

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

Аттестат аккредитации органа инспекции  
№ RA.RU.71001 от 22.04.2015.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя  
ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
в для Анапском филиале  
Юркин В.Ж.



# ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 5878/21 «12» декабря 20 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Примерного перспективного (10-ти дневное) меню завтраков для категории детей с 12 лет и старше, для сезона: зима-весна, разработанного ООО «Комбинат питания КК», расположенного по адресу: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, пом., 1, 2, 5.

Производство экспертизы начато: 27.11.2023 в 16-00  
Производство экспертизы окончено: 12.12.2023 в 15-00

- 1. Основание:** Заявление генерального директора ООО «Комбинат питания КК», входящий № 2356/787/ОИ от 27 ноября 2023г., Царенко Максима Сергеевича.
- 2. Заявитель:** Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат питания КК»  
**Юридический адрес:** 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, пом., 1, 2, 5;  
**ИНН:** 2308269022/230801001  
**ОГРН:** 1192379069864  
**фактический адрес:** 353500, Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Промышленная, д. 3А.
- 3. Разработчик:** Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат питания КК»  
**юридический адрес:** 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, пом., 1, 2, 5;  
**фактический адрес:** 353500, Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Промышленная, д. 3А.
- 4. Цель экспертизы:** соответствие гигиеническим требованиям: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" раздел VIII.

Анапский

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
027485

Продолжение: 8  
Страницы №

### 5. Перечень рассмотренных материалов:

примерное перспективное (10-ти дневное) меню завтраков для категории детей с 12 лет и старше, для сезона: зима-весна;

- ведомости выполнения норм продуктового набора;
- технологические карты;
- Единый сборник технологических нормативов, рецептур 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, под редакцией Перевалова А.Я., Тапешкина Н.В., изд. Пермь 2021г.

### 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представлено десятидневное меню завтраков для питания детей в общеобразовательных учреждениях Темрюкского района на зимне-весенний период сезона, составлено для возрастной категории детей 12 лет и старше, меню составлено с использованием литературы: Единый сборник технологических нормативов, рецептур 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, под редакцией Перевалова А.Я., Тапешкина Н.В., изд. Пермь 2021г.

Меню завтраков разработаны на период двух недель (10 дневное), содержит информацию о биологической ценности, калорийности, указано содержание белков, углеводов и жиров за прием пищи, в соответствии с Приложением № 8, что соответствует требованиям п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В представленном меню имеется информация о содержании витаминов и микроэлементов в среднем за сутки на прием пищи по каждому блюду, а также информация об использовании в меню обогащенных витаминами и минеральными веществами продуктов питания. Пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приведенная в Приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в представленном меню не отмечено.

Завтрак состоит из горячего блюда и напитка, включает крупяные, творожные, мясные или рыбные блюда, молочные и кисломолочные продукты, крупяные и макаронные изделия, в соответствии с п.2.3. МР 2.4.0179-20 МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».

Повторяемость блюд в меню, в течение дня и двух смежных дней отсутствует. Пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приведенная в Приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в представленном меню не отмечено.

На все блюда, по рассматриваемому меню, представлены технологические карты, что соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Наименование блюд и кулинарных изделий в меню соответствует их наименованию, указанным в технологических документах (Едином сборнике технологических документов).

Технологические карты на заявленные блюда составлены с указанием сборника рецептур, содержат информацию о технологии приготовления блюд, калорийности, содержанию белков, жиров и углеводов, витаминов, микроэлементов, имеется информация о температуре подачи горячих блюд. Технология приготовления блюд, в представленном меню завтраков, согласно представленным технологическим картам, предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки (тушение, варка, запекание и пр.). Представленные технологические карты составлены в соответствии с Единым сборником технологических документов, рецептур блюд, в соответствии с которым они составлены.

В представленном меню, для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами, в частности, в целях профилактики йододефицитных состояний у детей, при

приготовлении блюд и кулинарных изделий предусмотрено использование поваренной пищевой йодированной соли, в соответствии с требованиями раздела VIII п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Распределение в процентном отношении пищевых веществ и энергии для завтраков, от суточной потребности, в представленных меню соответствует требованиям Таблицы №3 Приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Суммарные объемы блюд по приему пищи – завтрак, предусмотрены не менее установленных в таблице 3 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

День недели по меню	Фактическое значение калорийности по меню для детей 12 лет и старше	Доля калорийности завтрака от суточной потребности 20-25%	Нормативное значение калорийности и пищевой ценности доли суточной 20-25% потребности для завтрака
<b>1 неделя</b>			
1 день	627,5	23,1%	544-680
2 день	674,2	24,8%	
3 день	634	23,3%	
4 день	615,8	22,6%	
5 день	544	20,0%	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	619,04	22,5%	20-25%
Среднее значение доли содержания белков в завтраках	28,5	31,8%	18-22,5
Среднее содержание доли жиров в завтраках	19,7	21,6%	18,4-23
Среднее содержание доли углеводов в завтраках	82	21,6%	76,6-95,75
<b>2 неделя</b>			
1 день	673,2	24,7%	544-680
2 день	720,7	26,4%	
3 день	658,4	24,2%	
4 день	709,4	26%	
5 день	630,5	23,18	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	692,02	25,2%	20-25%
Среднее значение доли содержания белков в завтраках	25,4	27%	18-22,5
Среднее содержание доли жиров в завтраках	27,06	29,4	18,4-23
Среднее содержание доли углеводов в завтраках	88,1	23,2	76,6-95,75
Среднее значение энергетической ценности за 10 дней рациона	656,9	23,9%	20-25%
Среднее значение доли содержания белков в завтраках за 10 дней рациона	26,8	29%	18-22,5
Среднее содержание доли жиров в завтраках за 10 дней рациона	23,5	25,5	18,4-23
Среднее содержание доли углеводов в завтраках за 10 дней рациона	85	22,4	76,6-95,75

Предусмотренная потребность в пищевых веществах и энергетической ценности завтраков (20-25% от суточной потребности за неделю рациона) предусмотрена не менее установленной гигиеническими нормативами (табл №1 приложения №10, п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20) средняя калорийность рациона, за 10 дней рациона, составляет 23,9% от суточной нормы. Массы порций блюд, в представленном меню завтраков для детей с 12 лет и старше, предусмотрены не менее требуемых в табл.1 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, общая масса блюд завтрака

