

СОГЛАСОВАНО:

Директор МБОУ «Ровновская школа»



Р.Р. Меметов

2025г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО «Феникс»



В.И. Тёмный

2025г.

ОСНОВНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ (ОБЕД)
обучающихся в общеобразовательных организациях,
отнесенных к льготной категории

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 7-11 лет
(Зима-Весна)

МЕНЮ ПРИГОТАВЛОВАЕМЫХ БЛЮД Возрастная категория: от 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод- ы, г			
Неделя 1 День 1	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕНЫМ ОГУРЦОМ	60	0.72	4.71	5.38	66.84	37	2011
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1.6	4.0	10.4	84.5	82	2011
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ С М/СЛ	90/5	15.1	19.7	13.4	291.7	295	2011
	КАША РАССЫПЧАТАЯ ЯЧНЕВАЯ ИЛИ ПЕРЛОВАЯ С М/СЛ	150/5	5.1	7.9	31.8	218.2	302	2011
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	180	0.1	0.1	9.5	40.7	342.1	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.04	0.32	19.68	93.6	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
	Итого за прием пищи:		27.26	37.04	98.16	836.74		
	Всего за День:	750	27.26	37.04	98.16	836.74		
	ОБЕД							

Прием пищи		Наименование блюда							
Неделя 1 День 2	Вс блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур		
		Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г					
		САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ							
		60	0.8	3.6	4.8	56.0	52	2011	
ОБЕД		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПКОЙ РИСОВОЙ	200	1.7	2.1	13.7	81.1	101	2011
		ПТИЦА ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	100	13.8	15.1	3.7	212.3	290	2011
		МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С М/СЛ	150/5	5.6	7.9	35.0	230.8	309	2011
		КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0.4	0.0	27.8	113.7	349	2011
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.04	0.32	19.68	93.6	СРБ	2011
		ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
Итого за прием пищи:			755	26.94	29.33	112.68	828.7		
Всего за день:				26.94	29.33	112.68	828.7		

Прием пищи		Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
				Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г			
Неделя 1 День 3									
ОБЕД		САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	1.0	3.0	5.4	54.0	45	2011
		РАССОЛНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	1.9	4.1	13.2	97.8	96	2011
		ПЕЧЕНЬ ПО- СТРОГАНОВСКИ	100	13.6	10.8	7.5	189.1	255	2011
		КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ С М/СЛ	150/5	8.6	9.4	38.3	271.5	302	2011
		КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	180	0.1	0.1	9.5	40.7	342.1	2011
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.04	0.32	19.68	93.6	СРБ	2020
		ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
Итого за прием пищи:			755	29.84	28.03	101.58	787.9		
Всего за день:				29.84	28.03	101.58	787.9		

Прием пищи		Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
				Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г			
Неделя 1									
День 4									
		ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ							
ОБЕД		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ ГОРОХОВЫЙ	60	0.84	6.03	4.37	75.0	67	2011
		ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	200	4.6	4.4	15.2	117.8	102	2011
		ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С М/СЛ	110	10.4	9.6	12.9	181.6	239	2011
		СОК ФРУКТОВЫЙ	150/5	3.4	8.3	21.6	174.0	312	2011
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	180	0.9	0.2	18.2	82.2	389	2011
Итого за прием пищи:		ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	60	4.56	0.48	29.52	140.4	СРБ	2020
			30	2.4	0.47	12.0	61.8	СРБ	2020
Всего за день:			795	27.1	29.48	113.79	832.8		
				27.1	29.48	113.79	832.8		

