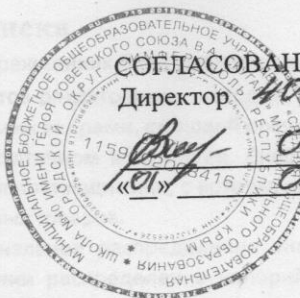


УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МУП «Горпищеторг»  
С.В.Эпштейн  
«  »    2022 г.



СОГЛАСОВАНО:

Директор



С.В. Сухомлин

2022 г.

**ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ**  
**обедов и полдников обучающихся, получающих начальное общее**  
**образование в муниципальных**  
**бюджетных общеобразовательных организациях.**  
**(вторая смена)**  
**ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 11-18 ЛЕТ**

Симферополь, 2022

## Пояснительная записка.

Питание обучающихся в общеобразовательных учреждениях будет осуществлять МУП «Горпището~~р~~рг» на базе стационарных школьных столовых и буфетов-раздаточных, которые оснащены необходимым технологическим оборудованием, квалифицированными кадрами, столовой посудой, кухонным инвентарём, мощными и дезинфицирующими средствами в достаточном количестве. Снабжение столовых сырьём и продовольственными товарами будет осуществляться поставщиками, с которыми заключены договор а МУП «Горпището~~р~~рг» на поставку сырья и продовольственных товаров.

В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приёмам пищи. При двухразовом питании распределение калорийности по приёму пи~~щ~~и в процентном отношении должно составлять: завтрак-25%, обед-35%. Допускается в течении дня отступле~~н~~ие от норм калорийности по отдельным приёмам пищи в пределах +/-5%, при условии что средний проц~~е~~нт пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому п~~р~~иёму пищи.

В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ- белков, жиров и углеводов должна составлять 1:1:4 или в процентном соотношении от калорийности как 10-15%, 30-32%, 55-60% соответственно, а соотношения кальция к фосфору- как 1 : 1,5.

Ежедневно в рационах 2-х разового питания включается мясо, молоко, масло сливочное, масло растительное, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приёмом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включить 1 раз в 2-3 дня.

Завтрак в школе должен состоять в основном из двух блюд: горячего мясного, творожного или яичного блюда и напитка(кофе, чай, ряженка, йогурт), дополнительного- бутербродом с сыром, маслом, повидлом или сдобной булочкой.

Обед должен состоять из 4 блюд, и включать закуску, первое, второе – основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из солёных огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п., с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционные овощи(дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм, орехи.

Фактический рацион питания должен соответствовать утверждённому примерному меню, разработанному в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Для соблюдения норм закладки сырья и выхода готовой продукции все школьные столовые МУП «Горпището~~р~~рг» обеспечены технологическими картами, разработанными на основании «Сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Издательство Москва. Де Ли Принт 2015г.». С работниками школьных столовых проведены беседы по особенностям приготовления блюд в детском питании.

Для контроля за качеством питания учащихся в школьных столовых предусмотрена следующая документация:

1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
3. Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования.
4. Журнал гигиенический.
5. Ведомость контроля за рационом питания.
6. Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с рекомендуемой формой. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трёх человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям.

приём пищи		вес блюда				энергетическая				
наименование блюда		гр.	белки	жиры	углеводы	ценность	№ рец-ры			
Неделя 1										
День 1										
обед										
	Овощи по сезону	30	0,33	0,06	1,1	6,6			71	
	Суп из овощей	200	1,3	3,4	7,3	76,2			99	
	Птица тушенная в соусе	45/40	11,7	9,6	2,6	142,6			290	
	Каша вязкая "Артек"	150	4	4,3	24,6	152,4			303	
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60			376	
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	73			ППР	
	Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	64,7			ППР	
итого за обед		715	21,9	18,48	75,9	575,5				
Полдник										
	Блинчики с фруктовой начинкой со сметаной	180/22	8,1	13,7	53,3	301,9			398	
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60			376	
итого за полдник		402	8,17	13,72	68,3	361,9				
итого за день		764	30,07	32,2	144,2	937,4				



приём пищи	наименование блюда	вес блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	№ рецептуры
День 3							
обед							
	Овощи по сезону	35	0,4	0,1	1,33	7,7	71
	Борщ с капустой	200	1,4	3,9	8,7	83	82
	Печень, тушенная в соусе	45/50	12,2	8,8	3,8	160,9	261
	Каша вязкая гречневая	150	4,6	5	20,5	145,5	303
	Компот из свежих фруктов	200	0,16	0,16	7,9	114,6	342
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	73	ППР
	Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	64,7	ППР
итого за обед		730	23,26	19,06	67,53	649,4	
Полдник							
	Рыба припущенная с соусом сметанным	50/50	12,2	3,4	2,5	89,9	227
	Пюре картоф	150	3,1	4,8	20,4	137,3	312
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,0	376
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,6	73,0	ППР
	Фрукты свежие	70	0,42	0,42	9,5	49,35	338
итого за полдник		550	18,19	8,94	62	409,55	
итого за день		1280	41,45	28	129,53	1058,95	

