

Утверждено:

Генеральный директор

ООО «Магия вкуса»

 М.Г. Сысова

Согласовано:

Директор МАОУ СОШ

 МАОУ *Суровинская СОШ*
Новикова Р.М.

**ПРИМЕРНОЕ 20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
ГОРЯЧИХ ЗАВТРАКОВ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
С 12 ЛЕТ И СТАРШЕ (осенне-зимний сезон)**

ПРИМЕРНОЕ 20 - ТИ ДНЕВНОЕ МЕНЮ	
--------------------------------	--

ГОРЯЧИЕ ЗАВТРАКИ для детей с 12 лет и старше лет (сезон осень, зима, весна)

Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, накопительную ведомость, аннотацию, таблицу по расходу специй и соли, таблицу Энергетической ценности (калорийности) горячего завтрака для обучающихся с 7 до 11 лет, таблицу рекомендуемой массы порций блюд (в граммах) для детей двух возрастных групп.

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Бутерброд с маслом			20/10	1,48	6,17	9,13	98,44	№1-2014
хлеб пшеничный	20,00	20,00						
масло сливочное 72,5 %	10,00	10,00						
или								
Бутерброд с джемом			25/15	1,30	0,20	9,20	44,40	№2-2011
хлеб пшеничный	25,00	25,00						
джем	15,00	15,00						
Каша вязкая молочная рисовая			250/5	2,61	9,90	28,23	180,00	№182-2011
крупа рисовая	28,00	28,00						
вода	70,00	70,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	157,00	157,00						
сахар песок	6,00	6,00						
масса жидк.		200,00						
масло сливочное 72,5 %	5,00	5,00						
Запеканка творожная со сгущенным молоком			150/20	18,16	6,54	32,19	340,17	№219-2011
творог	151,5	150,00						
яйцо куриное	4,99	4,99						
мука пшеничная в/с	7,99	7,99						
крупа манная	7,99	7,99						
сахар песок	12,00	12,00						
масса полуфабриката		182,97						
мука пшеничная в/с	3,79	3,79						
масло растительное	1,50	1,50						
молоко сгущенное с сахаром 8,5%	20,00	20,00						

[illegible]

Сырники творожные со сгущенным молоком пром. произ-ва	174,60	174,60	150/20	18,16	6,54	31,29	341,17	
Чай с лимоном			200/2	0,01	0,00	9,98	39,98	№ 377-2011
чай заварка	1,50	1,50						
лимон	2,28	2,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
сахар песок	9,00	9,00						
или								
Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд"			200/20/10	0,2	0,0	15,5	62,8	№656-2004
чай-заварка	1,5	1,5						
сахар	9	9						
лимон	11,60	10						
апельсин	21	20						
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			25	1,12	0,22	11,58	55,25	
ИТОГО:				23,57	22,83	91,11	713,84	
2 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		
Нарезка из отварной свеклы с сыром			100	1,10	8,60	12,60	67,50	№ 10-2001
свекла - до 01.01 - 20%	117,50	94,00						
с 01.01 - 25%	125,02	94,00						
масса отварной свеклы		82,00						
сыр сулугуни	15,15	15,00						
масло растительное	3,00	3,00						
зелень свежая	1,08	0,80						
или								
Нарезка из свежих помидор с маслом			100	1,13	5,80	6,50	84,10	№ 15/1-2011
помидоры свежие грунтовые	99,75	95,00						
или помидоры свежие парниковые	99,75	95,00						
масло растительное	6,60	6,60						
зелень свежая	1,08	0,80						
Котлета по-хмельному с соусом сметанно- томатным			100/30	13,15	8,62	9,88	172,36	№ 316а -2006
филе куриное	70,40	64,00						
или фарш говяжий	20,40	20,00						
или фарш домашний	81,60	80,00						
картофель - 01.09 -31.10 - 25%	23,94	18,00						

01.11.-31.12. -30%	25,74	18,00						
01.01.-29.02. - 35%	27,72	18,00						
01.03. - 40%	30,06	18,00						
лук репчатый	13,57	11,40						
яйца куриные	6,00	6,00						
соль йодированная	0,60	0,60						
масса полуфабриката		128,00						
сахар пшеничный	5,00	5,00						
масса полуфабриката		128,00						
масло растительное	1,00	1,00						
Тефтели рыбные			100	11,10	8,94	17,80	198,20	№593 -2006
или минтай с/м б/т (филе с кожей без костей)	160,00	100,00						
или горбуша с/м (филе с кожей без костей)	160,00	100,00						
или минтай с/м б/т (филе с кожей без костей)	160,00	100,00						
лук репчатый	19,75	16,60						
соль йодированная	1,00	1,00						
хлеб пшеничный	10,00	12,00						
вода питьевая	10,00	10,00						
мука пшеничная	5,00	5,00						
яйца куриные	5,00	5,00						
масло растительное	5,00	5,00						
Соус сметанно- томатный			30					№ 601-2004
сметана	4,50	4,50						
паста томатная	3,00	3,00						
мука пшеничная	1,50	1,50						
вода	25,50	25,50						
соль йодированная	0,20	0,20						
Пюре картофельное			180	3,35	4,70	22,01	143,76	№ 312-2011
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	203,49	153,00						
01.11.-31.12. -30%	218,79	153,00						
01.01.-29.02. - 35%	234,09	153,00						
01.03. - 40%	255,51	153,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	28,35	27,00						
масло сливочное 72,5 %	6,00	6,00						
Итого								
Гречка рассыпчатая			180	4,79	6,33	34,34	224,46	№ 47-2011
крупа гречневая	60,00	60,00						
вода питьевая	106,50	127,80						

масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00						
соль йодированная	1,80	1,80						
Компот из сухофруктов +Витамин С			200	0,60	0,08	21,52	90,70	№ 350-2011
сухофрукты	19,00	19,00						
сахар песок	9,00	9,00						
вода питьевая	185,00	185,00						
или								
Напиток витаминизированный "Виташка"			200	12,04	5,56	1,36	88,80	
Смесь сухая с антиоксидантами, железом и витамином	20,00	20,00						
вода питьевая	180,00	180,00						
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			40	1,40	0,20	18,80	82,60	
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			40	1,97	0,25	13,28	90,90	
ИТОГО:				21,57	22,45	98,09	661,62	

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Бутерброд с сыром			20/15	5,3	3,7	7,2	83,3	№ 3-2004
сыр сулугуни	15,15	15,00						
хлеб пшеничный	20,00	20,00						
Борщ с мясом и сметаной			250/15/5	5,79	8,60	12,93	195,00	№ 170-2005
говядина гуляш	25,20	24,00						
курица-тушка	25,93	21,75						
масло сливочное		15,00						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	33,25	25,00						
01.11.-31.12. - 30%	35,75	25,00						
01.01.-29.02. - 35%	38,50	25,00						
01.03. - 40%	41,75	25,00						
капуста белокочанная свежая	25,00	20,00						
свекла - до 01.01. - 20%	50,00	40,00						
с 01.01. - 25%	53,20	40,00						
морковь - до 01.01.-20%	16,25	13,00						
с 01.01. - 25%	17,29	13,00						
томатная паста (без консервантов и красителей)	3,25	3,25						

лук репчатый	11,90	10,00						
лавровый лист	0,01	0,01						
масло растительное	3,00	3,00						
сметана	5,00	5,00						
соль йодированная	1,50	1,50						
сахар песок	1,75	1,75						
Пирог Царский			100	7,50	10,69	35,23	183,00	№ 85-2006
масло сливочное 72,5 %	9,84	9,84						
мука пшеничная в/с	28,40	28,40						
сода пищевая	0,19	0,19						
лимонная кислота	0,08	0,08						
вода питьевая	0,24	0,24						
яйцо куриное	10,72	10,72						
творог 9%	62,00	62,00						
сахар песок	3,84	3,84						
масло ш/ф		115,31						
масло растительное для смазки листа	1,00	1,00						
Чай с молоком и сахаром			200	1,55	1,28	14,41	75,64	№ 685-2004
чай черный	0,50	0,50						
сахар песок	10,00	10,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	190,00	190,00						
вода питьевая	10,00	10,00						
Итого								
Кофейный напиток			200	2,1	2,9	21,4	124	№692-2004
кофейный напиток	1,50	1,50						
вода питьевая	50,00	50,00						
сахар песок	10,00	10,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	150,00	150,00						
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			50	2,24	0,44	23,16	110,50	
ИТОГО:				22,38	24,11	92,93	647,44	

4 день.

