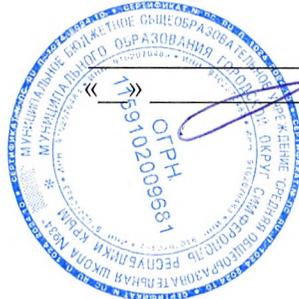


УТВЕРЖДАЮ:
Директор МУП «Горпищеторг»
В.Э.Гапошкин
« » 2025 г.



СОГЛАСОВАНО:
Директор



« » 2025 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: 11-18 ЛЕТ

Симферополь, 2024-2025 гг.

Пояснительная записка.

Питание обучающихся в общеобразовательных учреждениях будет осуществлять 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 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	наименование блюда	вес блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	№ рец-ры
День 3							
Завтрак							
	Омлет натуральный с маслом	112	10,91	19,7	2,1	224	210
	Кефир	200	5,8	5	8	100	386
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	19,6	97,33	пр
	Масло сливочное	10	0,08	7,5	0,14	66	14
	Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	70,5	338
итого за завтрак						557,83	
Обед							
	Салат из солёных огурцов с луком	60	0,51	3,03	1,55	35,46	71
	Суп из овощей	250	1,63	4,25	9,13	95,25	99
	Птица тушенная в соусе	100	13,95	11,25	3,08	169,47	297
	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,7	303
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	73	349
	Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	64,7	пр
	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62	пр
	Кондитерские изделия	15	1,48	4,31	14,17	79,34	14
	Сок фруктовый 0,2 л 1 шт	200	1		20,2	84,8	15
итого за обед						828,72	
полдник ГПД							
	Сок фруктовый	195	0,98		19,7	82,68	пр
	Печенье «Палочки-считалочки» 1 шт.	30	2,95	8,61	28,33	158,67	пр
итого за полдник						241,35	
итого за день						1627,9	

приём пищи	наименование блюда	вес блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая	№ рец-ры
						ценность	
День 4							
Завтрак							
	Салат из квашенной капусты	60	1,03	3	5,07	51,43	47
	Печень тушённая в соусе	100	12,67	8,76	3,81	159	261
	Каша вязкая гречневая	180	5,52	6	24,6	174,6	303
	Какао	200	4,08	3,54	17,58	118,6	382
	Хлеб пшеничный	45	3,6	0,45	22,05	109,5	пр
итого за завтрак						613,13	
Обед							
	Овощи по сезону	60	0,48	0,06	1,02	6	52
	Суп с макаронными изделиями	250	2,7	2,8	17,5	118,3	103
	Рыба тушеная с овощами	100	9,24	4,7	3,6	99,47	234/330
	Каша вязкая рисовая	180	3,12	5,04	31,92	228,62	303
	Компот из яблок	200	0,16	0,16	7,88	114,6	376
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	73	пр
	Хлеб ржаной	30	3,15	1,2	15,9	97,05	пр
	Масло сливочное	5	0,04	3,73	0,07	33	пр
	Сыр твёрдый	15	3,48	4,43		54	пр
итого за обед						824,04	
полдник							
	Бутерброд с маслом и сыром	30/5/17	6,1	8,3	14,83	157,8	3
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	376
	Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	70,5	пр
итого за полдник						288,3	
итого за день						1725,47	

приём пищи	наименование блюда	вес блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	№ рец-ры
День 8							
Завтрак							
	Овощи по сезону	40	0,32	0,04	0,68	4	70
	Рагу из курицы	230	16,17	38,77	21,79	503,36	289
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	19,6	97,33	пр
	Масло сливочное	5	0,04	3,73	0,07	33	14
	Кофейный напиток	200	3,17	2,68	15,95	100,6	379
итого за завтрак						738,29	
Обед							
	Овощи по сезону	30	0,32	0,04	0,68	4	52
	Борщ с картофелем и капустой	200	2	6,9	9,5	115	82
	Поджарка мясная	75	11,71	33,35	3,08	357,69	268
	Капуста тушёная	180,00	3,71	5,83	16,97	135,18	303
	Чай с сахаром	200/10	0,07	0,02	15	60	349
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	73	пр
	Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	64,7	пр
	Сок фруктовый 0,2 1 шт	200	1		20,2	84,8	пр
	Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	70,5	пр
итого за обед						964,87	
полдник ГПД							
	Сок фруктовый 0,2 1 шт	200	1		20,2	84,8	пр
	Кондитерские изделия	30	2,95	8,61	28,33	158,67	пр
	Вафли «Золотце моё» 1 шт.	20	2,4	0,4	15	74	пр
итого за полдник						317,47	
итого за день						2020,63	

приём пищи	наименование блюда	вес блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	№ рец-ры
День 9							
Завтрак							
	Салат из свеклы с горошком	60	0,99	2,47	4,38	43,74	53
	Рыба тушеная с овощами	100	10,84	5,5	4,23	116,66	229
	Картофель отварной	180	3,43	5,18	27,62	170,82	310
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	376
	Хлеб пшеничный	35	2,8	0,35	17,15	85,17	пр
	Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	70,5	338
итого за завтрак						546,89	
Обед							
	Овощи по сезону	50	0,56	0,05	1,75	10	71
	Рассольник ленинградский	250	2	5,13	12	107,25	96
	Запеканка из печени с рисом и соусом	180/50	22,39	11,32	27,14	300,42	294
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	73	303
	Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	64,7	376
	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62	пр
	Масло сливочное	5	0,04	3,73	0,07	33	пр
	Сыр твёрдый	20	4,64	5,9		72	пр
итого за обед						722,37	
полдник ГПД							
	Кондитерские изделия	30	2,95	8,61	28,33	158,67	пр
	Компот «Фруто-няня» 1 шт	200			22,6	90	пр
итого за полдник						248,67	
итого за день						1517,93	

приём пищи	наименование блюда	вес блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	№ рецептуры
День 10							
Завтрак							
	Салат из квашенной капусты	60	1,03	3	5,07	51,43	45
	Плов из мяса	230	19,34	43,2	39,69	625,6	290
	Кофейный напиток	200	3,17	2,68	15,95	100,6	310
	Хлеб пшеничный	35	2,8	0,35	17,15	85,17	376
итого за завтрак						862,8	
Обед							
	Салат из свеклы с горошком	60	0,99	2,47	4,38	43,74	71
	Щи из картофеля и капусты	250	1,76	4,95	7,9	89,75	101
	Фрикадельки куриные в соусе	140	15,83	19,12	14,5	307,16	297
	Каша вязкая гречневая	180	5,52	6	24,6	174,6	303
	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,1	12	132,8	376
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	73	пр
	Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	64,7	пр
	Яйцо отварное	50	6,3	5,8	0,4	78,8	286
	Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	70,5	338
	Сок фруктовый 0,2 1 шт	200	1		20,2	84,8	пр
всего за обед						1119,85	
полдник ГПД							
	Бутерброд с маслом и сыром	30/5/15	6,10	8,30	14,83	157,80	3
	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	377
	Фрукты свежие	100	0,60	0,60	13,60	70,50	338
итого за полдник						290,30	
всего за день						2272,95	