

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД
Возрастная категория: от 12 лет и старше

	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г		
САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕННЫМ ОГУРЦОМ	100	1.2	7.84	8.96	111.4
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	2.0	5.0	13.0	105.8
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ С М/СЛ	100/5	16.7	21.5	15.1	320.7
КАША РАССЫПЧАТАЯ ЯЧНЕВАЯ ИЛИ ПЕРЛОВАЯ С М/СЛ	180/5	5.8	8.8	37.0	248.3
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	180	0.1	0.1	9.5	40.7
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.04	0.32	19.68	93.6
ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.6	0.31	8.0	41.2
Итого за прием пищи:	880	30.44	43.87	112.24	961.7
Всего за день:	880	30.44	43.87	112.24	961.7

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод. р., г			
Неделя 1 День 2	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	1.4	6.0	8.2	93.4	52	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПНОЙ РИСОВОЙ	250	2.1	2.8	16.9	101.5	101	2011
	ПТИЦА ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	100	13.8	15.1	3.7	212.3	290	2011
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С М/СЛ	180/5	6.5	8.4	40.6	260.8	309	2011
	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	180	0.4	0.0	27.8	113.7	349	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:	875	28.84	32.93	124.88	916.5		
	Всего за день:		28.84	32.93	124.88	916.5		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур	
			Белки, г	Жиры, г	Углевод, г				
Неделя 1 День 3	ОБЕД	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ							
		РАССОЛЫНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	100	1.4	5.0	9.2	89.8	45	2011
		ПЕЧЕНЬ ПО - СТРОГАНОВСКИ	250	2.3	5.3	16.4	122.4	96	2011
		КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ С МСЛ	100	13.6	10.8	7.5	189.1	255	2011
		КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	180/5	10.0	10.3	44.5	310.2	302	2011
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	180	0.1	0.1	9.5	40.7	342.1	2011
		ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	40	3.04	0.32	19.68	93.6	СРБ	2020
			20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
			875	32.04	32.13	114.78	887.0		
				32.04	32.13	114.78	887.0		
Итого за прием пищи:									
Всего за день:									

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	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ ГОРОХОВЫЙ	100	1.4	10.04	7.29	125.1	67	2011
		ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	250	5.8	5.4	19.0	147.3	102	2011
		ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МСЛ	110	10.4	9.6	12.9	181.6	239	2011
		СОК ФРУКТОВЫЙ	180/5	3.9	9.1	25.1	197.0	312	2011
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	180	0.9	0.2	18.2	82.2	389	2011
		ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	60	4.56	0.48	29.52	140.4	СРБ	2020
			40	3.2	0.63	16.0	82.4	СРБ	2020
			925	30.16	35.45	128.01	956.0		
				30.16	35.45	128.01	956.0		
Итого за прием пищи:									
Всего за день:			30.16	35.45	128.01	956.0			

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 5	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	100	0.8	0	1.6	13.0	70/71	2011	
	СУП ОВОЩНОЙ	250	1.6	5.0	9.1	95.2	99	2011	
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С М/СЛ	180/5	6.5	8.6	40.6	262.7	309	2011	
	ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ С М/СЛ	100/5	17.2	35.6	8.19	332.74	267	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	40	3.2	0.63	16.0	82.4	СРБ	2020	
	Итого за прием пищи:	920	33.96	50.41	114.51	967.14			
	Всего за день:		33.96	50.41	114.51	967.14			

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г			
Обед							
САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ	100	1.4	5.0	9.2	89.8	45	2011
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	1.8	5.0	12.3	102.1	82	2011
КАША ВЯЗКАЯ ИЗ ПТИЦЫ С М/СЛ	100/5	16.7	21.5	15.1	320.7	295	2011
СОК ФРУКТОВЫЙ	180/5	4.7	8.3	28.2	205.8	303.3	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	180	0.9	0.2	18.2	82.2	389	2011
ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	40	3.04	0.32	19.68	93.6	СРБ	2020
	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
	880	30.14	40.63	110.68	935.4		
		30.14	40.63	110.68	935.4		
Итого за прием пищи:							
Всего за день:							