предусмотрена не менее установленной в табл.3 приложения №9 и соответствует п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Наименование блюд	Норма массы порций по СанПиН	Меню завтраков для детей 12 лет и старше									
		День недели по меню									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо	200-250	250	230	220	200		200	230	200		
гарнир	180-230					180				180	180
Мясное/рыбное блюдо	100-120					120				100	100
Третье блюдо, напиток	180-200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
Фрукты	100	-	120	120	100	-	120		100		
Суммарный объем завтраков	550	550	580	570	580	595	610	550	570	550	740

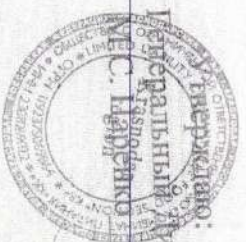
Представлены ведомости выполнения норм продуктового набора по меню для детей 12 и старше. По результатам анализа таблиц выполнения норм питания детей возрастной категории 12 лет и старше установлено, что в целом учащиеся обеспечены среднесуточными наборами основной пищевой продукции (по приему пищи 20-25%): фрукты – 25%, птица 26%, молоко 25%, творог 25%, сыр 23%, масло сливочное 23%, мясо 20% (раздел VIII 8.1.2 (приложение № 7 таблица 2) СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

**7. Выводы:**

Представленное и разработанное примерное перспективное (10-ти дневное) меню завтраков для категории детей с 12 лет и старше, для сезона: зима-весна, разработанное ООО «Комбинат питания» «КК», расположенное по адресу: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, пом. 1, 2, 5, соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» раздел VIII.

Врач по общей гигиене

 Довбань О.В.



перевалов:  
Генеральный директор

## ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ (10-ти дневное)

Зимнее - весеннее  
с 12лет и старше  
завтрак

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составители: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Под общей редакцией профессора А.Я. Перевалов. Пермь 2021г.

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации.

Составители: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Под общей редакцией профессора А.Я. Перевалов. Пермь 2013г.

**ПЕРСПЕКТИВНОЕ 10 ДНЕВНОЕ МЕНЮ ЗАВТРАК 12-18 ЛЕТ СЕЗОН ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ**  
**ИЮНЕДЕЛЬНИК**

1 день СЕЗОН: ЗИМА-ВЕСНА 12-18 л.

Прчем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины										Минеральные вещества		№ рецептур	Сборник к рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеб., г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг	Na, мг	K, мг				
<b>ЗАВТРАК</b>																			
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	50	2,40	14,80	15,00	202,00	0,04	0,00	80,00	0,54	12,00	6,00	26,00	0,36				70	2021	
КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ	250	9,00	8,00	43,60	282,30	0,19	2,05	46,94	0,92	167,75	45,49	233,94	2,29				232	2021	
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,30	0,10	9,50	40,00	0,00	1,00	0,00	0,02	7,90	5,00	9,10	0,87				459	2021	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	4,00	0,80	20,10	103,20	0,13	0,00	0,00	1,15	16,53	33,07	117,23	2,20				574	2021	
Итого за прием пищи:	550	15,70	23,70	88,20	627,50	0,36	3,05	126,94	2,63	204,18	89,56	386,27	5,72						
Норма по СанПиН:	550	22,50	23,00	95,00	680,00	0,35	17,50	0,22	2,70	275,00	412,00	62,50	3,00						

**ВТОРНИК**

2 день СЕЗОН: ЗИМА-ВЕСНА 12-18 л.

Прчем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества					№ рецептур	Сборник к рецептур	
		Белки, г	Жиры, г	Углеб., г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг	Na, мг	K, мг			
<b>ЗАВТРАК</b>																		
ПЕЧЕНЬЯ МАСНЫ П.Ф.	200	24,50	15,70	45,40	420,50	0,17	0,84	23,68	1,37	34,13	31,72	241,04	3,45				519	2021
СМЕТАНА	30	0,70	4,50	1,00	47,50	0,02	0,06	28,65	0,09	23,88	2,45	15,65	0,05				433	2021
КОФЕИНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,80	2,50	13,60	88,00	0,03	0,70	19,00	0,00	108,30	12,60	76,50	0,12				465	2013
ФРУКТЫ (ЯБЛОКИ)	120	0,50	0,50	11,80	56,40	0,04	0,00	0,00	0,24	19,20	10,80	13,20	2,64				112	2013
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,40	0,50	12,00	61,80	0,08	0,00	0,00	0,69	9,90	19,80	70,20	1,32				574	2021
Итого за прием пищи:	580	30,90	23,70	83,80	674,20	0,34	13,60	71,33	2,39	195,41	77,37	416,59	7,58					
Норма по СанПиН:	550	22,50	23,00	95,00	680,00	0,35	17,50	0,22	2,70	275,00	412,00	62,50	3,00					

СРЕДН

3 лет. СЕЗОН: ЗИМА-ВЕСНА 12-18 л.

Цирова пища, наименования блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины							Минеральные вещества					№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеб., г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Мг, мг	Р, мг	Fe, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг		
ЗАВТРАК																			
ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ	200	30,10	10,60	41,20	380,00	0,16	0,40	89,11	1,20	291,27	49,21	417,62	2,03	285	2021				
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	20	1,50	1,70	11,20	65,70	0,01	0,20	8,44	0,04	61,71	6,83	44,02	0,04	471	2021				
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,20	0,10	9,30	38,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5,10	4,20	7,70	0,82	457	2013				
ФРУКТЫ (ЯБЛОКИ)	120	0,50	0,50	11,80	56,50	0,04	12,01	0,00	0,24	19,22	10,81	13,21	2,64	112	2021				
Итого за прием пищи:	40	3,10	0,30	19,70	93,80	0,04	0,00	0,00	0,44	8,02	5,61	26,06	0,44	573	2021				
Итого за прием пищи:	580	35,40	13,20	93,20	634,00	0,25	12,61	97,55	1,92	385,32	76,66	508,61	5,97	3,00					
Норма по СанПиН:	580	22,30	23,00	95,00	680,00	0,35	17,50	0,22	2,70	275,00	412,00	62,50	3,00						

ЧЕТВЕРТ

4 день. СЕЗОН: ЗИМА-ВЕСНА 12-18 л.