Прием пищи		Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
				Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г			
Неделя 1 День 5									
		ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ							
ОБЕД		СУП ОВОЩНОЙ	60	0.4	0	1.0	7.8	70/71	2011
		ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ С М/СЛ	200	1.3	4.0	7.3	76.2	99	2011
		МАКАРОНЫ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С М/СЛ	90/5	15.56	32.21	7.41	301.05	267	2011
		КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	150/5	5.6	7.9	35.0	230.8	309	2011
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	180	0.1	0.1	9.5	40.7	342.1	2011
		ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	60	4.56	0.48	29.52	140.4	СРБ	2020
Итого за прием пищи:			30	2.4	0.47	12.0	61.8	СРБ	2020
Всего за день:			780	29.92	45.16	101.73	858.75		
				29.92	45.16	101.73	858.75		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г			
Неделя 2 День 6								
ОБЕД	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ	60	1.0	3.0	5.4	54.0	45	2011
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1.4	4.0	9.9	81.6	82	2011
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ С М/СЛ	90/5	15.1	19.7	13.4	291.7	295	2011
	КАША ВЯЗАКАЯ ИЗ КРУПЫ ПШЕНИЧНОЙ "АРТЕК" С М/СЛ	150/5	4.1	7.6	24.4	181.9	303.3	2011
	СОК ФРУКТОВЫЙ	180	0.9	0.2	18.2	82.2	389	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.04	0.32	19.68	93.6	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
	Всего за день:	750	27.14	35.13	98.98	826.2		
Итого за прием пищи:			27.14	35.13	98.98	826.2		

Прием пищи		Наименование блюда		Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
					Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г			
Неделя 2 День 7										
		ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ		60	0.84	6.03	4.37	75.0	67	2011
ОБЕД			СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ ГОРОХОВЫЙ	200	4.6	4.4	15.2	117.8	102	2011
			КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ С М/СЛ	90/5	11.8	17.7	7.0	234.9	297	2011
			КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	150/5	4.6	4.9	20.3	142.4	303	2011
			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	180	0.4	0.0	27.8	113.7	349	2011
			ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	40	3.04	0.32	19.68	93.6	СРБ	2011
				20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
Итого за прием пищи:				750	26.88	33.66	102.35	818.6		
Всего за День:					26.88	33.66	102.35	818.6		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод- ы, г			
Неделя 2 День 8								
ОБЕД	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ ТЕФТЕЛИ ГОВЯЖЬИ РАГУ ОВОЩНОЕ СОК ФРУКТОВЫЙ ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	60	0.08	3.0	6.7	54.06	46	2011
		200	1.9	4.1	13.2	97.8	96	2011
		100	9.69	13.5	9.74	191.55	278	2011
		150	3.77	5.5	37.9	138.7	143	2011
		180	0.9	0.2	18.2	82.2	389	2011
		60	4.56	0.48	29.52	140.4	СРБ	2020
		30	2.4	0.47	12.0	61.8	СРБ	2020
		780	23.3	27.25	127.26	766.51		
Итого за прием пищи:			23.3	27.25	127.26	766.51		
Всего за день:			23.3	27.25	127.26	766.51		

Прием пищи		Наименование блюда		Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г		Углевод ы, г					
Неделя 2 День 9		ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С ФАСОЛЬЮ								
		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	60	1.04	4.29	3.6	57.12	68	2011	
		ЗРАЗЫ КУРИНЫЕ С ЯЙЦОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	200	2.3	2.2	16.2	94.4	103	2011	
		КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ ДОЛЬКАМИ	100	12.8	5.3	2.4	114.8	6966	2020	
		КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150	3.9	13.6	30.2	264.3	147	2011	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	180	0.4	0.0	27.8	113.7	349	2011	
		ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	40	3.04	0.32	19.68	93.6	СРБ	2011	
Итого за прием пищи:		20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020		
Всего за день:		750	25.08	26.02	107.88	779.12				
			25.08	26.02	107.88	779.12				

Прием пищи		Наименование блюда		Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
Неделя 2 День 10					Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г			
ОБЕД		ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ		60	0.4	0	1.0	7.8	70/71	2011
		СУП ОВОЩНОЙ		200	1.3	4.0	7.3	76.2	99	2011
		ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ		200	16.6	21.3	40.8	422.1	291	2011
		КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ		180	0.1	0.1	9.5	40.7	342.1	2011
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		60	4.56	0.48	29.52	140.4	СРБ	2020
		ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ		30	2.4	0.47	12.0	61.8	СРБ	2020
Итого за прием пищи:				730	25.36	26.35	100.12	749.0		
Всего за день:					25.36	26.35	100.12	749.0		

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Итого за весь период	268,82	317,45	1064,53	8084,32
Среднее значение за период	26,8	31,7	106,4	808,4
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности	101,8	104,3	88,5	96

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Возраст детей	Обед
7-11 лет ОБЕД	759,5

Примечание:
Таблица взаимозаменяемости
Продуктов. Стр.3/3-3/78.