энергетическая		энергетическая						
приём пищи	наименование блюда	вес блюда	белки	жиры	углеводы	ценность	№ рецептов	
День 4								
Обед								
	Овощи по сезону	20	0,14	0,02	0,40	2,40	71	
	Суп с макаронными изделиями	200	2,15	2,27	13,96	94,60	103	
	Плов с мясом	150/40	15,30	32,50	31,10	533,20	265	
	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,10	12,00	132,80	349	
	Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,70	73,00	ППР	
	Хлеб ржаной	20	2,10	0,80	10,60	64,70	ППР	
итого за обед		660	22,75	35,99	82,76	900,70		
Полдник								
	Омлет натуральный	106/5	10,9	19,3	2,1	225,1	210	
	чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62	377	
	Бутерброд с маслом и сыром	30/5/22	6,3	9,1	14,1	163,4	3	
	Фрукты свежие	70	0,42	0,42	9,5	49,35	338	
итого за полдник		438	17,75	28,84	40,9	449,9		
итого за день		1098	40,5	64,83	123,66	1350,6		



приём пищи	наименование блюда	вес блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	№ рецепта
День 6							
Обед							
	Овощи по сезону	25	0,17	0,03	0,5	3	71
	Борщ с карт и капустой	200	1,4	3,9	8,7	83	82
	Рыба тушеная с овощами	45/40	8,3	4,1	3,3	89,5	229
	Каша вязкая рисовая	120	2,1	3,4	21,3	123,3	303
	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,1	12	132,8	349
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	73	ППР
	Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	64,7	ППР
итого за обед		680	17,13	12,63	71,1	569,3	
Полдник							
	Оладьи со стужённым молоком	120/20	11,1	10,7	62,3	388,8	401
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	376
	Фрукты свежие	70	0,42	0,42	9,5	49,35	338
итого за полдник		410	11,59	11,14	86,6	498,2	
итого за день		1090	28,72	23,77	157,7	1067,5	



приём пищи	наименование блюда	вес блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	№ рецептов
День 7							
Обед							
	Овощи по сезону	55	0,66	0,12	2,3	13,2	71
	Суп с бобовыми	200	4,4	4,2	13,2	118,6	102
	Фрикадельки куриные в сметанном соусе	50/50	7,5	12,1	6,9	141,8	297
	Каша вязкая пшённая	150	4,2	5	23,9	157,5	303
	Компот из свежих фруктов	200	0,16	0,16	7,9	114,6	342
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	73	ППР
	Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	64,7	ППР
итого за обед		755	21,42	22,68	79,5	683,4	
Полдник							
	Запеканка творожная со сгущённым молоком	140/20	26,9	20	47,9	459,8	223
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	376
итого за полдник		360	26,97	20,02	62,9	519,8	
итого за день		1115	48,39	42,7	142,4	1203,2	

приём пищи	наименование блюда	вес блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	№ рецептуры
День 8							
Обед							
	Овощи по сезону	25	0,17	0,03	0,47	3	71
	Суп с рисовой крупой	200	1,6	2,2	9,7	68,6	101
	Котлета мясная запеченная в молочном соусе	50/25	2,9	7,8	8,6	124,8	273
	Капуста тушённая	100	2,1	3,2	9,5	75,5	321
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	376
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	73	ППР
	Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	64,7	ППР
итого за обед		650	11,34	14,35	68,57	469,6	
Полдник							
	Овощи по сезону	60	0,57	0,1	2,1	12,1	71
	Макаронные изделия с сыром	150/5/30	12,7	14,9	32	313,5	204
	Сок фруктовый	200	1		20,2	84,8	389
	Фрукты свежие	70	0,42	0,42	9,5	49,35	338
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,6	72,6	ППР
итого за обед		545	17,09	15,72	78,4	532,35	
итого за день		1195	28,43	30,07	146,97	1001,95	

приём пищи	наименование блюда	вес блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	№ рецептов
День 9							
Обед							
	Овощи по сезону	60	0,8	2	4	36,6	71
	Суп из овощей	200	1,3	3,4	7,3	76,2	99
	Запеканка картофельная с мясом и сметаной	120/25	15,7	23,1	22,2	359,1	284
	Напиток из шиповника	200	0,7	0,3	20,7	88,2	388
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	73	ППР
	Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	64,7	ППР
всего за обед		655	23	29,9	79,5	697,8	
Полдник							
	Овощи по сезону	50	0,55	0,1	1,9	11	71
	Рыба тушённая с овощами	65/50	12,6	6,4	4,9	135,2	229
	Каша вязкая рисовая	150	2,6	4,2	26,6	154,1	303
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	376
	Кондитерские изделия	15	1,3	3,8	12,5	69,5	ППР
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,6	72,6	ППР
итого за полдник		545	19,52	14,82	75,5	502,4	
итого за день		1200	42,52	44,72	155	1199,9	

приём пищи	наименование блюда	вес блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	№ рецептуры
День 10							
Обед							
	Овощи по сезону	55	0,6	3,3	2,1	39,1	71
	Рассольник ленинградский	200	1,6	4,1	9,6	85,8	96
	Каша вязкая пшённая	150	4,2	5	23,9	157,5	303
	Котлета мясная	55	7,1	14,5	7,2	188,2	268
	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62	377
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	73	ППР
	Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	64,7	ППР
итого за обед		510	18,13	28,02	83,3	670,3	
Полдник							
	Суп молочный из крупы гречневой	200	3	3,6	6,1	71,2	121
	Бутерброд с маслом и сыром	30/5/26	6,4	9,5	14,83	173,1	3
	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62	377
	Яйцо отварное	50	6,3	5,8	0,4	78,8	209
итого за полдник		511	15,83	18,92	36,53	385,1	
итого за день		1021	33,96	46,94	119,83	1055,4	