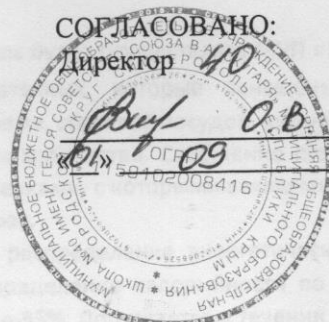




УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МУП «Горпищеторг»  
С.В.Эпштейн  
2022 г.



СОГЛАСОВАНО:  
Директор 40  
Сухомеда  
2022 г.

**ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ**  
**завтраков и обедов учащихся в общеобразовательных заведениях**  
**и спецшколах отнесенных к детям-сиротам, детям оставшимся без**  
**попечения родителей, лица, из числа детей-сирот и детей, оставшихся**  
**без попечения родителей**  
**ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 7-10 ЛЕТ**

Для соблюдения норм закладки мяса и птицы готовой продукцией от школьного столовой МУП «Горпищеторг» обеспечены технологическая система, разработанная на основании «Сборника рецептов на производство для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Издательство Москва. Деловый Центр 2015 г.». С работниками школьных столовых утверждены формы по особенностям приготовления блюд и детскому питанию.

Для контроля за качеством питания учащихся и школьных столовых производится следующая документация:

1. Журнал бракеража сырьевых продуктов.
2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
3. Журнал учета температуры воздуха холодильного оборудования.
4. Журнал гигиенической.
5. Ведомость контроля за рационом питания.
6. Журнал учета температуры и влажности в сырьевых помещениях.

Для контроля за качеством поступающей продукции производится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевой продукции и продовольственного сырья, в соответствии с рекомендуемой формой. Бракераж готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценка качества блюд проводится бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по организационным показателям.

Симферополь, 2022

## Пояснительная записка.

Питание обучающихся в общеобразовательных учреждениях будет осуществляться МУП «Горпищеторг» на базе стационарных школьных столовых и буфетов-раздаточных, которые оснащены необходимым технологическим оборудованием, квалифицированными кадрами, столовой посудой, кухонным инвентарём, моющими и дезинфицирующими средствами в достаточном количестве. Снабжение столовых сырьём и продовольственными товарами будет осуществляться поставщиками, с которыми заключены договора МУП «Горпищеторг» 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 пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак-25%, обед-35%. Допускается в течении дня отступление от норм калорийности по отдельным приёмам пищи в пределах +/-5%, при условии что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приёму 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 «Горпищеторг» обеспечены технологическими картами, разработанными на основании «Сборника рецептур 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	наименование блюда	вес блюда				энергетическая			
		наименование	гр.	белки	жиры	углеводы	ценность	№ рецепта	
Неделя 1									
День 1									
Завтрак									
	Блинчики с фруктовой начинкой со сметаной		120/30	6,1	10,2	40,1	227,8	398	
	Чай с сахаром		200	0,07	0,02	15	60	376	
итого за завтрак			350	6,17	10,22	55,1	287,8		
Обед									
	Овощи по сезону		30	0,33	0,06	1,14	6,60	71	
	Суп из овощей		300	1,95	5,10	11,00	76,20	99	
	Курица тушенная в соусе		60/50	12,90	12,80	3,90	183,20	290	
	Каша вязкая из крупы «Артек»		150	6,20	5,85	40,20	237,24	303	
	Хлеб пшеничный		30	2,40	0,30	14,50	70,40	ППР	
	Хлеб ржаной		20	1,32	0,24	6,73	34,80	ППР	
	Напиток кисломолочный «Снежок» 1 шт		200	3,40	5,00	21,60	158,00	ППР	
	Фрукты свежие		70	0,42	0,42	9,50	49,35	338	
итого за обед			910	28,92	29,77	108,57	815,80		
итого за день			1260	35,09	39,99	163,67	1103,6		