Овощи натуральные свежие (огурцы)	50гр.	Овощи маринованные (огурцы)
Овощи натуральные свежие (помидоры)	50 гр.	Овощи маринованные (помидоры)
Овощи маринованные (огурцы)	50 гр	Овощи маринованные (помидоры)
Сухофрукты	20-40гр	Фрукты свежие
Ягоды свежие	100-200гр, 12гр	Ягоды консервированные, сушеные
Молоко цельное	100гр-70гр, 7,7гр	Молоко стуженное, сухое молоко
Яблоки свежие	100гр-90 гр	Сок яблочный
Яйцо кур	41гр-11,5	Яичный порошок
Мясо говядины	100гр-110гр	Куры 1-2 категории

При составлении меню была использована литература:

1. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/
Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.:Делта принт, 2011. – 544 с.

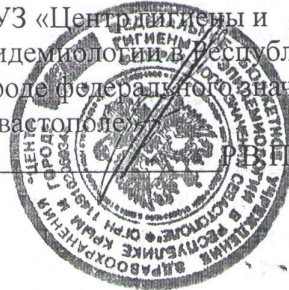
ООО «Феникс»

В.И.Тёмный.

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике
Крым и городе федерального значения Севастополе» (ФБУЗ «ЦГиЭ в Республике Крым и городе
федерального значения Севастополе»)

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
Уникальный номер записи в РАЛ
RA.RU.710101
Юридический адрес: 295034
г. Симферополь, ул. Набережная, д.67
тел.: (3652) 549-900, факс: (3652) 549-901
ИНН 9102034069 ОГРН 1149102060348
ОКПО 00711250 КПП 910201001
e-mail: fbuz_priemn@cge-crimea.ru
http://www.cge-crimea.ru
Фактический адрес: 295034
г. Симферополь, ул. Набережная, д.67

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель Органа инспекции
ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Республике Крым и
городе федерального значения
Севастополе»
Р.В. Проскурнин



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии санитарным правилам и нормативам перспективного меню
№1.2752/Э.932 от 19.08.2022 г.

1. **Наименование учреждения:** Общество с ограниченной ответственностью «Феникс». Далее, сокращенно – ООО «Феникс».

2. **Юридический адрес:** 297210 Республика Крым, район Красногвардейский, поселок городского типа Октябрьское, улица Тельмана, дом 36

3. **Фактический адрес:** 297210 Республика Крым, район Красногвардейский, поселок городского типа Октябрьское, улица Тельмана, дом 36

4. **Ф.И.О. руководителя:** Темный В.И.

Телефон +7978-197 86 38

5. **ИНН/КПП:** 910510690/910501001

ОГРН: 1159102036114

6. **Основание для проведения экспертизы:** заявление №1.2752 от 18.08.2022 г.

7. **Дата проведения инспекции:** 18.08.2022 г. - 19.08.2022 г.

8. **Документы, представленные для проведения экспертизы:**

- пояснительная записка;
- свидетельство о государственной регистрации юридического лица серия 91 №000487214 от 23.01.2015 г.;
- примерное двухнедельное меню для обучающихся возрастной категории 7-11 лет (обед)
- технологические карты.

9. **Перечень нормативной документации, на основании которой проводилась экспертиза:** - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

10. **Характеристика рациона питания:** Представленное меню разработано на 10дневный период (обед). Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, массы порций блюд (в граммах, мл.), указание номеров рецептов сборника рецептов в соответствии с Приложением 7,8 и табл. 1 Приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Все блюда и кулинарные изделия, указанные в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических картах, что соответствует п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Примерное меню разработано для следующих пищеблоков, работающих на сырье:

- МБОУ "Амурская школа имени А.К. Чикаренко"
- МБОУ "Краснознаменская школа"
- МБОУ "Полтавская школа"
- МБОУ "Восходненская школа имени В. И. Криворотова"
- МБОУ "Ровновская школа"