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Энергетическая ценность
			Вода, г	Белок, г	Жиры, г	Углеб. г	Энерг. ккал	

			количество, г	количество, г	количество, г	г. вес, г	стоимость, руб.	номер рецептурного
Нарезка из свежих огурцов с маслом			100	0,70	5,08	1,90	79,10	№ 14/1-2011
огурцы свежие грунтовые	97,65	93,00						
или огурцы свежие парниковые	97,65	93,00						
масло растительное	6,60	6,60						
соль йодированная	0,50	0,50						
уксус свежий	1,08	0,80						
Итого								
Салат из белокачанной капусты с морковью до 1.03			100	1,65	5,08	9,4	90,8	№ 4-2005
капуста б/качанная	100,00	80,00						
морковь до 01.01.-20%	12,50	10,00						
с 01.01 - 25%	13,30	10,00						
уксус лимонный	0,15	0,25						
вода	3,30	3,30						
сахар песок	5,00	5,00						
уксус свежий	0,68	0,50						
масло растительное	5,00	5,00						
вода	3,30	3,30						
Итого								
Салат овощной			100	3,00	6,66	12,16	120,68	№ 69-2013
картофель - 01.09.-31.10 - 33%	58,65	44,10						
01.11.-31.12. -43%	63,06	44,10						
01.01.-29.02 - 54%	67,91	44,10						
01.03 - 67%	73,65	44,10						
масса отварного картофеля		42,00						
морковь до 01.01.-25%	55,13	44,10						
с 01.01 - 33%	58,65	44,10						
масса отварной моркови		42,00						
горошек зеленый консервированный	15,40	10,00						
масло растительное	6,00	6,00						
Бефстроганов			100	9,10	11,69	2,96	120,04	№ 250-2011
говядина тушин	84,00	80,00						
или филе куриное	87,10	61,00						
масса готового мяса		50,00						
лук репчатый	9,52	8,00						
сметана	15,00	15,00						
вода питьевая	30,00	30,00						

	мука пшеничная в/с	2,50	2,50						
	соль йодированная	0,60	0,60						
	масло растительное	1,50	1,50						
или									
Печень по строгановски				160	11,3	7,5	0,8	116	
	печень говяжья	75,90	69,00						
	масса готовой печени		50,00						
	масло сливочное 72,5%	5,00	5,00						
	соус		50,00						
	сметана	10,00	10,00						
	мука пшеничная	3,80	3,80						
	вода питьевая	40,00	40,00						
	томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	1,30	1,30						
Макаронные изделия				180	8,78	5,01	44,50	217,82	№ 309-2011
	макаронные изделия	60,00	60,00						
	соль йодированная	1,20	1,20						
	вода питьевая	189,00	189,00						
	масло сливочное 72,5 %	6,00	6,00						
или									
Кнуща тушеная				180	3,6	6,3	11,8	170	№245-1997
	кнуща 5/6	193,75	155,00						
	морковь до 01.01.-20%	22,50	18,00						
	морковь от 01.01.-25%	23,94	18,00						
	лук репчатый	10,71	9,00						
	мука пшеничная	2,30	2,30						
	вода питьевая	12,00	12,00						
	лук репчатый	0,01	0,01						
	масло растительное	6,00	6,00						
Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд"				200/20/10	0,2	0,0	15,5	62,8	№686-2004
	чай-шарик	1,0	1,0						
	сахар	15	15						
	лимон	11,40	10						
	апельсин	21	20						
или									
Отвар из шиповника				200	0,68	0,28	21,64	104,68	
	плоды шиповника	17,00	17,00						
	сахар песок	10,00	10,00						

вода питьевая	200	200						
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			40	1,40	0,20	18,80	82,60	
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			40	1,97	0,25	13,28	90,00	
				22,15	22,23	96,94	664,06	

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Бутерброд с маслом и помидолом			30/10/20	1,44	3,86	34,89	114,24	№2-2011
хлеб пшеничный	30,00	30,00						
масло сливочное 72,5 %	10,00	10,00						
помидолом	20,00	20,00						
или								
Бутерброд с сыром			25/20	1,82	0,28	12,93	62,43	
хлеб пшеничный	25,00	25,00						
сыром	20,00	20,00						
Омлет натуральный			200	15,30	14,50	28,41	328,22	№ 210-2011
яйцо куриное	158,00	158,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	53,00	53,00						
соль йодированная	1,00	1,00						
масса полуфабриката		212,00						
масло растительное	2,30	2,30						
или масло сливочное 72,5 %	2,30	2,30						
Чай с молоком и сахаром			200	1,55	1,28	14,41	75,64	№ 685-2004
чай чёрный	1,00	1,00						
сахар песок	10,00	10,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	170,00	170,00						
вода питьевая	30,00	30,00						
или								
Какао с молоком			200	3,80	4,54	20,58	119,05	№ 382-2011
какао-порошок	2,00	2,00						
вода питьевая	50,00	50,00						
сахар песок	10,00	10,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	130,00	130,00						
или молоко концентрированное	45,00	45,00						

				Итого						
Чай с молоком и сахаром				200	1,55	1,28	14,41	75,64	№ 685-2004	
чай черный		0,50	0,50							
сахар песок		10,00	10,00							
молоко питьевое 2,5% жирности		150,00	150,00							
вода питьевая		50,00	50,00							
Фрукт (исчислять среднюю пищевую ценность - яблоко, апельсин, груша, мандарин, банан)				170	0,66	0,38	14,25	95,00		
Хлеб ржаной или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов				25	1,12	0,22	11,58	56,70		
ИТОГО:					22,20	23,50	99,72	713,21		
Итого за 5 дней :					112,37	115,12	478,79	3400,17		
Средняя за 1 день :					22,47	23,02	95,76	680,03		
6 день										
Наименование блюда			Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
					Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Горячий бутерброд с сыром					25/15	5,55	9,75	15,75	172,50	(№ 7-2011)
сыр сулугуни		15,15	15,00							
хлеб пшеничный		25,00	25,00							
Кукуруза консервированная					100	1,41	0,11	7,51	38,15	№ 245-2006
кукуруза консервированная		165,00	100,00							
или										
Салат из белокочанной капусты с морковью / до 1.03					100	1,65	5	12,46	91,8	№ 4-2005
капуста белокочанная		100,00	80,00							
морковь до 01.01.-20%		12,50	10,00							
с 01.01 - 25%		13,30	10,00							
уксус лимонный		0,15	0,25							
вода		2,00	3,00							
сахар песок		5,00	5,00							
зелень свежая		2,16	1,60							
масло растительное		5,00	5,00							
вода		3,30	3,30							
или										
Салат Здоровье					60	1,76	5,10	7,65	100,91	
морковь до 01.01.-25%		31,25	40,95							

