



В.И. Козлов

«20» августа 2025 год



Директор МБОУ СОШ № 8

Соболева В.В.

«20» августа 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: 7-11 лет
понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 день 1								
Завтрак		8	0,03	5,76	0,16	52,96	79	2021
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)	12	2,78	3,54	0	42,96	75	2021
	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (ПОРЦИЯМИ)	200	5,07	6,44	26,93	185,94	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	15	1,2	0,23	6,02	30,9	574	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	575	15,82	19,59	76,39	544,36		
Итого за завтрак:		60	0,84	3,66	4,56	54,64	26	2021
Обед		200	5,04	2,86	11,68	92,62	113	2021
	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	110	11,11	13,75	11,44	204,6	279	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	180	3,42	5,04	16,84	121,55	177	2021
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ	200	0,67	0,27	18,3	78	496	2021
	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ (2-й вариант)	40	3,04	0,32	19,68	93,6	573	2021
	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА	35	2,8	0,53	14,04	72,1	574	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	825	26,92	26,43	96,54	717,11		
	ХЛЕБ РЖАНОЙ		42,74	46,02	172,93	1261,47		
Итого за обед:								
Всего за день:								

сезон: осенний
 возрастная категория: 7-11 лет
 вторник

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 2									
Завтрак		САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ	60	0,87	3,61	5,05	56,52	1	2021
Или (в переходный период)		САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ	60	0,96	3,6	4,92	56,4	9	2021
		НАГГЕТСЫ КУРИНЫЕ	100	10,8	10,2	13,62	189,48	326-гтк	2016
		ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	4,05	6	8,7	105,03	377	2021
		СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1	0,2	20,2	86	501	2021
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,52	0,16	9,84	46,8	573	2021
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8,02	41,2	574	2021
Итого за завтрак:			550	19,84	20,47	65,43	525,03		
Итого за завтрак в переходный период:			550	19,93	20,46	65,3	524,91		
Обед		САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	80	1,2	4,97	6,09	73,69	30	2021
		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	220	8,67	8,2	15,71	171,66	104	2011
		РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	100	10,99	5,86	5,74	120,72	229	2011
		КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ	150	2,33	3,04	24,2	133,57	218	2021
		КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,6	0,1	20,1	84	495	2021
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,66	0,28	17,22	81,9	573	2021
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8,02	41,2	574	2021
Итого за обед:			805	28,05	22,75	97,08	706,74		
Всего за день:				47,89	43,22	162,51	1231,77		
Всего за день в переходный период:				47,98	43,21	162,38	1231,65		

Сезон: осенний

возрастная категория: 7-11 лет

брѣда

Прем пищи		Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
				Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г			
Неделя I день 3									
Завтрак		ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	150	10,15	13,04	13,73	212,86	224-ттк	2008
		МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	20	1,44	1,71	11,11	65,4	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
		ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	110	0,44	0,44	10,78	48,4	82	2021
Итого за завтрак:			510	17,11	17,93	63,98	484,86		
Обед		САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	60	0,6	3,72	2,16	44,44	17	2021
Или (в переходный период)		САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И МОРКОВИ	60	0,78	3,66	4,38	53,44	27	2021
		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПНОЙ пшениной	200	1,58	2,17	9,69	64,6	101	2011
		МЯСО ПО-ТАЙСКИ	100	10,91	11,08	7,46	173,29	24-ттк	2021
		ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ И ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ	150	4,13	5,81	23,84	164,17	400-ттк	2021
		КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ И ЯГОД	200	0,1	0,1	11,1	46	486	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
		ВАФЛИ	20	0,56	0,66	15,46	70,8	580	2021
Итого за обед:			810	24,08	24,39	106,34	742,1		
Итого за обед в переходный период:			810	24,26	24,33	108,56	751,1		
Всего за день:				41,19	42,32	170,32	1226,96		
Всего за день в переходный период:				41,37	42,26	172,54	1235,96		