№ экспертного заключения 1.2752/Э.932

Подпись врача ОИ

ФИО Э.Р. Ваджипова

КОПИЯ ВЕРНА

подпись

- МБОУ «Удачненская школа»
- МБОУ «Колодезянская школа»
- МБОУ «Янтарненская школа имени В.В. Кутракова»
- МБОУ «Марьяновская школа»
- МБОУ «Октябрьская школа №1» Красногвардейского района
- МБОУ «Пятихатская школа»
- МБОУ «Котельниковская школа»

Меню предназначено для реализации готовой продукции общепитового питания для детей возрастной категории 7-11 лет и предусматривает однократный прием пищи (обед) для питания детей в соответствии с представляемым меню, используются продукты, разрешенные при организации питания детей, что соответствует требованиям Приложения №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

11. Ссылка на рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников» под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тютельяна.- М. Де Ли плюс, 2011.

12. Повторение одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня: в представленном меню не отмечается повторение одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня

13. Распределение калорийности по приемам пищи в процентном соотношении (за 10 дней)

Возраст детей	7-11 лет
Нормативное значение	при 2-разовом при питании
Фактическое значение	30-35%
34	

14. Распределение пищевых веществ и калорийности (за 14 дней): соответствует требованиям Приложения 10, таблице 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Возраст детей	7-11 лет	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность (г)
Нормативное значение	23,1-27	23,7-27,6	100,5-117,2	705-822,5	
Фактическое содержание	26,6	27,3	102,4	765,5	
Фактическое содержание					

15. Объемы отдельных блюд для детей: соответствуют требованиям Приложения №9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Возраст детей	7-11 лет	Каша, или овощное,	Фактический объем отдельных блюд	Нормативное значение
Первое блюдо	200		150	150-200
Второе блюдо	108			200-250
Гарнир	150			90-120
Закуска	60			150-200
Третье блюдо	180			60-100
				180-200

16. Среднесуточные количества продуктов в день на ребенка: соответствуют требованиям Приложения 7, таблицы 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

№ экспертного заключения 1.2752/3.932
Подпись врача ОИ

ФИО Э.Р. Валькова

Возраст детей 7-11-лет	Фактическое количество продуктов	Нормативное значение
Хлеб ржаной	24	24-28
Хлеб пшеничный	48	45-52,5
Макаронные изделия	5,3	4,5-5,25
Крупы, бобовые	15,2	13,5-15,7
рыба	20,1	17,4-20,3
субпродукты	9	9-10,5
сухофрукты	5	4,5-5,25
соки	70	60-70
овощи	90	84-98
птица	13	10,5-12,25
картофель	64,8	56,1-65,4

17. Продукты, включенные в рацион питания детей ежедневно: хлеб, молоко, масло подсолнечное, овощи, напитки (птица, рыба, печень – 1-3 раз в неделю).

18. **Заключение:** Представленное перспективное меню на десятидневный период для обучающихся 7-11 лет (обеда)

- МБОУ «Амурская школа имени А.К.Чикаренко»
- МБОУ «Краснознаменская школа»
- МБОУ «Полтавская школа»
- МБОУ «Восходненская школа имени В. И. Криворотова»
- МБОУ «Ровновская школа»
- МБОУ «Удаченская школа»
- МБОУ «Колодезянская школа»
- МБОУ «Янтарненская школа имени В.В. Кубракова»
- МБОУ «Марьяновская школа»
- МБОУ «Октябрьская школа №1» Красногвардейского района
- МБОУ «Пятихатская школа»
- МБОУ «Котельниковская школа»,

ООО «Феникс» по адресу: 297210 Республика Крым, район Красногвардейский, поселок городского типа Октябрьское, улица Тельмана, дом 36

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

Врач по общей гигиене

(подпись)

Ваджипова Э.Р.
(ФИО)

Зам технического директора

(подпись)

Усманова Э.И.
(ФИО)



КОПИЯ ВЕРНА

подпись

№ экспертного заключения 1.2752/Э.932

Подпись врача ОИ

ФИО Э.Р. Ваджипова

Прошнуровано, пронумеровано и скреплено печатью
15 (пятнадцать) листов

Директор ООО «Феникс»

В.И. ТЕМНЫЙ