приём пищи	наименование блюда	вес блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	№ рецептуры
День 2							
Завтрак							
	Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом	200/10	6,08	11,18	33,48	260,00	175
	Бутерброд с маслом и сыром	30/5/18	6,10	8,70	14,83	160,00	3
	Напиток из шиповника	200,00	0,70	0,30	20,70	88,20	388
Итого за завтрак		463	12,88	20,18	69,01	508,2	
Обед							
	Овощи по сезону	60	0,66	0,12	2,3	13,2	24
	Рассольник ленинградский	200	1,6	4,1	9,6	85,8	96
	Котлета из птицы	80	12,7	12,2	11,8	208,3	294
	Макаронные изделия отварные	150	5,5	4,5	26,5	168,5	309
	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
	Бутерброд с маслом и сыром	30/5/20	6,1	8,7	14,83	160	3
	Соф фруктовый 1 шт.	200	1,4	0,2	26,4	120	ППР
Итого за обед		995	32,53	30,94	131,73	953,5	
Итого за день		1458	45,41	51,12	200,74	1461,7	

прием пищи	наименование блюда	вес блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	№ рецепта
День 3							
Завтрак							
	Рыба припущенная с соусом сметанным	40/30	8,7	2,4	1,8	64,2	227
	Пюре картоф	150	3,1	4,8	20,4	137,3	312
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	376
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,6	73	ППР
итого за завтрак		450	14,27	7,52	51,8	334,5	
Обед							
	Овощи по сезону	50	0,55	0,1	1,9	11	71
	Борщ с капустой	200	1,4	3,9	8,7	83	82
	Печень, тушенная в соусе	65/50	14,6	10,1	4,4	182,9	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
	Йогурт 1 шт	200	5,8	5	8,4	102	ППР
итого за обед		965	31,61	25,36	77,1	776,7	
итого за день		1415	45,88	32,88	128,9	1111,2	



приём пищи		наименование блюда				энергетическая			
		вес блюда	белки	жиры	углеводы	ценность	№ рецепта		
День 4									
Завтрак									
	Омлет натуральный	106/5	10,9	19,3	2,1	224	210		
	чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62	377		
	Бутерброд с маслом	30/5/12	5,4	8,2	14,1	151,1	1		
итого за завтрак		358	16,43	27,52	31,4	437,1			
Обед									
	Овощи по сезону	50	0,35	0,05	0,95	6	71		
	Суп с макаронными изделиями	200	2,15	2,27	13,96	94,6	111		
	Плов с мясом	150/65	17,9	38,4	39,1	586,3	265		
	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		
	Напиток кисломолочный «Снежок» 1 шт	200	3,4	5	21,6	158	ППР		
итого за обед		915	28,96	46,92	112,91	1115,4			
итого за день		1273	45,39	74,44	144,31	1552,5			

приём пищи	наименование блюда	вес блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	№ рец-ры
День 5							
Завтрак							
	Овощи по сезону	55	0,74	1,8	3,6	33,3	45
	Каша вязкая гречневая	150	4,6	5	20,5	145,5	303
	Птица тушеная в соусе	50/50	13,3	10,8	2,9	162	290
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	73	ППР
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	376
итого за завтрак		535	21,11	17,92	56,7	473,8	
Обед							
	Овощи по сезону	45	0,5	0,1	1,7	9,9	71
	Суп из овощей	250	1,6	4,3	9,2	95,3	99
	Биточки в сметанном соусе с сыром	75/50	7,3	14,3	19,8	240,5	272
	Макаронные изделия отварные	150	5,5	4,5	26,5	168,5	309
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,5	70,4	ППР
	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,73	34,8	ППР
	Бутерброд с маслом и сыром	30/5/28	6,7	9,4	14,83	171,1	3
	Компот из свежих фруктов	200	0,16	0,16	7,9	114,6	342
итого за обед		883	25,48	33,3	101,16	905,1	
итого за день		1418	46,59	51,22	157,86	1378,9	



приём пищи	наименование блюда	вес блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	№ рецепта
День 6							
Завтрак							
	Оладьи со сгущённым молоком	120/25	11,1	10,7	62,3	388,8	401
	чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62	376
итого за завтрак		345	11,23	10,72	25,93	450,8	
Обед							
	Овощи свежие (огурец)	60	0,42	0,06	1,2	7,2	24
	Борщ с картофелем и капустой	250	1,8	4,9	10,9	103,8	82
	Рыба тушеная с овощами	65/50	11,2	5,5	4,1	116,8	229
	Каша вязкая рисовая	150	2,6	4,2	26,6	154,1	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
	Фрукты свежие	70	0,42	0,42	9,5	49,35	338
	Сок фруктовый 1 шт.	200	1,4	0,2	26,4	120	ППР
	Кондитерские изделия	30	2,6	7,6	25	139	ППР
итого за обед		1125	25,6	24,08	141	960,75	
итого за день		1470	36,83	34,8	166,93	1411,55	