сезон: осенний
 возрастная категория: 7-11 лет
 четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г			
Полдние 1 день 4								
Завтрак	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	60	0,75	3,09	3,52	45,75	2	2021
Или (в переходный период)	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	60	0,9	2,16	5,1	43,16	53	2021
	КОТЛЕТЫ КИЕВСКИЕ	100	10,2	11,6	10,9	188,8	25-ТТК	2025
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,55	4,95	29,55	184,5	256	2021
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2	0,1	9,3	38	457	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,52	0,16	9,84	46,8	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8,02	41,2	574	2021
Итого за завтрак:		550	19,82	20,2	71,13	545,05		
Итого за завтрак в переходный период:		550	19,97	19,27	72,71	542,46		
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	70	0,49	4,2	1,26	44,82	14	2021
Или (в переходный период)	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	70	0,56	4,2	1,82	47,6	16	2021
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	200	5,04	2,86	11,68	92,62	113	2021
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	13,39	17,47	30,69	329,94	328	2021
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,6	0,1	20,1	84	495	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	110	0,44	0,44	10,78	48,4	82	5021
Итого за обед:		830	23,84	25,61	97,29	711,18		
Итого за обед в переходный период:		830	23,91	25,61	97,85	713,96		
Всего за день:			43,66	45,81	168,42	1256,23		
Всего за день в переходный период:			43,88	44,88	170,56	1256,42		

сезон: осенний
 возрастная категория: 7-11 лет
 пятница

пятиница		Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
Прием пищи				Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г			
Неделя 1 день 5									
Завтрак		ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ)	60	0,42	0,06	1,14	6,6	148	2021
Или (в переходный период)		ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)	60	0,48	0,06	1,02	6,6	149	2021
		ПЛОВ из мяса	200	13,93	16,1	32,96	332,48	14-ттк	2021
		СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1	0,2	20,2	86	501	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
			510	19,23	16,9	77,08	536,48		
Итого за завтрак:			510	19,29	16,9	76,96	536,48		
Итого за завтрак в переходный период:									
Обед		ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ОТВАРНЫЕ (горошек зеленый)	65	1,86	2,35	3,28	41,48	157	2021
		СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	200	2	3,08	8,9	71,4	18-ттк	2021
		ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ	100	12,57	15,2	8,11	219,6	297	2011
		РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ (2-й вариант)	150	2,85	4,2	14,03	101,27	177	2021
		КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК СВЕЖИХ	200	0,2	0,2	23,8	98	476	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
		ПЕЧЕНЬЕ	20	1,5	1,96	14,88	83	582	2021
			805	26,42	27,76	104,71	770,15		
Итого за обед:				45,65	44,66	181,79	1306,63		
Всего за день:				45,71	44,66	181,67	1306,63		
Всего за день в переходный период:									

сезон: осенний
 возрастная категория: 7-11 лет
 понедельник

понедельник								
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 1								
Завтрак	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (ПОРЦИЯМИ)	10	2,32	2,95	0	35,8	75	2021
	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ	200	8,28	7,49	36,26	245,53	225	2021
	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,3	2,9	13,8	94	462	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,52	0,16	9,84	46,8	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-ггк	
	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	15	1,08	1,28	8,33	49,05	471	2021
Итого за завтрак:								
Обед	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ)	60	0,42	0,06	1,14	6,6	148	2021
Или (в переходный период)	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)	60	0,48	0,06	1,02	6,6	149	2021
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1,48	3,54	5,56	60,01	95	2021
	РАГУ ИЗ СВИНИНЫ	220	14,65	19,26	29,8	351,14	15-ггк	
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,6	0,1	20,1	84	495	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
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
Итого за обед:								
		850	22,99	24,13	98,11	701,15		
Итого за обед в переходный период:								
		850	23,05	24,13	97,99	701,15		
Всего за день:								
			42,45	42,79	184,59	1292,12		
Всего за день в переходный период:								
			42,51	42,79	184,47	1292,12		