с 01.01 - 33%	33,25	40,95						
масса отварной моркови		39,00						
свекла - до 01.01 - 20%	31,34	47,96						
с 01.01 - 25%	31,89	47,96						
масса отварной свеклы		44,00						
горошек зеленый консервированный	20,02	13,00						
масло растительное	1,50	5,00						
Гречка по -купечески			200	12,80	8,43	33,80	280,00	№ 220-2005
филе куриное	67,10	61,00						
или говядина 1 категории	84,00	80,00						
или фарш говяжий пром.производства		72,50						
или свиные сосиски	73,50	70,00						
масса готового мяса		50,00						
крупа гречневая	43,00	43,00						
вода для варки	100,00	100,00						
морковь	15,96	12,00						
лук репчатый	26,18	22,00						
масса пассерованных овощей		20,00						
соль	1,50	1,50						
масло растительное	5,00	5,00						
Чай с сахаром			200	0,01	0,00	9,98	39,98	№ 268-2004
чай заварка	0,50	0,50						
вода питьевая	200,00	200,00						
сахар песок	9,00	9,00						
или								
Компот из яблок «Витамин С»			200	0,08	0,08	13,94	67,28	
яблоки свежие	27,12	24,00						
сахар песок	10,00	10,00						
вода питьевая	200	200						
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			50	1,79	0,20	23,50	103,29	
ИТОГО:				21,91	23,47	95,40	687,57	

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	

Слойки с сахаром			50	1,70	6,90	19,00	143,00	
тесто слоеное промышленного производства	62,50	62,50						
сахар песок	0,50	0,50						
мука пшеничная в/с	3,00	3,00						
яйца куриные	0,60	0,60						
масло растительное	1,00	1,00						
или								
Булочки пром.производства			50	0,90	3,45	9,45	69,00	
Плов с мясом			250	16,4	14,3	34,1	399,5	№265-2011
говядина 1 категории	84,00	80						
или филе куриное	67,10	61						
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	84,00	80						
или свиная мясная	73,50	70						
масса тушеного мяса		50						
масло растительное	12	12						
крупа рисовая	70	70						
морковь до 01.01 - 20%	25	20						
с 01.01 - 25%	27	20						
лук репчатый	19,04	16						
соль йодированная	1,2	1,2						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без соли)	10	10						
Чай с лимоном			200,2	0,01	0,00	9,98	39,98	№ 377-2011
чай заварка	0,50	0,50						
вода питьевая	200,00	200,00						
лимон	2,28	2,00						
сахар песок	10,00	10,00						
или								
Кисломолочный напиток "Снежок" 2,5%			200	5,2	6,4	9	114	
Хлеб ржаной или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			40	2,00	0,60	16,20	77,80	
Хлеб пшеничный или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			30	1,97	0,25	13,28	56,74	
				22,08	22,00	92,58	648,04	

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Всего, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	

Нарезка из отварной свеклы			100	1,22	0,12	6,60	25,25	№ 44-1996
свекла - до 01.01 - 20%	136,25	109,00						
с 01.01 - 25%	144,97	109,00						
масса отварной свеклы		100,00						
зелень свежая	0,50	0,50						
или								
Нарезка из свежих помидор с маслом			100	1,13	5,83	6,50	84,16	№ 15/1-2011
помидоры свежие грунтовые	100,80	96,00						
или помидоры свежие парниковые	100,80	96,00						
масло растительное	5,00	5,00						
зелень свежая	0,68	0,50						
Сердце говяжье в соусе			100	8,43	9,30	5,80	113,00	№593-2006
Сердце говяжье	79,03	72,50						
масса отварного мяса		50,00						
морковь до 01.01 - 25%	10	8						
с 01.01 - 33%	11	8						
лук репчатый	5,95	5						
соус		50,00						№600
сметана	11,00	11,00						
мука пшеничная	3,80	3,80						
вода питьевая	40,00	40,00						
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	1,30	1,30						
или								
Печень по строгановски			100	11,3	10,5	0,8	143	№431-2004
печень говяжья	75,90	69,00						
масло сливочное 72,5%	5,00	5,00						
соус		50,00						№600-2004
сметана	10,00	11,00						
мука пшеничная	3,80	3,80						
вода питьевая	40,00	50,00						
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	1,30	1,30						
Макаронные изделия			180	9,01	2,20	39,10	231,36	№ 309-2011
макаронные изделия	65,00	65,00						
соль йодированная	1,20	1,20						
вода питьевая	189,00	189,00						
масло сливочное 72,5 %	6,00	6,00						
Кофейный напиток			200	2,1	2,9	21,4	124	№692-2004

кофейный напиток	1,50	1,50						
вода питьевая	20,00	20,00						
сахар песок	9,00	9,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	180,00	180,00						
Чай с молоком и сахаром			200	1,55	1,28	14,41	75,64	№ 685-2004
чай чёрный	0,50	0,50						
сахар песок	9,00	9,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	180,00	180,00						
вода питьевая	20,00	20,00						
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			40	1,40	0,20	18,80	82,60	
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			40	2,00	0,60	16,20	77,80	
Итого:				23,61	22,23	100,11	712,92	

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белок, г	Жир, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
Нарезка из свежих огурцов с маслом			100	0,70	5,08	1,90	79,10	(№ 14/1-2011)
огурцы свежие грунтовые	100,80	96,00						
или огурцы свежие парниковые	100,80	96,00						
масло растительное	5,00	5,00						
соль йодированная	0,30	0,30						
зелень свежая	0,68	0,50						
Итого:								
Внегруппы овощной			100	1,5	5,0	13,9	111	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	33	26						
01.11.-31.12.-30%	35	26						
01.01.-29.02.-35%	38	26						
01.03.-40%	44	26						
масса отварного картофеля		25						
свекла до 01.01.-20%	14	11						
с 01.01.-25%	22	16						
масса отварной свеклы		15						
морковь до 01.01.-20%	35	28						
с 01.01.-25%	37	28						
масса отварной моркови		27						

огурцы соленые без уксуса	26	14					
лук репчатый	17,85	15					
или лук зеленый	15	15					
<i>лук репчатый использовать можно до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i>							
масло растительное	5	5					
зелень свежая (петрушка, укроп)	0,68	0,5					
Рыба запеченная под овощами			100	14,25	11,48	23,26	216,79 №374 -2004
или минтай с/м б/г (филе с кожей без костей)	158,59	99,12					
или горбуша с/м (филе с кожей без костей)	134,40	84,00					
или минтай с/м б/г (филе с кожей без костей)	112,00	70,00					
масса запеченой рыбы		70,00					
масло растительное	2,00	2,00					
соль йодированная	1,00	1,00					
лук репчатый	17,85	15,00					
морковь до 01.01.-20%	37,50	30,00					
с 01.01 - 25%	39,90	30,00					
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и стабилизаторов)	5,00	5,00					
Пюре картофельное			180	4,00	5,64	22,40	204,18 № 313-2011
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	203,49	153,00					
01.11.-31.12. -30%	218,79	153,00					
01.01-29.02 - 35%	234,09	153,00					
01.03 - 40%	255,51	153,00					
молоко питьевое 2,5% жирности	28,35	27,00					
масло сливочное 72,5 %	6,00	6,00					
ИЛИ							
Рис припущенный			180	3,91	6,93	20,26	265,11 (№ 305-2011)
крупа рис пропаренный	63,00	63,00					
масло сливочное 72,5 %	4,60	4,60					
Соус томатный			30				№ 601-2004
паста томатная	6,00	6,00					
мука пшеничная	1,50	1,50					
вода	25,50	25,50					
соль йодированная	0,20	0,20					
Чай с сахаром			200	0,01	0,00	9,98	39,98 (№ 268-2004)
чай сахарный	1,50	1,50					
вода питьевая	200,00	200,00					
сахар песок	9,00	9,00					
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			50	1,79	0,19	23,50	103,29