Привеи пища, наименования блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества					№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеб., г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг	Ca, мг	Mg, мг		
ЗАВТРАК																	
РАТУ ИЗ ПТИЦЫ	200	21,00	19,00	15,90	319,30	0,16	8,31	68,07	0,72	36,04	47,05	229,23	2,60	376	2021		
КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,30	2,90	13,80	93,90	0,30	0,70	18,98	0,01	111,19	22,28	91,01	0,65	462	2021		
ФРУКТЫ (ЯБЛОКИ)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	0,00	0,20	16,00	9,00	11,00	2,20	112	2013		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,10	0,30	19,70	93,80	0,04	0,00	0,00	0,44	8,02	5,61	26,06	0,44	573	2021		
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,40	0,50	12,00	61,80	0,08	0,00	0,00	0,69	9,90	19,80	70,20	1,32	574	2021		
Итого за прием пищи:	570	30,20	23,10	71,20	615,80	0,61	19,01	87,05	2,06	181,15	103,74	427,50	7,21				
Итого за прием пищи:	550	22,50	23,00	95,00	680,00	0,35	17,50	0,22	2,70	275,00	412,00	62,50	3,00				

ИТТЕНЦА

5 день, СЕЗОН: ЗИМА-ВЕСНА 12-18 л.

Прим. пища, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины										Минеральные вещества					№ рецептур	Сборник к рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеб., г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Мг, мг	Р, мг	Fe, мг	К, мг	Na, мг	Мг, мг	Ca, мг	Fe, мг				
<b>ЗАВТРАК</b>																						
СЫР ПОЛУТВЕРДИЙ (ТОПИВАК)	15	3,50	4,40	0,00	53,70	0,01	0,11	403,50	0,08	132,15	5,25	75,00	0,15	75	2021							
ПОРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	4,90	7,20	10,40	126,00	0,14	4,86	36,00	0,18	45,00	28,80	88,20	0,99	377	2021							
КОШЕЛЫ БЪЕННЬЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ	120	14,90	1,80	6,20	100,40	0,08	0,84	46,61	1,55	51,40	34,66	213,94	1,03	308	2021							
ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1,60	1,30	11,50	64,00	0,02	0,30	9,50	0,00	59,10	10,50	45,90	0,87	460	2021							
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,80	0,40	24,70	117,20	0,05	0,00	0,00	0,55	10,03	7,01	32,58	0,55	573	2021							
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,20	0,60	16,00	82,40	0,10	0,00	0,00	0,92	13,20	26,40	93,60	1,76	574	2021							
Итого за завтрак:	605	31,90	15,70	68,80	543,70	0,40	6,11	495,61	3,28	310,88	112,62	549,22	5,35									
Норма по СанПиН:	550	22,50	23,00	95,00	680,00	0,35	17,50	0,22	2,70	275,00	412,00	62,50	3,00									

ПОНЕДЕЛЬНИК

6 день, СЕЗОН: ЗИМА-ВЕСНА 12-18 л.

Прим. пища, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины										Минеральные вещества					№ рецептур	Сборник к рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеб., г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Мг, мг	Р, мг	Fe, мг	К, мг	Na, мг	Мг, мг	Ca, мг	Fe, мг				
<b>ЗАВТРАК</b>																						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	200	17,30	26,20	4,30	323,40	0,09	0,62	381,92	1,54	154,00	24,64	298,76	3,23	268	2021							
КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,30	2,90	13,80	94,00	0,30	0,70	19,00	0,01	111,30	22,30	91,10	0,65	462	2021							
ФРУКТЫ (ЯБЛОКА)	120	0,50	0,50	11,80	56,40	0,04	12,00	0,00	0,24	19,20	10,80	13,20	2,64	112	2013							
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,80	0,40	24,70	117,20	0,05	0,00	0,00	0,55	10,03	7,01	32,58	0,55	573	2021							
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,20	0,60	16,00	82,20	0,11	0,00	0,00	0,92	13,17	26,33	93,37	1,76	574	2021							
Итого за завтрак:	610	28,00	30,60	70,50	673,20	0,59	13,32	400,92	3,26	307,70	91,08	579,01	8,83									
Норма по СанПиН:	550	22,50	23,00	95,00	680,00	0,35	17,50	0,22	2,70	275,00	412,00	62,50	3,00									



БИОРИНГ

7 день СЕЗОН: ЗИМА-ВЕСНА 12-18 л.

Принем пицца, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества					№ рецептур	Сборник к рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеб. г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Мg, мг	Р, мг	Fe, мг				
ЗАВТРАК																	
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	50	7,20	13,10	10,10	187,00	0,02	0,20	84,45	0,40	217,15	14,08	142,75	0,38	65	2021		
ВАРИНИКИ С ОВОЩНЫМ ФАРШЕМ	200	6,70	4,80	36,30	215,50	0,09	0,00	30,23	0,88	13,64	7,80	46,81	0,57	522	2021		
СМЕТАНА	30	0,70	4,50	1,00	47,50	0,02	0,06	28,65	0,09	23,88	2,45	15,65	0,05	433	2021		
ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1,60	1,30	11,50	64,00	0,02	0,30	9,50	0,00	59,10	10,50	45,90	0,87	460	2021		
КОФЕИНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (ПЕЧЕНЬЕ)	30	2,50	2,90	22,30	124,50	0,02	0,00	3,00	1,41	8,70	6,00	27,00	0,63	582	2021		
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,20	0,60	16,00	82,20	0,11	0,00	0,00	0,92	13,17	26,33	93,37	1,76	574	2021		
Итого за прием пищи:	550	21,70	27,20	97,10	720,70	0,28	0,56	155,83	3,79	335,64	67,16	371,48	4,26				
Норма по СанПиН:	550	22,50	23,00	95,00	680,00	0,35	1,750	0,22	2,70	275,00	412,00	62,50	3,00				

СРЕДА

8 день СЕЗОН: ЗИМА-ВЕСНА 12-18 л.

Принем пицца, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества					№ рецептур	Сборник к рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеб. г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Мg, мг	Р, мг	Fe, мг				
ЗАВТРАК																	
ПШОУ ИЗ ГОВЯДИНЫ	200	16,30	18,20	34,60	368,00	0,06	0,88	30,40	0,64	19,20	42,40	214,40	2,10	330	2021		
КОФЕИНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С МОЛОКОМ	200	2,80	2,50	13,60	88,00	0,03	0,70	19,00	0,00	108,30	12,60	76,50	0,12	465	2021		
ФРУКТЫ (ЯБЛОКИ)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	0,00	0,20	16,00	9,00	11,00	2,20	112	2013		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,10	0,30	19,70	93,80	0,04	0,00	0,00	0,44	8,02	5,61	26,06	0,44	573	2021		
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,40	0,50	12,00	61,60	0,08	0,00	0,00	0,69	9,88	19,75	70,03	1,32	574	2021		
Итого за прием пищи:	570	25,00	21,90	89,80	658,40	0,24	11,58	49,40	1,97	161,40	89,36	397,99	6,18				
Норма по СанПиН:	550	22,50	23,00	95,00	680,00	0,35	17,50	0,22	2,70	275,00	412,00	62,50	3,00				

9 день СЕЗОН: ЗИМА-ВЕСНА 12-18 л.