сезон: осенний
 возрастная категория: 7-11 лет
 вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г			
Неделя 2 день 2								
Завтрак	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ)	60	0,42	0,06	1,14	6,61	148	2021
Или (в переходный период)	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)	60	0,48	0,06	1,02	6,6	149	2021
	БИТОЧКИ «АППЕТИТНЫЕ»	90	11,6	16,7	24,98	296,7	268-ттк	2011
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	150	3,93	3,25	23,09	137,09	223,2021	2011
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,3	0,1	9,5	40	459	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,52	0,16	9,84	46,8	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8,02	41,2	574	2021
		540	19,37	20,57	76,57	568,4		
Итого за завтрак:		540	19,43	20,57	76,45	568,39		
Итого за завтрак в переходный период:		60	0,87	3,6	5,04	56,43	102	2021
Обед	САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ							
Или (в переходный период)	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ	60	0,96	3,6	4,92	56,4	9	2021
		200	2,32	3,32	9,76	78,18	129	2021
	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	90	12,56	8,51	6,51	153,42	9-ттк	2021
	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ	180	3,9	11,79	29,44	239,94	142	2015
	КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	200	1	0,2	20,2	86	501	2021
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	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	20	0,56	0,66	15,46	70,8	580	2021
	ВАФЛИ	810	25,85	28,7	114,11	819,57		
Итого за обед:		810	25,94	28,7	113,99	819,54		
Итого за обед в переходный период:			45,22	49,27	190,68	1387,97		
Всего за день:			45,37	49,27	190,44	1387,93		
Всего за день в переходный период:								

сезон: осенний
 возрастная категория: 7-11 лет
 среда

среда		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 3									
Завтрак		ИКРА КАБАЧКОВАЯ (пром.производство)	60	1,14	5,34	4,62	70,8	150	2021
		ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	13,5	13,7	2,6	187,7	210-тгк	2011
		КИСЕЛЬ из концентрата плодового или ягодного	200	0	0	23,8	95,2	484	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
		ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
		Итого за завтрак:	570	19,68	20,06	68,52	532,5		
Обед		САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	60	0,9	3,72	4,56	55,24	30	2021
		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	220	5,54	3,15	12,85	101,87	113	2021
		ЛЮЛЯ-КЕБАБ из свинины	100	12,6	10,78	8,03	179,54	10-тгк	
		РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ (2-й вариант)	180	3,42	5,04	16,84	121,55	177	2021
		НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА	200	0,67	0,27	18,3	78	496	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
Итого за обед:		ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
			920	28,17	23,98	98,08	715		
		Всего за день:		47,85	44,04	166,6	1247,5		

сезон: осенний
 возрастная категория: 7-11 лет
 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 СВЕКЛЫ И МОРКОВИ	60	0,78	3,66	4,38	53,44	279	2021
	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	90	9,9	5,33	5,19	109,08	229	2011
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	4,05	6	8,7	105,03	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:		580	20,04	17,27	68,18	507,93		
		60	0,42	0,06	1,14	6,6	148	2021
Обед	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ)							
Или (в переходный период)	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)	60	0,48	0,06	1,02	6,6	149	2021
	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	200	2	3,08	8,9	71,4	18-ттк	2021
	ГУЛЯШ	110	11,7	20,01	3,18	239,61	260	2011
	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	160	4,38	4,15	26,67	161,45	225	2021
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,6	0,1	20,1	84	495	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,66	0,28	17,22	81,9	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8,02	41,2	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	120	0,48	0,48	11,76	52,8	52	2021
		905	23,84	28,46	96,99	738,96		
	Итого за обед:	905	23,9	28,46	96,87	738,96		
Итого за обед в переходный период:			43,88	45,73	165,17	1246,89		
Всего за день:			43,94	45,73	165,05	1246,89		
Всего за день в переходный период:								