Итого:			21,55	22,41	93,04	674,74		
10 день.								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл, г	ЭН, ккал	
Салат из белокачанной капусты с морковью / до 1,03			100	1,65	5	12,46	91,8	№ 4-2005
капуста б/кочанная	100,00	80,00						
морковь до 01.01 - 20%	12,50	10,00						
с 01.01 – 25%	13,30	10,00						
кислота лимонная	0,15	0,25						
вода	2,00	3,00						
сахар песок	5,00	5,00						
зелень свежая	2,16	1,60						
масло растительное	5,00	5,00						
вода	3,30	3,30						
или								
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	190	100	100	0,83	0,16	1,66	10,66	№101-2004
или								
Ябло отварное с зеленым горошком			100	5,28	4,84	5,30	65,12	
Ябло отварное	80,00	80,00						
горошек зеленый консервированный	30,80	20,00						
Фрикадельки в соусе			100/30	9,21	12,25	11,31	166,27	(№ 280-211)
фарш куриный	59,95	54,50						
фарш говяжий пром.производства	22,44	22,00						
или фарш домашний пром.производства	55,08	54,00						
хлеб пшеничный	16,00	16,00						
вода питьевая	11,00	11,00						
лук репчатый	8,93	7,50						
соль йодированная	0,80	0,80						
ябло куриное	4,00	4,00						
мука пшеничная	5,00	5,00						
масса п/ф		120,00						
масло растительное для смазки плиты	0,65	0,65						
Соус сметанный		30						(№ 330-2011)
сметана 15%	8,40	8,00						
мука пшеничная	2,25	2,25						
вода	22,50	22,50						

Гречка рассыпчатая			180	4,89	7,04	30,12	218,07	(№ 67-2011)
крупа гречневая	55,00	55,00						
вода питьевая	106,50	142,60						
масло сливочное 72,5 %	7,00	7,00						
соль йодированная	1,50	1,50						
или								
Компот из яблок +Витамины С			200	0,08	0,08	13,94	67,28	
яблоки свежие	27,12	24,00						
сахар песок	9,00	9,00						
вода питьевая	200	200						
Чай с сахаром			200	0,01	0,00	9,98	39,98	(№ 268-2004)
чай заварочный	0,50	0,50						
вода питьевая	200,00	200,00						
сахар песок	9,00	9,00						
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			50	1,79	0,29	23,50	103,29	
Хлеб пшеничный или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			25	1,97	0,22	13,28	56,74	
ИТОГО:				23,13	24,72	97,45	676,77	
Итого за 5 дней :				112,28	114,83	478,67	3400,04	
Средняя за 1 день :				22,46	22,97	95,73	680,01	

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Бутерброд с маслом			30/15	1,87	8,94	10,25	129,14	(№ 1-2014)
хлеб пшеничный	30,00	30,00						
масло сливочное 72,5%	15,00	15,00						
или								
Бутерброд с джемом			25/15	1,36	0,25	10,71	44,98	(№2-2011)
хлеб пшеничный	25,00	25,00						
джем	15,00	15,00						
Капша пшеничная с маслом			200/3	2,01		29,53	180,00	(№264-2013)
крупа пшеничная	25,00	25,00						
вода	86,00	86,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	96,00	96,00						
сахар песок	5,00	5,00						

масса кефир		200,00						
масло сливочное 72,5 %	3,00	3,00						
Запеканка творожная со сгущенным молоком			150/20	18,16	6,54	32,19	301,25	№219-2011
творог	151,5	150,00						
яйцо куриное	4,99	4,99						
мука пшеничная в/с	7,99	7,99						
крупа манная	7,99	7,99						
сахар песок	12,00	12,00						
масса полуфабриката		182,97						
мука пшеничная в/с	3,79	3,79						
масло растительное	1,50	1,50						
молоко сгущенное с сахаром 8,5%	20,00	20,00						
или								
Сырники творожные со сгущенным молоком пром. произ-ва	174,00	174,00	150/20	18,16	6,54	31,29	301,25	
Чай с лимоном			200/2	0,01	0,00	9,98	39,98	(№ 377-2011)
чай заварка	0,50	0,50						
лимон	2,28	2,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
сахар песок	9,00	9,00						
или								
Кисло-молочный напиток "Снежок" 2,5%			200	5,2	6,4	9	114	
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			20	0,70	0,10	9,49	41,30	
ИТОГО:				22,75	21,98	91,35	691,67	
12 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭН, ккал	
Горячий бутерброд с сыром			30/10/10	5,55	9,75	15,75	172,50	(№ 7-2011)
сыр сулугуни	10,10	10,00						
масло сливочное 72,5 %	10,00	10,00						
хлеб пшеничный	30,00	30,00						
или								
Бутерброд с сыром			20/10	5,3	3,7	7,2	83,3	№ 3-2004
сыр сулугуни	10,10	10,00						
хлеб пшеничный	20,00	20,00						
Суп гороховый с птицей и греческими			250/15	11,02	12,77	30,54	195,21	(№ 36-2011)

курица тушка	26,35	18,30						
масса очищенного мяса		15,00						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	79,80	60,00						
01.11.-31.12. - 30%	85,80	60,00						
01.01.-29.02 - 35%	92,40	60,00						
01.03. - 67%	100,20	60,00						
горох лущёный	20,00	20,00						
масло растительное	3,00	3,00						
лук репчатый	9,52	8,00						
морковь до 01.01.-20%	16,25	13,00						
с 01.01 - 25%	17,29	13,00						
соль йодированная	1,50	1,50						
вода	175,00	175,00						
хлеб пшеничный	16,00	10,00						
Итого								
Суп - пюре с пшеницей и гречкой			290/15	5,63	9,51	23,68	109,63	(№ 104-2018)
филе куриное	16,50	15,00						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	119,70	90,00						
01.11.-31.12. - 30%	128,70	90,00						
01.01.-29.02 - 35%	138,60	90,00						
01.03. - 40%	150,50	90,00						
морковь до 01.01.-20%	22,50	18,00						
с 01.01 - 25%	23,94	18,00						
лук репчатый	14,28	12,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	20,00	20,00						
бульон от картофеля	80,00	80,00						
масло сливочное 72,5%	3,00	3,00						
или масло растительное	3,00	3,00						
соль йодированная	1,50	1,50						
хлеб пшеничный	16,00	10,00						
Каша с молоком			200	3,84	4,59	18,64	123,14	(№ 382-2011)
какао-порошок	3,00	3,00						
вода питьевая	20,00	20,00						
сахар песок	9,00	9,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	180,00	180,00						
или молоко концентрированное	45,00	45,00						