ЧЕТВЕРТ

Применяемые наименования блюд	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины										Минеральные вещества					№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеб., г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Мг, мг	Р, мг	Fe, мг	К, мг	Na, мг	Cl, мг	Ca, мг	Мг, мг	Р, мг	Fe, мг		
<b>ЗАВТРАК</b>																						
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,70	5,90	35,50	221,40	0,07	0,00	37,80	0,90	14,40	9,00	54,00	1,26	256	2021							
СОУС БОЛАНЬЕЗЕ	100	5,00	20,00	6,90	198,80	21,00	13,00	11,71	24,00	1,40	5,00	51,00	42,00	ТТК-2	2023							
КОМБИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ (ВАФЛИ)	20	0,80	6,10	12,50	108,20	0,01	0,00	1,20	0,94	1,60	0,90	8,40	0,12	580	2021							
ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1,60	1,30	11,50	64,00	0,02	0,20	9,50	0,00	59,10	10,50	45,90	0,87	460	2021							
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,80	0,40	24,60	117,00	0,06	0,00	0,00	0,55	10,00	7,00	32,50	0,55	573	2021							
Итого за прием пищи:	550	17,80	33,80	91,00	709,40	21,16	13,30	60,21	26,39	86,50	32,70	191,80	44,80									
Норма по СанПиН:	550	22,50	23,00	95,00	680,00	0,35	17,50	0,22	2,70	275,00	412,00	62,50	3,00									

ПЯТНИЦА

10 день СЕЗОН: ЗИМА-ВЕСНА 12-18 л.

Применяемые наименования блюд	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины										Минеральные вещества					№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеб., г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Мг, мг	Р, мг	Fe, мг	К, мг	Na, мг	Cl, мг	Ca, мг	Мг, мг	Р, мг	Fe, мг		
<b>ЗАВТРАК</b>																						
КОТЛЕТЫ НЕЖИРНЫЕ	100	18,50	12,40	6,50	211,20	0,14	0,70	84,66	0,90	214,14	36,85	229,08	1,54	373	2021							
КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ	180	4,10	3,70	40,90	213,30	0,04	0,49	16,34	0,34	16,34	34,40	94,60	0,22	211	2021							
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,20	0,10	9,30	38,00	0,00	0,00	0,00	0,00	8,00	4,20	7,70	0,82	457	2021							
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,00	0,30	19,70	93,60	0,05	0,00	0,00	0,44	8,00	5,60	26,00	0,44	573	2021							
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,60	0,30	8,10	41,40	0,05	0,00	0,00	0,46	6,63	13,27	47,03	0,88	574	2021							
КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (КЕФИР 2,5%)	200	5,80	5,00	8,00	101,00	0,08	1,40	0,04	0,00	240,80	28,10	180,60	0,20	470	2021							
Итого за прием пищи:	740	33,20	21,80	92,20	630,50	0,36	2,59	101,04	2,14	491,01	122,42	585,01	4,10									
Норма по СанПиН:	550	22,50	23,00	95,00	680,00	0,35	17,50	0,22	2,70	275,00	412,00	62,50	3,00									
Итого за 10 дней:	590	269,80	234,70	845,80	6 555,40	24,59	95,73	1 645,88	49,74	2 659,19	862,67	4 363,48	100,00									

Директор-технолог:  
 Генеральный директор "ООО Комбинат питания "КЧМ"

  
 М.С. Ларентсо  
  
 С.А. Ларентсо

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО РАСХОДУ ПРОДУКТОВ 20-25% ОТ СУТОЧНОЙ НОРМЫ ЗАВТРАК 12-18 ЛЕТ СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ.

Наименование продукта	Норма	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Факт. за	Факт. за	Выпол-
Хлеб ржаной	120	50	30		30	30	40	40	30	50	40	270	27	23
Хлеб пшеничный	200	30		40	40	50	30	40	40	50	40	370	37	20
Мука пшеничная	20		33		1,5			35			34	69,5	6,95	35
Крупа (злаки), бобовые	50	40		40					35	50		149	14,9	30
Макаронные изделия	20									50		50	5	25
Картофель	187				95	150		98				343	34,3	20
Овощи разные, зелень	320		8,4		32	34,3		26,5	26,8	38,9	32,6	199,5	19,95	6
Фрукты свежие	185	7,2	120	120	100	7,2			100			454,4	45,44	25
Субпродукты (печень, язык, сердце)	40									50		50	5	13
Мясо	78				85,8				72,8			158,6	15,86	20
Птица	53					96					40	135	13,5	25
Рыба	77					90					60	150	15	20
Молоко	350	122	100	130	100	37,8	173,8	50	100	50	6	869,6	86,96	25
Творог	60			150		15						150	15	25
Сыр	15							20				35	3,5	23
Сметана	10		30	3,5				30				63,5	6,35	34
Масло сливочное	35	26,1		5,8		8,1	15,4	14,9		7,2	4,3	81,8	8,18	23
Масло растительное	18				2	2,4	3,1	4	8	3	5	27,5	2,75	15
Яйцо	40		9	6		9	100	10	10	10	10	129	12,9	32
Сахарный песок	35	15	10	10	10	10	10	10	10	20	10	105	10,5	30
Кондитерские изделия	15							0,5		0,5		50	5	33
Чай	2	0,5		0,5		0,5						3	0,3	15
Какао	1,2				2,4		2,4		2,4			4,8	0,48	40
Кофейный напиток	2		2,4									4,8	0,48	24
Соль	5	0,4	0,9	1,8	0,7	1,3	0,9	1,8	0,8	1,9	0,8	11,3	1,13	23
Кисломолочная продукция	180										200	200	20	11

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

Аттестат аккредитации органа инспекции  
№ RA.RU.71001 от 22.04.2015.

УТВЕРЖДАЮ



Заместитель руководителя  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
филиал  
Анапском  
Юркин В.Ж.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 84/21 от 26 декабря 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Примерного перспективного (10-ти дневное) меню завтраков для категории детей с 7-11 лет для зимне-весеннего сезона, примерного перспективного (10-ти дневное) меню завтраков для категории детей с 7-11 лет для летне-осеннего сезона разработанного ООО «Комбинат питания КК», расположенного по адресу: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, пом., 1, 2, 5.