сезон: осенний
возрастная категория: 7-11 лет
пятница

пятница		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 5									
Завтрак		ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ)	60	0,42	0,06	1,14	6,61	148	2021
Или (в переходный период)		ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)	60	0,48	0,06	1,02	6,6	149	2021
		ПТИЦА или кролик, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	100	10,5	15,4	4,5	198,6	290	2011
		КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКА	150	4,49	4,13	20,3	136,2	213	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
		ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
Итого за завтрак:			660	19,99	20,63	68,02	536,81		
Итого за завтрак в переходный период:			660	20,05	20,63	67,9	536,8		
Обед		САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ С СЫРОМ	60	1,81	4,97	4,51	70,11	31	2021
		СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	200	2,32	3,3	9,76	78,18	129	2021
		ГОЛУБИЦЫ ЛЕНИВЫЕ	120	8,92	5,7	12,79	138,28	315	2016
		КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	150	3,63	5,93	20,51	150,14	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	30	2,4	0,45	12,03	61,8	574	2021
Итого за обед:			810	25,68	23,28	97,8	703,51		
Всего за день:				45,67	43,91	165,82	1240,32		
Всего за день в переходный период:				45,73	43,91	165,7	1240,31		

ИТОГО ЗАВТРАК 20-25 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтраки за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:	539,0	18,4	19,0	70,8	527,2
СанПин 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПин 20% от суточной нормы:		15,4	15,8	67	470
норма по СанПин 25% от суточной нормы:		19,25	19,75	83,75	587,5
выход норм в % соотношении за 5 дней		23,8	24,1	21,1	22,4

ИТОГО ОБЕД 30-35 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого обеды за 5 дней(первая неделя) в среднем фактически:	815	25,862	25,388	100,392	729,456
СанПин 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПин 30 % от суточной нормы:		23,1	23,7	100,5	705
норма по СанПин 35 % от суточной нормы:		26,95	27,65	117,25	822,5
выход норм в % соотношении за 5 дней		33,6	32,1	30,0	31,0

ИТОГО : ЗАВТРАК+ОБЕД= 50-60 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого за 5 дней(первая неделя) в среднем фактически:		44,23	44,41	171,19	1256,61
СанПин 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПин 50% от суточной нормы:		38,5	39,5	167,5	1175
норма по СанПин 60% от суточной нормы:		46,2	47,4	201	1410
выход норм в % соотношении за 5 дней		57,4	56,2	51,1	53,5

ИТОГО ЗАВТРАК 20-25 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтраки за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:	571,0	19,7	19,4	73,6	547,3
СанПин 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПин 20% от суточной нормы:		15,4	15,8	67	470
норма по СанПин 25% от суточной нормы:		19,25	19,75	83,75	587,5
выход норм в % соотношении за 5 дней		25,6	24,6	22,0	23,3

ИТОГО ОБЕД 30-35 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого обеды за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:	859	25,306	25,71	101,018	735,638
СанПин 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПин 30 % от суточной нормы:		23,1	23,7	100,5	705
норма по СанПин 35 % от суточной нормы:		26,95	27,65	117,25	822,5
выход норм в % соотношении за 5 дней		32,9	32,5	30,2	31,3

ИТОГО : ЗАВТРАК+ОБЕД = 50-60 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:		45,01	45,15	174,57	1282,96
СанПин 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПин 50% от суточной нормы:		38,5	39,5	167,5	1175
норма по СанПин 60% от суточной нормы:		46,2	47,4	201	1410
выход норм в % соотношении за 5 дней		58,5	57,1	52,1	54,6

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ЗАВТРАК) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7-11 ЛЕТ	суммарный вес блюд	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
1 ДЕНЬ	575	16	20	76	544
2 ДЕНЬ	550	19,84	20,47	65,43	525,03
3 ДЕНЬ	510	17,11	17,93	63,98	484,86
4 ДЕНЬ	550	19,82	20,2	71,13	545,05
5 ДЕНЬ	510	19	17	77	536
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 5 ДНЕЙ:	539,00	18,36	19,02	70,80	527,16
6 ДЕНЬ	505	19,46	18,66	86,48	590,97
7 ДЕНЬ	540	19,37	20,57	76,57	568,4
8 ДЕНЬ	570	19,68	20,06	68,52	532,5
9 ДЕНЬ	580	20,04	17,27	68,18	507,93
10 ДЕНЬ	660	19,99	20,63	68,02	536,81
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 5 ДНЕЙ:	571,00	19,71	19,44	73,55	547,32
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 10 ДНЕЙ (ЗАВТРАК)	555	19,036	19,228	72,178	537,239