Чай с молоком и сахаром				200	1,57	1,31	14,42	75,81	(№ 685-2004)
	чай черный	1,00	1,00						
	сахар песок	9,00	9,00						
	молоко питьевое 2,5% жирности	120,00	120,00						
	вода питьевая	80,00	80,00						
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов				50	1,79	0,29	23,50	103,29	
Фрукт (посчитана средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, мангостин, банан)				130	0,4	0,0	14,4	59,2	
ИТОГО:					22,60	24,12	98,61	653,34	
13 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					номер рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл, г	ЭЦ, ккал		
Нарезка из свежих огурцов с маслом				100	0,70	5,08	1,90	79,10	№ 14/1-2011
	огурцы свежие грунтовые	97,65	93,00						
	или огурцы свежие парниковые	97,65	93,00						
	масло растительное	6,60	6,60						
	соль поваренная	0,50	0,50						
	зелень свежая	1,08	0,80						
или									
Витетрет овощной				100	1,5	5,0	13,9	111	№71-2004
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	33	26						
	01.11.-31.12. -30%	35	26						
	01.01.-29.02. - 35%	38	26						
	01.03. - 40%	44	26						
	масса отварного картофеля		25						
	свекла до 01.01.-20%	14	11						
	с 01.01. - 25%	22	16						
	масса отварной свеклы		15						
	морковь до 01.01.-20%	35	28						
	с 01.01. - 25%	37	28						
	масса отварной моркови		27						
	огурцы соленые без уксуса	26	14						
	лук репчатый	17,85	15						
	или лук зеленый	15	15						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый									

масло растительное	5	5						
зелен. савоя (петрушка, укроп)	0,68	0,5						
Бедро или грудка куриные запеченные "Домашние"			100	12,3	11,89	10,12	203,5	№494-2004
грудка куриная на кости	181	125						
или бедро куриное	157	155						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без добавления уксуса и соли)	5	5						
чеснок	0,6	0,5						
масло растительное	2	2						
Макароны отварные			180	9,01	2,20	39,10	231,36	№ 309-2011
макаронные изделия	72,00	72,00						
соль йодированная	1,20	1,20						
вода питьевая	189,00	189,00						
масло сливочное 72,5 %	6,00	6,00						
или								
Пюре картофельное			180	4,00	5,64	22,40	202,11	№ 312-2011
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	203,49	153,00						
01.11.-31.12.-30%	218,79	153,00						
01.01-29.02 - 35%	234,09	153,00						
01.03 - 40%	255,51	153,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	28,35	27,00						
масло сливочное 72,5 %	6,00	6,00						
Напиток Витаминизированный "Витавит"			200	12,04	5,56	1,36	88,80	
Смесь сушен. с витаминами, железом и калием	20,00	20,00						
вода питьевая	180,00	180,00						
или								
Компот из яблок +Витамины С			200	0,08	0,08	13,94	67,28	
яблоки свежие	27,12	24,00						
сахар песок	10,00	10,00						
вода питьевая	200	200						
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			40	1,60	0,20	18,80	82,60	
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			25	1,97	0,25	13,28	56,74	
ИТОГО:				21,45	23,14	92,44	712,85	

14 день

Химический состав

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
Кукуруза консервированная			100	1,41	0,11	7,51	38,15	№ 245-2006
кукуруза консервированная	165,00	100,00						
Нарезка из свежих помидор с маслом			100	1,13	5,80	6,50	84,10	№ 15/1-2011
помидоры свежие грунтовые	97,65	93,00						
или помидоры свежие парниковые	97,65	93,00						
масло растительное	6,60	6,60						
зелень свежая	1,08	0,80						
или								
Нарезка из отварной свеклы			100	1,22	0,12	6,60	25,25	№ 44-1996
свекла - до 01.01 - 20%	136,25	109,00						
с 01.01 - 25%	144,97	109,00						
масса отварной свеклы		100,00						
зелень свежая	0,68	0,50						
или								
Салат из моркови с сыром			100	1,15	2,08	6,69	53,69	(№ 10-2001)
морковь - до 01.01 - 20%	108,94	87,15						
с 01.01 - 25%	115,91	87,15						
масса отварной моркови		83,00						
сыр	13,13	13,00						
масло растительное	5,00	5,00						
зелень свежая	0,81	0,60						
Жаркое по-домашнему			250	14,98	8,36	30,14	202,17	(№ 369-2013)
филе куриное	67,10	61,00						
или свиное	73,50	70,00						
масса куриного мяса		50,00						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	199,50	150,00						
01.11.-31.12. -30%	214,50	150,00						
01.01-29.02 - 35%	230,70	150,00						
01.03 - 40%	250,50	150,00						
лук репчатый	20,23	17,00						
морковь до 01.01.-20%	32,50	26,00						
морковь с 01.01.-25%	34,58	26,00						
лавровый лист	0,01	0,01						

томатная паста	6,00	6,00						
соль йодированная	1,50	1,50						
масло растительное	5,00	5,00						
вода	15,00	15,00						
Слойка с повидлом			50	5,43	9,00	34,36	169,12	
тесто слоеное промышленного производства	50,00	50,00						
повидло	20,00	20,00						
айца куриное	0,60	0,60						
мука пшеничная в/с	3,00	3,00						
масло растительное	1,00	1,00						
или								
Булочка пром.производства			50	0,90	3,45	9,40	69,00	
Чай с сахаром			200	0,01	0,00	9,98	39,98	№ 268-2004
чай заварка	0,50	1,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
сахар песок	10,00	10,00						
или								
Кисломолочный напиток "Снежок" 2,5%			200	5,2	6,4	9	114	
Хлеб пшеничный или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			40	2,60	0,60	16,20	77,50	
ИТОГО:				23,57	23,87	97,18	647,19	

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	190	100	100	0,83	0,16	1,66	18,66	№101-2004
или								
Виперет овощной			100	1,5	5,0	13,9	111	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	33	26						
01.11.-31.12. - 30%	35	26						
01.01.-29.02. - 35%	38	26						
01.03. - 40%	44	26						
масса отварного картофеля		25						
свекла до 01.01.-20%	14	11						
с 01.01. - 25%	22	16						
масса отварной свеклы		15						

морковь до 01.01.-20%	35	28						
с 01.01 - 25%	37	28						
масса отварной моркови		27						
огурцы соленые без уксуса	26	14						
лук репчатый	17,85	15						
или лук зеленый	15	15						
<i>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i>								
масло растительное	5	5						
зелень свежая (петрушка, укроп)	0,68	0,5						
или								
Салат из отварной свеклы с солеными огурцами			180	2,01	4,98	11,75	119,78	(№75-20133)
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	133	106						
01.11.-31.12. -30%	152	114						
свекла до 01.01.-20%	109	87						
с 01.01 - 25%	116	87						
масса отварной свеклы		80						
огурцы соленые	28,5	15						
масло растительное	5	5						
Тефтели рыбные			109	13,04	8,14	15,87	120,89	№593 -2006
или минтай с/м б/г (филе с кожей без костей)	168,00	105,00						
или горбуша с/м (филе с кожей без костей)	168,00	105,00						
или минтай с/м б/г (филе с кожей без костей)	168,00	105,00						
лук репчатый	23,80	20,00						
соль йодированная	1,20	1,20						
хлеб пшеничный	10,00	15,00						
вода питьевая	10,00	10,00						
Мука пшеничная	6,00	6,00						
яйца куриные	2,00	2,00						
масло растительное	5,00	5,00						
Пюре картофельное			180	4,00	5,64	20,17	200,14	№ 312-2011
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	203,49	153,60						
01.11.-31.12. -30%	218,79	153,60						
01.01-29.02 - 35%	234,09	153,60						
01.03 - 40%	255,51	153,60						
молоко питьевое 2,5% жирности	28,35	27,00						
масло сливочное 72,5 %	5,00	5,00						
или								
Рис припущенный			180	3,91	6,93	20,26	265,11	(№ 395-2011)