Производство экспертизы начато: 13.12.2023 в 16-00  
Производство экспертизы окончено: 26.12.2023 в 15-00

- 1. Основание:** Заявление генерального директора ООО «Комбинат питания КК», входящий № 2421/809/ОИ от 13 декабря 2023г., Царенко Максима Сергеевича.
- 2. Заявитель:** Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат питания КК»  
Юридический адрес: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, пом., 1, 2, 5;  
ИНН: 2308269022/230801001  
ОГРН: 1192379069864  
фактический адрес: 353500, Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Промышленная, д. 3А.
- 3. Разработчик:** Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат питания КК»  
юридический адрес: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, пом., 1, 2, 5;  
фактический адрес: 353500, Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Промышленная, д. 3А.
- 4. Цель экспертизы:** соответствие гигиеническим требованиям: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" раздел VIII.

Анапский

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
027521

Приложение: 8  
Страницы №

### 5. Перечень рассмотренных материалов:

- Примерное перспективное (10-ти дневное) меню завтраков для категории детей с 7-11 лет для зимне-весеннего сезона, примерное перспективное (10-ти дневное) меню завтраков для категории детей с 7-11 лет для летне-осеннего сезона;
- ведомости выполнения норм продуктового набора;
- технологические карты;
- Единый сборник технологических нормативов, рецептур 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, под редакцией Первалова А.Я., Тапешкина Н.В., изд. Пермь 2021г.

### 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представлены десятидневные меню завтраков для питания детей в общеобразовательных учреждениях Темрюкского района на зимне-весенний и летне-осенний периоды сезона года, составлено для возрастной категории детей 7-11 лет, меню составлено с использованием литературы: Единый сборник технологических нормативов, рецептур 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, под редакцией Первалова А.Я., Тапешкина Н.В., изд. Пермь 2021г.

Меню завтраков разработаны на период двух недель (10 дневное), содержит информацию о биологической ценности, калорийности, указано содержание белков, углеводов и жиров за прием пищи, в соответствии с Приложением № 8, что соответствует требованиям п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В представленном меню имеется информация о содержании витаминов и микроэлементов в среднем за сутки на прием пищи по каждому блюду, а также информация об использовании в меню обогащенных витаминами и минеральными веществами продуктов питания. Пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приведенная в Приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в представленном меню не отмечено.

Завтрак состоит из горячего блюда и напитка, включает крупяные, творожные, мясные или рыбные блюда, молочные и кисломолочные продукты, крупяные и макаронные изделия, в соответствии с п.2.3. МР 2.4.0179-20 МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».

Повторяемость блюд в меню, в течение дня и двух смежных дней отсутствует. Пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приведенная в Приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в представленном меню не отмечено.

На все блюда, по рассматриваемому меню, представлены технологические карты, что соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Наименование блюд и кулинарных изделий в меню соответствует их наименованию, указанным в технологических документах (Едином сборнике технологических документов).

Технологические карты на заявленные блюда составлены с указанием сборника рецептур, содержат информацию о технологии приготовления блюд, калорийности, содержанию белков, жиров и углеводов, витаминов, микроэлементов, имеется информация о температуре подачи горячих блюд. Технология приготовления блюд, в представленном меню завтраков, согласно представленных технологических карт, предусматривает использование традиционных методов кулинарной обработки (тушение, варка, запекание и пр.). Представленные технологические карты составлены в соответствии с Единым сборником технологических документов, рецептур блюд, в соответствии с которым они составлены.

26 декабря 2023

Стр. \_\_\_\_\_ в экспертном заключении

От \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

В представленном меню, для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами, в частности, в целях профилактики йододефицитных состояний у детей, при приготовлении блюд и кулинарных изделий предусмотрено использование поваренной пищевой йодированной соли, в соответствии с требованиями раздела VIII п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Распределение в процентном отношении пищевых веществ и энергии для завтраков, от суточной потребности, в представленных меню соответствует требованиям Таблицы №3 Приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Суммарные объемы блюд по приему пищи – завтрак, предусмотрены не менее установленных в таблице 3 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

День недели по меню	Фактическое значение калорийности по меню для детей 7-11 лет	Доля калорийности завтрака от суточной потребности 20-25%	Нормативное значение калорийности пищевой ценности доли суточной 20-25% потребности для завтрака
1 неделя			
1 день	529,4	22,5	470-587,5
2 день	647,9	27,6	
3 день	498,1	21,2	
4 день	486,7	20,7	
5 день	586,2	24,9	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	549,66	23,4	20-25%
Среднее значение доли содержания белков в завтраках	25,18	32%	15,4-19,25
Среднее содержание доли жиров в завтраках	18,22	23,1%	15,8-19,75
Среднее содержание доли углеводов в завтраках	69,16	20,6%	67-83,7
2 неделя			
1 день	516,1	22%	470-587,5
2 день	679,0	28,8%	
3 день	474,4	20,2%	
4 день	515,1	22%	
5 день	474,8	20,2%	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	531,88	22,6%	20-25%
Среднее значение доли содержания белков в завтраках	23,56	30,6%	15,4-19,25
Среднее содержание доли жиров в завтраках	16,74	21,2	15,8-19,75
Среднее содержание доли углеводов в завтраках	71,36	21,3	67-83,7
Среднее значение энергетической ценности за 10 дней рациона	540,77	23,0%	20-25%
Среднее значение доли содержания белков в завтраках за 10 дней рациона	24,37	31,6%	15,4-19,25
Среднее содержание доли жиров в завтраках за 10 дней рациона	17,48	22,1	15,8-19,75
Среднее содержание доли углеводов в завтраках за 10 дней рациона	70,26	21,0	67-83,7

Предусмотренная потребность в пищевых веществах и энергетической ценности завтраков (20-25% от суточной потребности за неделю рациона) предусмотрена не менее установленных гигиеническими нормативами (табл №1 приложения №10, п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20) средняя калорийность рациона, за 10 дней рациона, составляет 23,0% от суточной нормы.