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ОБЕДЫ) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7-11 ЛЕТ	суммарный вес блюд	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
1 ДЕНЬ	825	27	26	97	717
2 ДЕНЬ	805	28,05	22,75	97,08	706,74
3 ДЕНЬ	810	24,08	24,39	106,34	742,1
4 ДЕНЬ	830	23,84	25,61	97,29	711,18
5 ДЕНЬ	805	26,42	27,76	104,71	770,15
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 5 ДНЕЙ:	815,00	25,86	25,39	100,39	729,46
6 ДЕНЬ	850	22,99	24,13	98,11	701,15
7 ДЕНЬ	810	25,85	28,7	114,11	819,57
8 ДЕНЬ	920	28,17	23,98	98,08	715
9 ДЕНЬ	905	23,84	28,46	96,99	738,96
10 ДЕНЬ	810	25,68	23,28	97,8	703,51
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 5 ДНЕЙ:	859,00	25,31	25,71	101,02	735,64
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 10 ДНЕЙ (ОБЕД)	837	25,584	25,549	100,705	732,547

ПЕРЕХОДНЫЙ ПЕРИОД

ИТОГО ЗАВТРАК 20-25 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ) — ПЕРЕХОДНЫЙ ПЕРИОД					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтраки за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:	539,0	18,4	18,8	71,1	526,6
СанПин 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПин 20% от суточной нормы:		15,4	15,8	67	470
норма по СанПин 25% от суточной нормы:		19,25	19,75	83,75	587,5
выход норм в % соотношении за 5 дней		23,9	23,8	21,2	22,4

ИТОГО ОБЕД 30-35 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ) — ПЕРЕХОДНЫЙ ПЕРИОД					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого обеды за 5 дней(первая неделя) в среднем фактически:	815	25,912	25,376	100,948	731,812
СанПин 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПин 30 % от суточной нормы:		23,1	23,7	100,5	705
норма по СанПин 35 % от суточной нормы:		26,95	27,65	117,25	822,5
выход норм в % соотношении за 5 дней		33,7	32,1	30,1	31,1

ИТОГО : ЗАВТРАК+ОБЕД= 50-60 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ) — ПЕРЕХОДНЫЙ ПЕРИОД					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого за 5 дней(первая неделя) в среднем фактически:		44,34	44,21	172,02	1258,43
СанПин 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПин 50% от суточной нормы:		38,5	39,5	167,5	1175
норма по СанПин 60% от суточной нормы:		46,2	47,4	201	1410
выход норм в % соотношении за 5 дней		57,6	56,0	51,3	53,6

ИТОГО ЗАВТРАК 20-25 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ) — ПЕРЕХОДНЫЙ ПЕРИОД					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтраки за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:	571,0	19,7	19,4	73,5	547,3
СанПин 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПин 20% от суточной нормы:		15,4	15,8	67	470
норма по СанПин 25% от суточной нормы:		19,25	19,75	83,75	587,5
выход норм в % соотношении за 5 дней		25,6	24,6	21,9	23,3

ИТОГО ОБЕД 30-35 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ) — ПЕРЕХОДНЫЙ ПЕРИОД					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого обеды за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:	859	25,35	25,71	100,95	735,63
СанПин 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПин 30 % от суточной нормы:		23,1	23,7	100,5	705
норма по СанПин 35 % от суточной нормы:		26,95	27,65	117,25	822,5
выход норм в % соотношении за 5 дней		32,9	32,5	30,1	31,3