приём пищи	наименование блюда	вес блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	№ рецептуры
День 7							
Завтрак							
	Запеканка творожная со стужённым молоком	100/20	20,2	15	36	345,7	223
	Напиток кисломолочный	200	0,07	0,02	15	60	386
итого за завтрак		320	20,27	15,02	51	405,7	
Обед							
	Овощи свежие (помидор)	60	0,66	0,12	2,3	13,2	71
	Суп с бобовыми	200	4,4	4,24	13,2	118,6	102
	Фрикадельки куриные в сметанном соусе	80/50	9,9	11,8	9,1	183,1	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
	Кондитерские изделия	30	2,6	7,6	25	139	ППР
	Напиток кисломолочный «Снежок» 1 шт	200	3,4	5	21,6	158	ППР
итого за обед		920	29,82	35,02	128,3	1021,7	
итого за день		1240	50,09	50,04	179,3	1427,4	

приём пищи	наименование блюда	вес блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	№ рецептов
День 8							
Завтрак							
	Овощи по сезону	50	0,55	0,1	1,9	11	71
	Макаронные изделия с сыром	150/5/27	12,7	14,9	32	313,5	204
	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62	377
	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 завтрак		532	16,2	15,74	73,1	508,45	
Обед							
	Овощи свежие(огурец)	40	0,3	0,04	0,8	4,8	71
	Суп с рисовой крупой	250	2	2,75	12,2	82,3	101
	Котлета мясная запеченная в молочном соусе	100/26/50	5,3	13,8	15,6	209,4	273
	Капуста тушённая	150	3,1	4,8	14,2	112,7	321
	Сок фруктовый	200	1,4	0,2	26,4	120	389
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	73	ППР
	Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	64,7	ППР
	Фрукты свежие	70	0,42	0,42	9,5	49,35	338
итого за обед		936	17,02	23,11	104	716,25	
итого за день		1468	33,22	38,85	177,1	1224,7	



приём пищи	наименование блюда	вес блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	№ рец-ры
День 9							
Завтрак							
	Овощи по сезону	50	0,55	0,1	1,9	11	71
	Рыба тушённая с овощами	50/40	8,8	4,5	3,42	94,5	229
	Каша вязкая рисовая	150	2,6	4,2	26,6	154,1	312
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	379
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,6	72,6	ППР
итого за завтрак		520	14,42	9,12	61,52	392,2	
Обед							
	Овощи по сезону	50	0,7	1,7	3,3	30,5	45
	Суп из овощей	200	1,3	3,4	7,3	76,2	99
	Запеканка картофельная с мясом и сметаной	200/30	24,5	30,7	29,2	478,8	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
	Напиток кисломолочный «Снежок» 1 шт	200	3,4	5	21,6	158	ППР
	Кондитерские изделия	15	1,3	3,8	12,5	69,5	ППР
итого за обед		945	36,4	46	119,9	1038,9	
итого за день		1465	50,82	55,12	181,42	1431,1	

приём пищи	наименование блюда	вес блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	№ рецептуры
День 10							
Завтрак							
	Суп молочный из крупы гречневой	200	3	3,6	6,1	71,2	121
	Бутерброд с маслом и сыром	30/5/15	5,8	8,3	14,83	157	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 завтрак		500	15,23	17,72	36,53	369	
Обед							
	Овощи по сезону	60	0,7	3,6	2,3	42,7	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	90	11,6	23,7	11,8	308,1	268
	Сок фруктовый 1 шт	200	1		20,2	84,8	ППР
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	73	ППР
	Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	64,7	ППР
	Чай с лимоном	200/7	0,13	0,02	15,2	62	376
всего за обед		957	23,73	37,52	108,3	878,6	
всего за день		1457	38,96	55,24	144,83	1247,6	