Анализ выполнен в Центре гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае

26 декабря 2023

Стр. \_\_\_\_\_ в экспертном заключении

От \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Массы порций блюд, в представленном меню завтраков для детей с 12 лет и старше, предусмотрены не менее требуемых в табл.1 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, общая масса блюд завтрака предусмотрена не менее установленной в табл.3 приложения №9 и соответствует п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Наименование блюд	Норма массы порций по СанПиН	Меню завтраков для детей 12 лет и старше									
		День недели по меню									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо	150-200	150		150/20			200	200			170
гарнир	150-200		150		150	150			150	150	
Мясное/рыбное блюдо	90-120		90		110	90			90	110	
Третье блюдо,	180-200	180	200	200	200	200	200	200	180	200	180
напиток							100		100		100
Фрукты	100	100		100				500	570	520	530
Суммарный объем завтраков	550	500	500	500	535	500	560	500	570	520	530

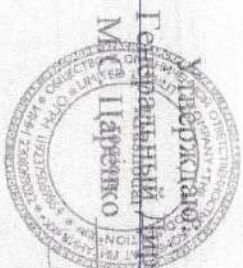
Представлены ведомости выполнения норм продуктового набора по меню для детей 12 и старше. По результатам анализа таблиц выполнения норм питания детей возрастной категории 12 лет и старше установлено, что в целом учащиеся обеспечены среднесуточными наборами основной пищевой продукции (по приему пищи 20-25%) не менее предусмотренных гигиеническими требованиями: фрукты – 22%, птица 26%, молоко 24%, творог 25%, сыр 25%, масло сливочное 21%, мясо 20%, рыба 34% (раздел VIII 8.1.2 (приложение № 7 таблица 2) СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

#### 7. Выводы:

Представленные и разработанные примерное перспективное (10-ти дневное) меню завтраков для категории детей с 7-11 лет для зимне-весеннего сезона, примерное перспективное (10-ти дневное) меню завтраков для категории детей с 7-11 лет для летне-осеннего сезона разработанные ООО «Комбинат питания КК», расположенное по адресу: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Дивная, д.98, пом., 1, 2, 5, соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» раздел VIII.

Врач по общей гигиене

Довбань О.В.



Генеральный директор

М.С. Царенко

## ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ (10-ти дневное)

Зимнее - весеннее  
с 7-11 лет  
завтрак

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., Ташешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Под общей редакцией профессора А.Я. Перевалов. Пермь 2021г.

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. Составители: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., Ташешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Под общей редакцией профессора А.Я. Перевалов. Пермь 2013г.



**ПЕРСПЕКТИВНОЕ 10 ДНЕВНОЕ МЕНЮ ЗАВТРАК 7-11 ЛЕТ СЕЗОН ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ**

**ПОНЕДЕЛЬНИК**

1 день СЕЗОН: ЗИМА-ВЕСНА 7-11 л.	Применение блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины						Минеральные вещества						№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углева., г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Мг, мг	Р, мг	Fe, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг		
<b>ЗАВТРАК</b>																				
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	12,90	19,60	3,20	242,60	0,07	0,46	286,44	1,16	115,50	18,48	224,07	2,43	268	2021				
	КАСАДО С МОЛОКОМ	180	3,00	2,60	12,40	84,60	0,27	0,63	17,10	0,01	100,17	20,07	81,99	0,59	462	2021				
	ФРУКТЫ (ЯБЛОКИ)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	0,00	0,20	16,00	9,00	11,00	2,20	112	2013				
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,00	0,30	19,60	93,10	0,04	0,00	0,00	0,44	7,97	5,57	25,88	0,44	573	2021				
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,40	0,50	12,10	62,10	0,08	0,00	0,00	0,69	9,95	19,91	70,55	1,32	574	2021				
	Итого за прием пищи:	500	21,70	23,40	57,10	529,40	0,49	11,09	303,54	2,50	249,59	73,03	413,49	6,98						
	Норма по СанПин:	500	19,25	19,75	83,75	587,50	0,30	15,00	175,00	2,50	302,50	412,00	62,50	3,00						

**ВТОРНИК**

2 день СЕЗОН: ЗИМА-ВЕСНА 7-11 л.	Применение блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины						Минеральные вещества						№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углева., г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг		
<b>ЗАВТРАК</b>																				
	КОТЛЕТЫ ПЕРМСКИЕ	90	14,40	14,00	10,80	227,70	0,13	0,00	42,30	1,26	45,00	20,70	153,00	2,48	341	2021				
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,60	5,00	29,60	184,50	0,06	0,00	31,50	0,75	12,00	7,50	45,00	1,05	256	2021				
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,00	0,30	19,60	93,40	0,04	0,00	0,00	0,44	7,98	5,59	25,94	0,44	573	2021				
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,60	0,30	8,10	41,40	0,05	0,00	0,00	0,46	6,63	13,27	47,03	0,88	574	2021				
	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (КЕФИР 2,5%)	200	5,80	5,00	8,00	100,90	0,08	1,40	0,04	0,00	240,56	28,07	180,42	0,20	470	2021				
	Итого за прием пищи:	500	30,40	24,60	76,10	647,90	0,36	1,40	73,84	2,91	312,17	75,13	451,39	5,05						
	Норма по СанПин:	500	19,25	19,75	83,75	587,50	0,30	15,00	175,00	2,50	302,50	412,00	62,50	3,00						

3 день, СЕЗОН: ЗИМА-ВЕСНА 7-11 л.

СРЕДА

Принес пища, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины							Минеральные вещества					№ рецеп-туры	Сборник к рецеп-тур
		Белки, г	Жиры, г	Углеб., г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг						
<b>ЗАВТРАК</b>																			
ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ	150	22,60	8,00	30,90	285,00	0,12	0,30	66,83	0,90	218,45	36,91	313,22	1,52	285	2021				
СМЕТАНА	20	0,50	3,00	0,70	31,70	0,01	0,04	19,10	0,06	15,92	1,63	10,43	0,03	433	2021				
ФРУКТЫ (ЯБЛОКИ)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	0,00	0,20	16,00	9,00	11,00	2,20	112	2013				
ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1,60	1,30	11,50	64,00	0,02	0,30	9,50	0,00	59,10	10,50	45,90	0,87	460	2021				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,30	0,20	14,80	70,40	0,03	0,00	0,00	0,33	6,02	4,22	19,56	0,33	573	2021				
Итого за принес пища:	500	27,40	12,90	67,70	498,10	0,21	10,64	95,43	1,49	315,49	62,26	400,11	4,95						
Норма по СанПин:	500	19,25	19,75	83,75	587,50	0,30	15,00	175,00	2,50	302,50	412,00	62,50	3,00						

ЧЕТВЕРГ

4 день, СЕЗОН: ЗИМА-ВЕСНА 7-11 л.