ИТОГО : ЗАВТРАК+ОБЕД= 50-60 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ) — ПЕРЕХОДНЫЙ ПЕРИОД					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:		45,08	45,15	174,45	1282,95
СанПин 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПин 50% от суточной нормы:		38,5	39,5	167,5	1175
норма по СанПин 60% от суточной нормы:		46,2	47,4	201	1410
выход норм в % соотношении за 5 дней		58,5	57,1	52,1	54,6

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ЗАВТРАК) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7-11 ЛЕТ — ПЕРЕХОДНЫЙ ПЕРИОД	суммарный вес блюд	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
1 ДЕНЬ	575	16	20	76	544
2 ДЕНЬ	550	19,93	20,46	65,3	524,91
3 ДЕНЬ	510	17,11	17,93	63,98	484,86
4 ДЕНЬ	550	19,97	19,27	72,71	542,46
5 ДЕНЬ	510	19	17	77	536
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 5 ДНЕЙ:	539,00	18,42	18,83	71,07	526,61
6 ДЕНЬ	505	19,46	18,66	86,48	590,97
7 ДЕНЬ	540	19,43	20,57	76,45	568,39
8 ДЕНЬ	570	19,68	20,06	68,52	532,5
9 ДЕНЬ	580	20,04	17,27	68,18	507,93
10 ДЕНЬ	660	20,05	20,63	67,9	536,8
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 5 ДНЕЙ:	571,00	19,73	19,44	73,51	547,32
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 10 ДНЕЙ (ЗАВТРАК)	555	19,078	19,134	72,287	536,966

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ОБЕДЫ) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7-11 ЛЕТ — ПЕРЕХОДНЫЙ ПЕРИОД	суммарный вес блюд	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
1 ДЕНЬ	825	27	26	97	717
2 ДЕНЬ	805	28,05	22,75	97,08	706,74
3 ДЕНЬ	810	24,26	24,33	108,56	751,1
4 ДЕНЬ	830	23,91	25,61	97,85	713,96
5 ДЕНЬ	805	26,42	27,76	104,71	770,15
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 5 ДНЕЙ:	815,00	25,91	25,38	100,95	731,81
6 ДЕНЬ	850	23,05	24,13	97,99	701,15
7 ДЕНЬ	810	25,94	28,7	113,99	819,54
8 ДЕНЬ	920	28,17	23,98	98,08	715
9 ДЕНЬ	905	23,9	28,46	96,87	738,96
10 ДЕНЬ	810	25,68	23,28	97,8	703,51
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 5 ДНЕЙ:	859,00	25,35	25,71	100,95	735,63
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 10 ДНЕЙ (ОБЕД)	837	25,63	25,543	100,947	733,722

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.:Делта 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 «АПСПСОЗ»/ 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».

в сфере защиты прав потребителей и безопасности человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Филиал

Церенов Ш.Б.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 2516/31 « 13 » 08 2025 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) меню (10-ти дневного) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, сезон: осенний, возраст: 7-11 лет, разработанное ИП Козловым В.И.

Производство экспертизы начато: 17.07.2025г. 14.15ч.

Производство экспертизы окончено: 13.08.2025г. 10.30ч.

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

2. Заявитель: ИП Козлов Владимир Игоревич.

Юридический адрес: 353860, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет

Октябрь, д. 26, кв. 9.

ИНН: 234703511402

ОГРН: 305234702802112

Фактический адрес: 353862, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул.

Фестивальная, д. 16.

3. Разработчик: ИП Козлов В.И.

Юридический адрес: 353860, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет

Октябрь, 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 (10-ти дневное) питания обучающихся в

общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский

район, сезон: осенний, возраст: 7-11 лет, разработанное ИП Козловым В.И.;

- технологические карты кулинарных изделий (блюд).

