки	Жиры	Углеводы		
итого завтраки за 6 дней (первая неделя) в среднем фактически:	615,5	21,7	22,6	80,6	612,6	
СанПин 100% суточной нормы:		90	92	383	2720	
норма по СанПин 20% от суточной нормы:		18	18,4	76,6	544	
норма по СанПин 25% от суточной нормы:		22,5	23	95,75	680	
выход норм в % соотношении за 6 дней		24,2	24,6	21,0	22,5	

ИТОГО ОБЕД 30-35 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ) — ПЕРЕХОДНЫЙ ПЕРИОД						
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	
		Белки	Жиры	Углеводы		
итого обеды за 6 дней(первая неделя) в среднем фактически:	957,50	30,50	31,82	115,80	868,04	
СанПин 100% суточной нормы:		90	92	383	2720	
норма по СанПин 30 % от суточной нормы:		27	27,6	114,9	816	
норма по СанПин 35 % от суточной нормы:		31,5	32,2	134,05	952	
выход норм в % соотношении за 6 дней		33,9	34,6	30,2	31,9	

ИТОГО : ЗАВТРАК+ОБЕД= 50-60 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ) — ПЕРЕХОДНЫЙ ПЕРИОД						
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	
		Белки	Жиры	Углеводы		
итого за 6 дней(первая неделя) в среднем фактически:		52,23	54,47	196,40	1480,62	
СанПин 100% суточной нормы:		90	92	383	2720	
норма по СанПин 50% от суточной нормы:		45	46	191,5	1360	
норма по СанПин 60% от суточной нормы:		54	55,2	229,8	1632	
выход норм в % соотношении за 6 дней		58,0	59,2	51,3	54,4	

ИТОГО ЗАВТРАК 20-25 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ) — ПЕРЕХОДНЫЙ ПЕРИОД						
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	
		Белки	Жиры	Углеводы		
итого завтраки за 6 дней (вторая неделя) в среднем фактически:	627,5	22,8	22,0	86,1	633,9	
СанПин 100% суточной нормы:		90	92	383	2720	
норма по СанПин 20% от суточной нормы:		18	18,4	76,6	544	
норма по СанПин 25% от суточной нормы:		22,5	23	95,75	680	
выход норм в % соотношении за 6 дней		25	23,9	22,5	23,3	

ИТОГО ОБЕД 30-35 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ) — ПЕРЕХОДНЫЙ ПЕРИОД						
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	
		Белки	Жиры	Углеводы		
итого обеды за 6 дней (вторая неделя) в среднем фактически:	998,33	29,49	30,71	116,01	855,51	
СанПин 100% суточной нормы:		90	92	383	2720	
норма по СанПин 30 % от суточной нормы:		27	27,6	114,9	816	
норма по СанПин 35 % от суточной нормы:		31,5	32,2	134,05	952	
выход норм в % соотношении за 6 дней		32,8	33,4	30,3	31,5	

ИТОГО : ЗАВТРАК+ОБЕД= 50-60 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ) — ПЕРЕХОДНЫЙ ПЕРИОД						
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	
		Белки	Жиры	Углеводы		
итого за 6 дней (вторая неделя) в среднем фактически:		52,32	52,25	198,80	1473,57	
СанПин 100% суточной нормы:		90	92	383	2720	
норма по СанПин 50% от суточной нормы:		45	46	191,5	1360	
норма по СанПин 60% от суточной нормы:		54	55,2	229,8	1632	
выход норм в % соотношении за 6 дней		58,1	56,8	51,9	54,2	