Принес пища, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества					№ рецеп-туры	Сборник к рецеп-тур
		Белки, г	Жиры, г	Углеб., г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг				
<b>ЗАВТРАК</b>																	
РЫБА ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	110	10,70	1,80	5,20	80,30	0,05	1,56	7,80	1,79	26,51	24,17	128,64	0,59	299	2021		
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	4,10	6,00	8,70	105,00	0,12	4,05	30,00	0,15	37,50	24,00	73,50	0,83	377	2021		
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,80	2,50	13,60	88,00	0,03	0,70	19,00	0,00	108,30	12,60	76,50	0,12	465	2021		
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ (ВАФЛИ)	15	0,60	4,60	9,40	81,20	0,01	0,00	0,90	0,71	1,20	0,90	6,30	0,09	580	2021		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,30	0,20	14,80	70,40	0,03	0,00	0,00	0,33	6,02	4,22	19,56	0,33	573	2021		
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,40	0,50	12,00	61,80	0,08	0,00	0,00	0,69	9,90	19,80	70,20	1,32	574	2021		
Итого за принес пища:	500	22,90	15,60	63,70	486,70	0,32	6,31	57,70	3,67	189,43	85,69	374,70	3,28				
Норма по СанПин:	500	19,25	19,75	83,75	587,50	0,30	15,00	175,00	2,50	302,50	412,00	62,50	3,00				

ИТТНИЦА

5 день СЕЗОН: ЗИМА-ВЕСНА 7-11 л.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины							Минеральные вещества					№ рецеп-туры	Сборник № к рецеп-туру
		Белки, г	Жиры, г	Углев, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг	Na, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг		
ЗАВТРАК																			
БИТОЧКИ ПО-КУВАНСКИ	90	9,00	6,50	5,00	152,30	8,01	0,45	562,50	10,80	1,44	5,31	12,60	19,80	11,15	113,04	0,31	65	2021	
КАША РАССЫПЧАТАЯ ПРЯЧЕВВА	150	8,30	6,20	37,00	235,10	0,20	0,00	22,40	0,59	15,54	130,62	156,42	4,40	182,80	1,20	235	2021		
ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1,60	1,30	11,50	64,00	0,02	0,30	9,50	0,00	59,10	10,50	45,90	0,87	9,10	0,87	459	2021		
ХЛЕБ ПШЕНИЧЬИЙ	40	3,00	0,30	19,60	93,40	0,04	0,00	0,00	0,44	7,98	5,59	25,94	0,44	13,27	47,03	0,88	574	2021	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,60	0,30	8,10	41,40	0,05	0,00	0,00	0,46	6,63	13,27	47,03	0,88	9,00	11,00	2,20	112	2013	
Итого за прием пищи:	500	23,50	14,60	81,20	586,20	8,32	0,75	594,40	12,29	90,69	165,29	327,89	26,39	412,00	62,50	3,00			
НОРМА ПО САИЛИН:																			
	500	19,25	19,75	83,75	587,50	0,30	15,60	175,00	2,50	302,50	412,00	62,50	3,00						

ПОНЕДЕЛЬНИК

6 день СЕЗОН: ЗИМА-ВЕСНА 7-11 л.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины							Минеральные вещества					№ рецеп-туры	Сборник № к рецеп-туру
		Белки, г	Жиры, г	Углев, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг	Na, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг		
ЗАВТРАК																			
БУТЕРБРОД С СЫРОМ И МАСЛОМ	40	5,70	10,40	8,00	148,10	0,01	0,16	66,86	0,32	1,71,94	11,15	113,04	0,31	1,20	0,87	459	2021		
КАША ПШЕНИЧЬИЯ МОЛОЧНАЯ ЖИРКАЯ	200	7,50	7,40	35,70	239,60	0,19	1,30	39,00	0,16	131,80	46,80	182,80	1,20	9,10	0,87	459	2021		
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,30	0,10	9,50	40,00	0,00	1,00	0,00	0,02	7,90	5,00	13,27	47,03	9,00	11,00	2,20	112	2013	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,60	0,30	8,10	41,40	0,05	0,00	0,00	0,46	6,63	13,27	47,03	0,88	9,00	11,00	2,20	112	2013	
ХЛЕБ ПШЕНИЧЬИЙ	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	0,00	0,20	16,00	9,00	11,00	2,20	11,00	11,00	2,20	112	2013	
ФРУКТЫ (ЯБЛОКИ)	560	15,50	18,60	71,10	516,10	0,28	12,46	105,86	1,16	334,27	85,22	362,97	5,46	412,00	62,50	3,00			
Итого за прием пищи:	500	19,25	19,75	83,75	587,50	0,30	15,60	175,00	2,50	302,50	412,00	62,50	3,00						

ИТОГИ

7 день. СЕЗОН: ЗИМА-ВЕСНА 7-11 л.

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины							Минеральные вещества					№ рецептур	Сборник к рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углев., г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Мг, мг	Р, мг	Fe, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг		
ЗАВТРАК																			
РАГУ ИЗ ПШЕНИЦЫ	200	21,00	19,00	15,90	319,30	0,16	8,31	68,07	0,72	36,04	47,05	229,23	2,60	376	2021				
КОМБИНИРОВАННОЕ ИЗДЕЛИЕ (ПЕЧЕНЬЕ)	20	1,50	2,00	14,90	83,00	0,02	0,00	2,00	0,94	5,80	4,00	18,00	0,42	582	2021				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,00	0,30	19,70	93,60	0,04	0,00	0,00	0,44	8,01	5,61	26,01	0,44	573	2021				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,20	0,60	16,00	82,20	0,11	0,00	0,00	0,92	13,17	26,33	93,37	1,76	574	2021				
ХЛЕБ РЖАНОЙ	200	5,80	5,00	8,00	100,90	0,08	1,40	0,04	0,00	240,56	28,07	180,42	0,20	470	2021				
КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (КЕФИР 2,5%)	500	34,50	26,90	74,50	679,00	0,41	9,71	70,11	3,02	303,58	111,06	547,03	5,42						
Итого за прием пищи:	500	19,25	19,75	83,75	587,50	0,30	15,00	175,00	2,50	302,50	412,00	62,50	3,00						
Норма по СанПиН:																			

СРЕДА

8 день. СЕЗОН: ЗИМА-ВЕСНА 7-11 л.