крупа рис пропаренный	63,00	63,00						
масло сливочное 72,5 %	5,00	5,00						
Соус томатный			30					№ 641-2004
паста томатная	6,00	6,00						
мука пшеничная	1,50	1,50						
вода	25,50	25,50						
соль йодированная	0,20	0,20						
Кофейный напиток			200		2,9	21,4	124	№692-2004
кофейный напиток	2,00	2,00						
вода питьевая	20,00	20,00						
сахар песок	10,00	10,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	180,00	180,00						
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			40	1,60	0,20	16,80	82,60	
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			25	1,97	0,25	13,28	56,74	
ИТОГО:				22,11	22,11	99,27	694,87	
Итого за 5 дней :				112,48	115,22	478,85	3599,92	
Средняя за 1 день :				22,50	23,04	95,77	679,98	

16 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Суп с мякотью картофеля, картофелем и курицей			250/20	11,36	5,05	16,02	170,12	(№ 158-2013)
курица- тушка	42,05	29,00						
масса отварной курицы		20,00						
макаронные изделия (лапша)	14,00	14,00						
морковь до 01.01.-20%	15,00	12,00						
с 01.01.-25%	15,96	12,00						
лук репчатый	9,52	8,00						
масло растительное	2,50	2,50						
картофель - 01.00.-31.10.-25%	66,50	50,00						
01.11.-31.12.-30%	71,50	50,00						
01.01.-29.02.-35%	77,00	50,00						
01.03.-40%	83,50	50,00						
соль поваренная	1,50	1,50						
вода питьевая	144,00	144,00						
Мини-бургер "Вегетарианский"			80	4,56	6,72	30,14	194,00	(№ 274-2006)

кефир 2,5%	32,00	32,00						
крупа манная	22,40	22,40						
сахар песок	19,20	19,20						
масло сливочное 72,5%	10,00	10,00						
сода пищевая	0,40	0,40						
ванилин	0,05	0,048						
мука пшеничная	9,60	9,60						
яйцо куриное	7,60	7,60						
масло п/ф		107,2						
масло растительное	1,00	1,00						
Кашель Витаминизированный "Виташка"			200	1,70	6,95	15,05	111,00	
Сухая смесь "Виташка"	25,00	25,00						
вода питьевая	180,00	180,00						
или								
Отвар из шиповника			200	0,68	0,28	21,64	104,68	
плоды шиповника	17,00	17,00						
сахар песок	11,00	11,00						
вода питьевая	200	200						
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			20	0,70	0,10	9,40	41,30	
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			25	1,97	0,25	13,28	56,74	
Васурт			125	2,2	2,8	11,0	78,8	
ИТОГО:				21,47	21,87	94,89	651,16	

17 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белок, г	Жиры, г	Угл. г	ЭН, ккал	
Бутерброд с маслом			20/10	1,60	8,70	9,90	124,00	(№ 1-2014)
хлеб пшеничный	20,00	20,00						
масло сливочное 72,5%	10,00	10,00						
Горошек зеленый отварной			100	3,01	0,16	6,12	38,14	(№ 131/1-2013)
горошек консервированный	154,00	100,00						
или								
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным			100	0,9	5,0	3,1	61,0	№14/1; 15/1-2011
помидоры свежие парниковые	52,50	50						
или помидоры свежие грунтовые	52,50	50						
огурцы свежие парниковые	47,25	45						
или огурцы свежие грунтовые	47,25	45						

масло растительное из полиа при подаче	5	5						
зелень свежая (огурцы, укроп)	0,68	0,5						
или								
Салат из белокачанной капусты с зеленью			100	1,28	3,11	8,96	72,75	(№ 80-2013)
капуста белокачанная	120,00	96,00						
кислота лимонная	0,20	0,20						
соль	0,80	0,80						
сахар песок	1,20	1,20						
масло растительное	5,00	5,00						
вода	2,00	2,00						
зелень свежая	2,03	1,50						
Плов с мясом			250	17,4	14,3	34,1	399,5	№265-2011
говядина 1 категории	84,00	80						
или филе куриное	67,10	61						
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	84,00	80						
или свиная мякоть	73,50	70						
масса тушеного мяса		50						
масло растительное	12	12						
крупа рисовая	70	70						
морковь до 01.01 - 30%	25	20						
с 01.01 - 25%	27	20						
лук репчатый	19,04	16						
соль йодированная	1,2	1,2						
приправы плов (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без соевого экстракта и соевых)	10	10						
или								
Рагу овощное с мясом			220	14,98	14,54	29,23	304,12	(№ 89-2010)
свинина	91,35	87,00						
или филе куриное	80,52	73,20						
масса готового мяса		60,00						
картофель - 01.09-31.10 - 25%	106,40	80,00						
01.11-31.12 - 30%	114,40	80,00						
01.01-30.02 - 35%	123,20	80,00						
01.03 - 40%	133,60	80,00						
морковь до 01.01 - 20%	21,25	17,00						
с 01.01 - 25%	23,61	17,00						
капуста белокачанная	75,00	60,00						
лук репчатый	0,01	0,01						
лук репчатый	11,90	10,00						

томатная паста	5,00	5,00						
соль йодированная	1,50	1,50						
масло растительное	4,00	4,00						
Кисело с молоком			200	3,80	4,54	25,40	119,05	(№ 382-2011)
кисело-порошок	2,00	2,00						
вода питьевая	100,00	100,00						
сахар песок	10,00	10,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	100,00	100,00						
или молоко концентрированное	45,00	45,00						
или								
Молоко питьевое 2,5% жирности кипяченое			200	3,1	2,9	21,4	124	
молоко питьевое 2,5% жирности	210,00	200,00						
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			20	1,00	0,30	8,10	38,90	
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			20	1,12	0,22	11,58	44,00	
ИТОГО:				22,00	22,96	93,57	691,07	

18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Овощи натуральные свежие			100	0,66	0,10	11,00	6,60	(№ 71-2011)
помидоры свежие грунтовые	105,00	100,00						
или помидоры свежие парниковые	105,00	100,00						
или								
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	190	100	100	0,83	0,16	1,66	10,66	№101-2004
огурцы соленые	114	60,00						
или								
Салат овощной			100	3,00	6,66	12,16	120,68	№ 69-2013
картофель - 01.09.-31.10. - 33%	58,65	44,10						
01.11.-31.12. - 43%	63,06	44,10						
01.01.-29.02. - 54%	67,91	44,10						
01.03. - 67%	73,65	44,10						
масса отварного картофеля		42,00						
морковь до 01.01. - 25%	55,13	44,10						
с 01.01. - 33%	58,65	44,10						
масса отварной моркови		42,00						
горошек зеленый консервированный	15,40	10,00						
масло растительное	6,00	6,00						

Котлеты мясные				100	13,72	13,25	18,6	285,36	№440-2004
	фарш куриный	51,15	46,50						
	фарш говяжий	24,99	24,50						
	хлеб пшеничный 60%	15,50	15,50						
	вода для замачивания хлеба	14,00	14,00						
	яйцо куриное	3,00	3,00						
	лук репчатый	13,09	11,00						
	соль	0,80	0,80						
	масло слив.		115,30						
	сахар-порошок	5,00	5,00						
Гречка рассыпчатая				189	4,79	7,03	34,34	214,21	№ 67-2011
	крупа гречневая	60,00	60,00						
	вода питьевая	106,50	127,80						
	масло сливочное 72,5 %	4,80	4,80						
	соль йодированная	1,80	1,80						
Итого									
Капуста тушеная				180	3,6	6,3	17,8	170	№245-1997
	капуста б/к	193,75	155,00						
	морковь до 01.01.-20%	22,50	18,00						
	морковь от 01.01.-25%	23,94	18,00						
	лук репчатый	10,71	9,00						
	мука пшеничная	2,30	2,30						
	вода питьевая	12,00	12,00						
	лавровый лист	0,01	0,01						
	масло растительное	8,00	8,00						
Соус сметанно- томатный				30	0,57	1,71	1,56	23,40	№ 601-2004)
	сметана	4,50	4,50						
	паста томатная	3,00	3,00						
	мука пшеничная	1,50	1,50						
	вода	25,50	25,50						
	соль йодированная	0,20	0,20						
Чай с сахаром				200	0,01	0,00	9,98	39,98	(№ 268-2004)
	чай заварка	0,50	1,00						
	вода питьевая	200,00	200,00						
	сахар песок	10,00	10,00						
Итого									
Компот из свежих ягод				200	0,38	0,01	13,68	55,88	(№ 106-2006)