176 418

Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае

Филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

353700, г. Тимашевск, ул. Ком-

мунальнов, 3 тел. 88613058345

Продолжение: Страницы № 2-4

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

Представленное «Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, сезон: осенний, возраст: 7-11 лет, разработанное ИИ Козлова В.И., на основе следующих документов:

Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Морозова и В.А. Тутельная - М.: Делта принт, 2011. - 544 с.;

Единый сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, колледжей, 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. Ташекина. - Изд. 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. - 800с.;

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФЛАУЗ НИЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИ, НИ СРО «АЛПСОЗ»/ Под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы. - М.: Издательский центр «Здоровье детей», 2016. - 361 с.;

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

-Технологические карты ИИ Козлова В.И.

По результатам экспертизы меню установлено:

1.Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, на осенний период, разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мясных, 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 (10 дней, с понедельника по пятницу) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

3.В меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мясных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи: завтрак и обед (п.8.1.2 приложение № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

4.Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры 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 картах (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

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

7.Профилактика хол - лефитных заболеваний осуществляется путем введения рацион йодированной соли, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ленинградский

Финанс. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ленинградской области»

Стр. 8
№ 2516/31
2025 г.

Прим. пищи	N	%	Средняя кал за 5 лней	Средний % пищевой ценности за неделю	обед	30-35	717,11	706,74	742,1 (751,1)	711,18 (713,96)	770,15	729,5 (731,3)	31,0% (31,1%)
------------	---	---	-----------------------------	---	------	-------	--------	--------	------------------	--------------------	--------	------------------	------------------

КЛЭПАН I

Лорачне обелы для пелей 7-11 пел

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

[illegible]

2. НЕДЕЛЯ

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

[illegible]

КЛЕПАН I

и прочие завтраки для детей 7-11 лет

2.3/2.4.3590-20):

11.8 меню соответствует требованиям по среднему % калорийности за неделю для учащихся 7-11 лет, что соответствует требованиям п 8.1.2, приложение № 10 таблицы 3 СанПиН

10. Суммарные объемы бонус по приемам линии для учащихся с 7 по 11 де

Название блюда	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем	Завтрак	Обед
Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи	(в граммах, не менее)	500	700

Наименование блюда		Количество	
Каша, овощное, мясное, творожное, мясное блюдо (любое)	150-200	150-200	150-200
Условия соблюдения диеты (каждое блюдо может быть заменено)			
Закуска (жидкое блюдо) (салат, овощи и т.д.)	60-80	60-80	60-100
Основное блюдо		200-220	200-250
Второе блюдо (жидкое, рыбное, блюдо из мяса птицы)		90-120	90-120
Сладкое		150-180	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток)		200	180-200
Кофейный, какао, сок		100-120	100
Фрукты			

9. В меню соднотены требования по маске: пометки (буквы и цифровые символы) и/или
улыбающиеся 7-11 лет (18.12 приложение №9) таблица 1 (18.12.2017.4.3590.20)

представленном меню отсчитывает (18.15) — телефонные 196 (считаем 230-4350-20)

8. Испытывая продукция, которая не допускается при организации и проведении

№ 2 13.08.2025 г. № 2516/31

Личностный

О.И. Белобородова

Субст

Врач по общей гигиене

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 крутогодично, при этом сохраняется пищевая и энергетическая ценность рациона.
7. Вывод: Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания обучающихся Ленинградский район, сезон: осенний, возраст: 7-11 лет, разработанное ИП 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.

Приним пищи		Блюда		Жидкие		Углеводы	
Суточная потребность для завтрака		15,4-19,25	18,4	15,8-19,75	19,0	67,83-75	70,8 (71,068)
2 недели завтрак (среднее значение)			19,7		19,4		73,6 (73,5)
Суточная потребность для обеда		23,1-26,95	25,9	23,7-27,65	25,4		100,5-117,25
1 неделя обед (среднее значение)			25,2		25,6		101,0 (100,9)
2 недели обед (среднее значение)							

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

Приним пищи		Средняя		Средний % белков		Средний % жиров	
Обед		30-35	701,15	819,57 (819,54)	15	738,96	703,51
2 недели							
Средняя		5	4	5	735,6	31,7%	
Средний % белков							
Средний % жиров							

Ср. 4
13.08
2025 г. № 2516/31
к экспертному заключению