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины							Минеральные вещества					№ рецептур	Сборник к рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углев., г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг		
ЗАВТРАК																			
ТОЛТЫЦА ЛЕНИВЫЕ	90	9,50	11,30	3,20	153,00	0,04	3,06	17,10	0,27	21,60	18,00	108,00	1,44	333	2021				
ПРОЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	4,10	6,00	8,70	105,00	0,12	4,05	30,00	0,15	37,50	24,00	73,50	0,83	377	2021				
ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	1,40	1,20	10,40	57,60	0,02	0,27	8,55	0,00	53,19	9,45	41,31	0,78	460	2021				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,30	0,20	14,80	70,40	0,03	0,00	0,00	0,33	6,02	4,22	19,56	0,33	573	2021				
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,60	0,30	8,10	41,40	0,05	0,00	0,00	0,46	6,63	13,27	47,03	0,88	574	2021				
ФРУКТЫ (ЯБЛОКИ)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	0,00	0,20	16,00	9,00	11,00	2,20	112	2013				
Итого за прием пищи:	570	19,30	19,40	55,00	474,40	0,29	17,38	55,65	1,41	140,94	77,94	300,40	6,46						
Норма по СанПиН:																			
	500	19,25	19,75	83,75	587,50	0,30	15,00	175,00	2,50	302,50	412,00	62,50	3,00						

9 день СЕЗОН: ЗИМА-ВЕСНА 7-11 л.

ЧЕТВЕРТ

Принес пища, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины						Минеральные вещества				№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеб., г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Мg, мг	Р, мг	Fe, мг				
ЗАВТРАК																	
КОТЛЕТЫ ИЛИ ВПЛОЧКИ РЫБНЫЕ	110	14,10	1,70	11,00	116,20	0,07	0,00	20,41	1,57	42,40	28,27	193,13	0,66	307	2021		
КАШЛА РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ	130	3,40	3,10	33,70	176,10	0,04	0,40	13,49	0,28	13,49	28,40	78,10	0,18	211	2021		
КОРБИЯНЫ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,80	2,50	13,60	88,00	0,03	0,70	19,00	0,00	108,30	12,60	76,50	0,12	465	2021		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,00	0,30	19,60	93,40	0,04	0,00	0,00	0,44	7,98	5,59	25,94	0,44	573	2021		
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,60	0,30	8,10	41,40	0,05	0,00	0,00	0,46	6,63	13,27	47,03	0,88	574	2021		
Итого за принес пища:	520	24,90	7,90	86,00	515,10	0,23	1,10	52,90	2,75	178,80	88,13	420,70	2,28				
Норма по СанПиН:	500	19,25	19,75	83,75	587,50	0,30	15,00	175,00	2,50	302,50	412,00	62,50	3,00				

ПИТНИЦА

Принес пища, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества				№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеб., г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Мg, мг	Р, мг	Fe, мг			
ЗАВТРАК																
ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ПЕЧЕНЬЮ	170	12,50	4,20	15,40	149,20	0,21	5,02	391,21	0,95	26,44	35,26	214,93	3,74	354	2021	
Сыр ПОЛУТВЕРДЫЙ (ГОРДИМЫ)	10	2,30	3,00	0,00	35,80	0,00	0,07	269,00	0,05	88,10	3,50	50,00	0,10	75	2021	
КАКАО С МОЛОКОМ	180	3,00	2,60	12,40	84,60	0,27	0,63	17,10	0,01	100,17	20,07	81,99	0,59	462	2021	
ФРУКТЫ (ЯБЛОКИ)	100	0,40	0,40	9,80	46,90	0,03	9,97	0,00	0,20	15,95	8,97	10,97	2,19	112	2013	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,80	0,40	24,50	116,70	0,05	0,00	0,00	0,55	9,98	6,99	32,43	0,55	573	2021	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,60	0,30	8,10	41,60	0,05	0,00	0,00	0,46	6,67	13,34	47,27	0,88	574	2021	
Итого за принес пища:	500	23,60	10,90	70,20	474,80	0,61	15,69	677,31	2,22	247,31	88,13	437,59	8,05			
Норма по СанПиН:	500	19,25	19,75	83,75	587,50	0,30	15,00	175,00	2,50	302,50	412,00	62,50	3,00			
Итого за 10 ДНЕЙ:	5215	243,7	174,8	702,6	5407,7	11,52	86,53	2086,7	33,42	2362,3	911,88	4036,3	74,32			

Издатель-технолог:

Генеральный директор "ООО Комбинат питания "КЧ"

М. С. Дербяню

С. А. Дервал



НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПРОДУКТОВ 20-25% ОТ СЕГОДНЕЙ НОРМЫ ЗАВТРАК ДЛЯ ДЕТЕЙ 7-11 ЛЕТ. ЗИМА-ВЕСНА

Наименование продукта	Норма на 1 реб., г в сутки											Факт. за 10 дн., г	Факт. за день, г	Выполнение, %
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
Хлеб ржаной	80	30	20		30	20	20	20	20	20	200	20	25	
Хлеб пшеничный	150	40	40	30	30	40	30	40	50	370	37	25		
Крупа (злаки), бобовые	45			12			4,5	45,7		101,2	10,12	22		
Макаронные изделия	15		17,9				17,9		140	35,8	3,58	24		
Картофель	187			121,5		93	120,5		140	475	47,5	25		
Овощи разные, зелень	280		7,7			32	34,2	17,9	6	171,3	17,13	6		
Фрукты свежие	185	100				100			100	407,2	40,72	22		
Фрукты сухие	15									15	1,5	10		
Соки фруктовые (овощные)	200								35	0	0	0		
Субпродукты (печень, язык, Мясо	30			40			40			75	7,5	25		
Птица	70		50			90				180	18	26		
Рыба	35							75		90	9	26		
Молоко	58			70			65	90	100	145	14,5	25		
Творог	300	120	60							760	76	25		
Сыр	50			125					10	125	12,5	25		
Сметана	10					15				25	2,5	25		
Масло сливочное	10			24						24	2,4	24		
Масло растительное	30	11,5	6		6,8	6	12,9	5,2	3,4	63,1	6,31	21		
Рисо	15	2,3	1,8	2	3,2	2,7	2	1,8	1,4	20,4	2,04	14		
Сахарный песок	40	90	9					9	9	100,4	10,04	25		
Кондитерские изделия	30	9	9		9	9		9		90	9	30		
Чай	10			0,6		0,5		0,5		2,9	0,29	25		
Какао	1	2,2						2,2		4,4	0,44	44		
Кофейный напиток	1									2,6	0,26	25		
Соль	2									4,4	0,44	44		
Кисломолочная продукция	3	0,5	0,8	0,9	0,7	0,8	0,3	0,7	0,9	7,3	0,73	24		
	150			180		180				360	36	24		