ягодно-яблочная смесь с/м	23,00	23,00						
ягодно-яблочная смесь "Рабинка" с/м	23,00	23,00						
брусника с/м	23,00	23,00						
сахар песок	9,00	9,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			40	1,60	0,20	16,80	82,60	
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			25	1,97	0,25	13,28	56,74	
ИТОГО:				22,29	22,54	99,92	712,95	

19 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Бутерброд с маслом			20/10	1,48	6,17	9,13	98,44	№1-2014
хлеб пшеничный	20,00	20,00						
масло сливочное 72,5 %	10,00	10,00						
или								
Бутерброд с маслом			25/15	1,30	0,20	9,20	44,40	№2-2011
хлеб пшеничный	25,00	25,00						
дожм	15,00	15,00						
Щи из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной			250/15/5	14,85	7,12	3,74	76,18	(№ 124-2004)
говядина тушен	25,20	24,00						
хурма- тушка	23,27	21,75						
масса овощного мяса		15,00						
капуста бочковая	62,50	50,00						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	39,9	30,00						
01.11.-31.12. -30%	42,90	30,00						
01.01.-29.02. - 35%	46,20	30,00						
01.03. - 40%	50,10	30,00						
маринад до 01.01.-20%	15,00	12,00						
с 01.01. - 25%	15,96	12,00						
лук репчатый	11,90	10,00						
масло растительное	3,00	3,00						
или масло сливочное	5,00	5,00						
лавровый лист	0,01	0,01						
вода питьевая	200,00	200,00						
соль йодированная	1,50	1,50						

сметана 15%	5,00	5,00						
Пирог с какао			100	4,87	9,69	40,67	296,36	(№ 563-2013)
кефир 2.5%	40,00	40,00						
крупа манная	28,00	28,00						
сахар песок	24,00	24,00						
масло сливочное 72,5%	12,50	12,50						
или масло растительное	12,50	12,50						
какао порошок	0,25	0,25						
соль пищевая	0,50	0,50						
ванилин	0,05	0,050						
мука пшеничная в/с	12,00	12,00						
яйцо куриное	9,50	9,50						
масса и/ф		127						

масло растительное для смазки	1,00	1,00						
сахарная пудра	1,00	1,00						
Комбог из сухофруктов +Витамин С			200	0,60	0,08	21,52	90,70	№ 350-2011
сухофрукты	22,00	22,00						
сахар песок	10,00	10,00						
вода питьевая	185,00	185,00						
или								
Чай с молоком и сахаром			200	1,55	1,28	14,41	75,64	(№ 685-2004)
чай чёрный	1,00	1,00						
сахар песок	10,00	10,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	100,00	100,00						
вода питьевая	100,00	100,00						
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			20	1,00	0,30	8,10	38,90	
Фрукт (исчислена средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, мандарин, банан)			150	0,5	0,0	16,3	80,3	
ИТОГО:				23,31	23,36	99,41	680,83	

20 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Нарезка из отварной свеклы с сыром			100	1,10	8,60	12,60	67,50	№ 10-2001
свекла - до 01.01 - 20%	117,50	94,00						
« 01.01 - 25%	125,02	94,00						
масса отварной свеклы		81,24						
сыр сулугуни	15,15	15,00						
масло растительное	3,00	3,00						
зелень свежая	1,08	0,80						
или								
Нарезка из свежих огурцов с маслом			100	0,70	5,08	1,50	79,10	(№ 14/1-2011)
огурцы свежие (грунтовые)	100,80	96,00						
или огурцы свежие парниковые	100,80	96,00						
масло растительное	5,00	5,00						
соль йодированная	0,30	0,30						
зелень свежая	0,68	0,50						
Азу			100	11,25	13,02	16,01	257,25	(№ 402-2006)
говядина тушеная	84,00	80,00						

или филе куриное	67,10	61,00						
или свиная	73,50	70,00						
масса готового мяса		50,00						
томатная паста (без консервантов и красителей)	3,00	3,00						
лук репчатый	17,85	15,00						
огурцы соленые	19	10,00						
мука пшеничная в/с	2,50	2,50						
масло растительное	2,00	2,00						
вода питьевая	40,00	40,00						
Макаронные изделия			180	9,01	2,20	39,10	231,36	№ 309-2011
макаронные изделия	72,00	72,00						
соль йодированная	1,20	1,20						
вода питьевая	189,00	189,00						
масло сливочное 72,5 %	6,00	6,00						
Молоко питьевое 2,5% жирности кипяченое			200	3,1	2,9	21,4	124	
молоко питьевое 2,5% жирности	210,00	200,00						
или								
Чай с сахаром			200	0,01	0,00	9,98	39,98	(№ 268-2004)
чай заварки	0,50	0,50						
вода питьевая	200,00	200,00						
сахар песок	10,00	10,00						
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			30	1,97	0,25	13,28	68,08	
ИТОГО:				23,34	24,07	90,97	664,17	
Итого за 5 дней :				112,41	114,80	478,76	3400,18	
Средняя за 1 день :				22,48	22,96	95,75	680,04	
Соль йодированная в расчете на 1 день		1,30	1,30					
*Приложение 10. Таблица 1 "Потребность в пищевых веществах, энергии "СанПиН 2.3/2.4.3590-20" Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"								

Аннотация

Примерное 20 – ти дневное меню разработано для питания детей школьного возраста с 12 лет и старше в общеобразовательном учреждении. Прием пищи – **горячий завтрак**.

Нормы потребления продуктов питания рассчитаны для завтрака – 25 % в соответствии Приложением 7, таблица №1 «Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений» СанПиН 2.3/2.43590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.43590-20).

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом готовом блюде и кулинарном изделии.

Меню разработано на основании СанПиН 2.3/2.43590-20 Сборников технологических нормативов и в соответствии с требованиями:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г (**№ рец. – 1996**);
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№ рец. – 2004**);
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва, 2006г (**№ рец. – 2006, Москва**);
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Уральский институт питания, 2004г (**№ рец.-2004, Пермь**);
- Сборник технических 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 поддержке – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013г (**№ рец. – 2013, Пермь**);
- Сборник рецептов блюд и кулинарных для предприятий общественного питания, обслуживающих учащихся образовательных учреждений Свердловской области, - Е: Министерство торговли, питания и услуг Свердловской области, 2006г; (**№ рец.-2006, Екатеринбург**);
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, г. Екатеринбург (экспертное заключение ФГУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» №02-01-12-13-01/276), 2011г (**№ рец. – 2011, Екатеринбург**).

Блюда и кулинарные изделия следует изготавливать строго по **технологическим и технико-технологическим картам**.

Качество и безопасность продукции, произведенной по рецептурам меню, гарантируется только при строгом соблюдении: санитарных норм и правил, правил технологии приготовления блюд и изделий, последовательности технологических процессов, температурного режима, взаимозаменяемости продуктов, кулинарного назначения мясных и рыбных полуфабрикатов, указанных в технологических картах.