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ЗАВТРАК) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ — ПЕРЕХОДНЫЙ ПЕРИОД	суммарный вес блюд	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
1 ДЕНЬ	608	18	24	81	608
2 ДЕНЬ	630	22,12	24,11	75,7	608,33
3 ДЕНЬ	585	21,69	22,88	76,31	597,09
4 ДЕНЬ	630	22,44	21,78	86,94	631,6
5 ДЕНЬ	600	23	21	86	624
6 ДЕНЬ	640	23	23	78	606
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 6 ДНЕЙ:	615,50	21,50	22,65	81,19	613,81
7 ДЕНЬ	565	22,28	20,62	100,46	675,68
8 ДЕНЬ	630	22,59	23,21	89,45	656,82
9 ДЕНЬ	580	23,42	19,89	75,14	574,02
10 ДЕНЬ	660	22,46	21,44	73,39	576,21
11 ДЕНЬ	750	23,07	23,09	78,01	611,33
12 ДЕНЬ	580	23,08	23,81	100,44	709,41
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 6 ДНЕЙ:	627,50	22,82	22,01	86,15	633,91
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 12 ДНЕЙ (ЗАВТРАК)	621,5	22,16	22,33	83,67	623,86

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ОБЕДЫ) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ — ПЕРЕХОДНЫЙ ПЕРИОД	суммарный вес блюд	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
1 ДЕНЬ	980	31	32	110	841
2 ДЕНЬ	955	32,95	28,24	118,18	860,02
3 ДЕНЬ	960	28,47	31,02	127,9	905,84
4 ДЕНЬ	970	29,52	32,59	114,15	863,52
5 ДЕНЬ	940	31	33,68	113,14	874,55
6 ДЕНЬ	940	29,95	33,12	111,19	863,58
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 6 ДНЕЙ:	957,50	30,50	31,82	115,80	868,04
7 ДЕНЬ	1000	26,57	27,84	110,99	800,52
8 ДЕНЬ	930	30	33,63	117,12	892,02
9 ДЕНЬ	1090	32,86	29,73	114,9	851,29
10 ДЕНЬ	1070	29,33	32,26	120,46	889,33
11 ДЕНЬ	960	29,44	29,52	114,07	840,62
12 ДЕНЬ	940	28,73	31,28	118,5	859,29
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 6 ДНЕЙ:	998,33	29,49	30,71	116,01	855,51
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 12 ДНЕЙ (ОБЕД)	977,92	29,99	31,27	115,90	861,78

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Сборник технических нормативов - 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.
2. Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений./сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь, 2021. - 410 с.
3. Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГАУЗ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НП СРО «АППСОЗ»/ Под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы. - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.-361 с.
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

176 419

Ленинградский
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
353400, г. Ленинград, ул. Ком-
мунальная, 34А 88618058345

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) меню (12-ти дневного) питания обучающихся Ленинградский район, сезон: осенний, возраст: 12 лет и старше, разработанное НИИ Козловым В.И.

Производство экспертизы начато: 17.07.2025г. 15.30ч.
Производство экспертизы окончено: 13.08.2025г. 11.00ч.

1. Основание: заявление НИИ Козлова В.И., зарегистрированное в Тимашевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» от 17.07.2025г. № 4036.

Юридический адрес: 353860, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, д. 26, кв. 9.
ИНН: 234703511402
ОГРН: 305234702802112

Фактический адрес: 353862, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Фестивальная, д. 16.
3. Разработчик: НИИ Козлов В.И.
Юридический адрес: 353860, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, д. 26, кв. 9.
Фактический адрес: 353862, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Фестивальная, д. 16.

4. Цель экспертизы: на соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 2.8 раздела II, 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, приложение № 6, приложение 8, таблицы 1 и 3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложение № 12.

5. Перечень рассматриваемых материалов:

- Основное (организованное) меню (12-ти дневное) питания обучающихся Ленинградский район, сезон: осенний, возраст: 12 лет и старше, разработанное НИИ Козловым В.И.;

- технологические карты кулинарных изделий (6 штук).

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Ленинградский
Филиал



ЭКСПЕРТНОЕ

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

Представленное «Основное (организованное) меню (12-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, сезон: осенний, возраст: 12 лет и старше, разработанное ИИ Козловым В.И., на основе следующих документов:

- Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.И. Мотильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2011. - 544 с.

- Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Ташенкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь, 2021. - 410 с.

- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФЛАВЗ НИИЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИТ, ИИ СРО «АПСКОЗ»/ Под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы. - М.: Издательский центр «Вектор», 2016. - 361 с.

- Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Технологические карты ИИ Козлова В.И.

По результатам экспертизы меню установлено:

1. Основное (организованное) меню (12-ти дневное) питания обучающихся в район, на осенний период, разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

2. Представленное меню разработано на период двух недель (12 дней, с понедельника по субботу) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

3. В меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи: завтрак и обед (п.8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

4. Меню содержит информацию о количестве в составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецепты используемых 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, указанные в основном меню, соответствуют наименованиям в используемом сборнике рецептов и технологических карт (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

6. В технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

7. Профилактика йод - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

8. Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания, в представленном меню отсутствует (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Личностный

ФЛАВЗ ФБУЗ «Центр питания и эпидемиологии» в Краснодарском крае

9.3 Меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 12 лет и старше (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Название блюда	масса порций блюд в граммах (12 лет и старше)	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, мясное, творожное, мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюда завтрака)	200-250	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	100-120	100-150
Первое блюдо	250-280	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-120	100-120
Тарнир	180-230	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток)	200	180-200
Фрукты	100-120	100

10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

Для учащихся 12 лет и старше:

Название блюда	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	621,5	550
Обед	977,9	800

11. В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 12 лет и старше, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Горячие завтраки для детей 12 лет и старше:

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % калорийности за неделю
завтрак	20-25	608,01	608,57	597,09	635,85	624,04	606,4	613,3	22,5%
Суточная калорийность - 2720 ккал, - 100%, 544-680 ккал, - 20-25%									

2 недели

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % калорийности за неделю
завтрак	20-25	675,68	656,84	574,02	576,21	611,35	709,41	633,9	23,3%
Суточная калорийность - 2720 ккал, - 100%, 544-680 ккал, - 20-25%									

Горячие обеды для детей 12 лет и старше

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % калорийности за неделю
обед	30-35	840,73	860,02	890,8	859,55	874,55	863,58	864,9	31,8%
Суточная калорийность - 2720 ккал, - 100%, 816-952 ккал, - 30-35%									

Жирноволосый

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

2 неделя									
Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	30-35	800,52	892,07	851,29	889,33	840,62	855,32	854,9	31,4%
Суточная калорийность - 2720 ккал - 100%, 816-952 ккал - 30-35%									

12. В меню сбалансировано содержание белков, жиров и углеводов в зависимости от приема пищи, что соответствует нормативам (приложение 10, таблица 1, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Суточная потребность для завтрака			
1 неделя завтрак (среднее значение)	21,6	(21,7)	22,8
2 неделя завтрак (среднее значение)	27-31,5	30,4	29,4
Суточная потребность для обеда	27-31,5	31,8	30,7
1 неделя обед (среднее значение)	114,9-134,05	115,1	116,0
2 неделя обед (среднее значение)	23,0	(22,65)	21,65
Суточная потребность для ужина	18-22,5	18,4-23	76,6-95,75
Белки	Жиры	Углеводы	

13. Повторяемость одинаковых блюд (горячие основные блюда) в течение дня и последующих двух дней не выявлена (МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»).

В меню в период окончания сезона свежих овощей предусмотрена замена блюд из свежих овощей на блюда из консервированных овощей и овощей, используемых в кружоголодино, при этом сохраняется пищевая и энергетическая ценность рациона.

7. Вывод: Основное (организованное) меню (12-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, сезон: осенний, возраст: 12 лет и старше, разработанное НИТ Козловым В.И. соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 2.8 раздела II, 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, приложение № 6, приложение 8, таблицы 1 и 3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложение № 12.

Врач по общей гигиене

Мель

О.И. Белобородова

Ленинградский
Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Ср 4
13.08.2025 г. № 2517/31
К аккредитованному заключению