Нормы вложения продуктов массой брутто в рецептурах меню рассчитаны на стандартное сырье следующих кондиций:

- Говядина полуфабрикат или говядина 1 категории;
- Мясо птицы;
- Рыба мороженая, крупная, неразделанная или потрошенная, конкретно для данного блюда;
- В рецептурах предусмотрено использование: томатного пюре с содержанием сухих веществ 12%, яиц куриных средней массой 40 г без скорлупы;
- Для овощей приняты нормы отходов соответствие с **Приложением №24** Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий 1996 г, необходимо строго следить за пересчетом процента отходов для расчета сырья по овощам, в соответствии с сезонностью.
- Соль в рецептурах меню и технологических карт указана для приготовления молочных каш и мучных изделий, закладка соли и специй (лавровый лист), предусмотренная в рецептурах блюд и кулинарных изделий не должна превышать норму потребления в день.

- При приготовлении блюд, предусматривающих замену продуктов, использовано приложение №11 «Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности».

Кроме того, в меню использованы: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, фрукты в свежем виде. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

Продукты, входящие в состав рецептур блюд и кулинарных изделий согласно меню, указаны в граммах, кроме жидкости (сок, молоко, кисломолочный продукты, вода питьевая), которые указаны в миллилитрах.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут;
- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);
- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
- яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки – 20-30 минут при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше 4±2 °С;
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы, напитки - не выше 14 °С.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4 ± 2 °С не более 30 минут.

Свежую зелень, закладывают в блюда во время раздачи.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Приготовление блюд должно соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не допускается жарка.

В целях профилактики гиповитаминозов проводят круглогодичную искусственную витаминизацию холодных напитков (компоты, кисели и др.) аскорбиновой кислотой, в соответствии санитарными правилами. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

В соответствии с временными рекомендациями «Ассортимент и технология производства кулинарной продукции для питания детей и подростков в организованных коллективах» утвержденными Главным государственным санитарным врачом по Тюменской области (приказ №138 от 13.09.2006), СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок», п. 2.12.1:

- Томатное пюре, джем, повидло, кисели и др. продукты использовать без консервантов и искусственных добавок.
- Консервированные овощи (кукуруза, зеленый горошек) для приготовления салатов использовать после термической обработки.
- Консервированные, соленые овощи (огурцы, томаты) для приготовления салатов и других блюд использовать без добавления уксуса, не являющимися закусочными консервами.
- Чеснок добавлять с учетом индивидуальной переносимости.

В приготовлении блюд использовать только йодированную соль, соответствующую требованиям государственных стандартов. Соль в меню включена в состав рецептур блюд (каши, выпечные изделия), в другие блюда закладка соли осуществляется с закладкой с учетом приготовления качественных по органолептическим показателям **в меру соленых блюд.**

Следует учитывать, что выход фруктов и кондитерских изделий дан в меню ориентировочно. При формировании меню необходимо определять фактический выход фруктов и кондитерских изделий.

**Расход соли и специй
при приготовлении блюд и изделий**

Блюда	Наименование специй	
	Соль, г	Лавровый лист, г
1	2	5
1. Холодные блюда (на порцию)	2—3	0,01
2. Супы (на 1000 г) ¹	6—10	0,04
3. Блюда из овощей (варка) на 1 л воды	10	—
4. Блюда из круп (на 1 кг крупы)		
гречневая каша:		
рассыпчатая из ядрицы	21	—
вязкая	40	—
пшенная каша:		
рассыпчатая	25	—
вязкая	40	—
рисовая каша:		
рассыпчатая	28	—
вязкая	45	—
перловая каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	45	—
овсяная каша вязкая	40	—
манная каша вязкая	45	—
кукурузная каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	35	—
5. Блюда из бобовых (на 1 порцию отварных бобов)	3—4	—
6. Блюда из макаронных изделий (варка) на 1 кг изделий	30	—
7. Блюда из яиц (на 1 шт.)	0,25	—
8. Блюда из творога (на 1 кг)	10	—
9. Блюда из рыбы и морепродуктов (на 1 порцию)	3	0,01
10. Блюда из мяса (на 1 порцию)	4	0,02
11. Блюда из сельскохозяйственной птицы (на 1 порцию)	3—5	0,02

¹ Норма закладки соли в молочных супах — 6 г на 1000 г.



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»)
Холодильная, 57. Тюмень, 625027; Телефон (3452) 56-79-90, (3452) 56-79-91, (3452) 56-79-92
Тел/факс (3452) 20-50-06; e-mail: rosseten@fguz-tyumen.ru; [http:// www.fguz-tyumen.ru](http://www.fguz-tyumen.ru)
ОКПО 74757016 ОГРН 1057200617759 ИНН/КПП 7203158959/720301001



УТВЕРЖДАЮ

Главный врач (заместитель) ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в
Тюменской области»

А.Я. Фольмер

№ 48/Д

29 Августа 2021 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного 20-ти дневного меню горячих завтраков для питания детей в возрасте с 12 лет и старше.
2. Заявитель: ООО «Магия вкуса».
Юридический адрес: 625025, г. Тюмень, пер. Магнитогорский, д. 25;
ИНН 7204122539, ОГРН 1087232012262.
3. Получатель: ООО «Магия вкуса».
Юридический адрес: 625025, г. Тюмень, пер. Магнитогорский, д. 25;
ИНН 7204122539, ОГРН 1087232012262.
4. Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы:
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:
На основании заявки № 119827 от 06.08.2021г. рассмотрено представленное примерное 20-ти дневное меню горячих завтраков для питания детей в возрасте с 12 лет и старше.

Меню разработано на основании:

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

При составлении меню использованы:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г (№ рец. - 1996);
- Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при образовательных школах - М.: Хлебпродинформ, 2004г (№ рец. - 2004);
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 - М.: 2006г (№ рец. - 2006, Москва);

- Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, I часть, II часть - Пермь: Уральский институт питания, 2004г (№ рец. – 2004, Пермь);
- Сборник технических 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 - Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г (№ рец. – 2013, Пермь);
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, обслуживающих учащихся образовательных учреждений Свердловской области, - Е: Министерство торговли, питания и услуг Свердловской области. 2006г: (№ рец. – 2006, Екатеринбург);
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, г. Екатеринбург (экспертное заключение ФГУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» №02-01-12-13-01/276), 2011г (№ рец. – 2011, Екатеринбург);

Представлены аннотация к меню, содержащая ссылки на используемую литературу, нормативные документы, пояснения к меню; накопительная ведомость; таблица расхода соли и специй при приготовлении блюд и изделий.

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на 20 дней для возрастной группы детей с 12 лет и старше в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности (содержание белков, жиров и углеводов в каждом блюде). Приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур.

Меню включает завтрак. На долю завтрака в среднем за 20 дней приходится 20 - 25% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии.

Примерное меню разработано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастной группы с 12 лет и старше (приложение 10, таблица 1, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в течение дня допускается отступление от норм калорийности завтрака в пределах $\pm 5\%$, средний процент пищевой ценности за неделю соответствует норме (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суммарный объем готовых блюд для указанного возраста (с 12 лет и старше) соответствует приложению 9 таблице 3, п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Масса порций готовых блюд для указанного возраста (с 12 лет и старше) соответствует приложению 9 таблице 1 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В примерном меню отсутствуют блюда и кулинарные изделия, которые могут послужить причиной возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), указанные в приложении 6 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Представленное примерное 20-ти дневное меню горячих завтраков для питания детей в возрасте с 12 лет и старше, разработанное ООО «Магия вкуса» соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

И. о. заведующего отделения гигиены
детей и подростков – врач по общей гигиене



Е.А. Невидимова