Прием пищи

Наеден 2
День 6

*

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Неделя 2 День 7	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100	1.4	10.05	7.29	125.0	67	2011	
		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ ГОРОХОВЫЙ	250	5.8	5.4	19.0	147.3	102	2011
		ФРИКАДЕЛЬКА ИЗ КУР С М/СЛ	100/5	13.0	19.6	7.7	259.6	297	2011
		КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ С М/СЛ	180/5	10.0	10.3	44.5	169.96	302	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	2020
		ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
Итого за прием пищи:		880	35.24	45.98	133.97	950.36			
Всего за день:			35.24	45.98	133.97	950.36			

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 День 8	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧУАННОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ	100	1.4	5.0	11.2	90.2	46	2011
	РАССОЛЫНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	2.3	5.3	16.4	122.4	96	2011
	ТЕФТЕЛИ ГОВЯЖЬИ	100	9.69	13.5	9.74	191.55	278	2011
	РАГУ ОВОЩНОЕ	180	4.53	6.6	45.48	166.44	143	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	40	3.2	0.62	16.0	82.4	СРБ	2020
Итого за прием пищи:		910	25.78	31.6	137.84	834.09		
Всего за день:			25.78	31.6	137.84	834.09		

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	100	1.72	7.14	6.01	95.2	68	2011
		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	2.8	2.8	20.2	117.1	103	2011
		ЗРАЗЫ КУРИНЫЕ С ЯЙЦОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	100	12.8	5.3	2.4	114.8	6966	2020
		КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ ДОЛЬКАМИ	180	4.68	16.32	36.24	317.16	147	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	2020
		ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
Итого за прием пищи:			870	27.04	32.19	120.33	892.76		2020
Всего за день:				27.04	32.19	120.33	892.76		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г			
Понедельник 2 День 10	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	100	0.8	0	1.6	13.0	70/71	2011
	СУП ОВОЩНОЙ	250	1.6	5.0	9.1	95.4	99	2011
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	250	20.7	26.6	51.0	527.6	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	19.52	140.4	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	40	3.2	0.62	16.0	82.4	СРБ	2020
Всего за день:		880	30.96	32.8	106.72	899.5		
			30.96	32.8	106.72	899.5		

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Итого за весь период	304,6	377,99	1203,96	9200,45
Среднее значение за период	30,4	37,7	120,3	920,0
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности	95,0	103,7	85,7	91,7

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Возраст детей	Обед
12-18 лет ОБЕД	889,5

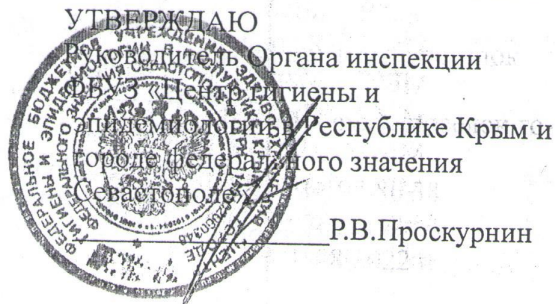
Примечание:
Таблица взаимозаменяемости
Продуктов. Стр. 373-378.

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 кури	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.

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:



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии санитарным правилам и нормативам перспективного меню
№1.2751/Э.931 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 №1.2751 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 12 лет и старше (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 рецептур 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 "Краснознаменная школа"
 - МБОУ "Полтавская школа"
 - МБОУ "Восходненская школа имени В. И. Криворотова"
 - МБОУ "Ровновская школа"

№ экспертного заключения 1.2751/Э.931

Подпись врача ОИ

ФИО Э.Р.Ваджилова

КОПИЯ ВЕРНА

ПОДПИСЬ

- МБОУ «Удьяненская школа»
- МБОУ «Колодезьянская школа»
- МБОУ «Янтарненская школа имени В.В. Кубракова»
- 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 12 лет и старше и предусматривает однократный прием пищи (обед).
 Для питания детей в соответствии с представленным меню, используются продукты, разрешенные при организации питания детей, что соответствует требованиям Приложения №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

11. Ссылка на рецептуру: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников» под редакцией М.П.Мотильного и В.А.Тутельяна.- М. Де Ли пртос, 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) соответствует требованиям табл. 3 Приложения №10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Возраст детей 12 лет и старше	обед	Нормативное значение при 2-разовом при питании	Фактическое значение
		30-35%	34,8

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

Возраст детей 12 лет и старше	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность (г)
	27-31,5	27,6-32,2	114,9-134	816-952
Нормативное значение				
Фактическое значение	29	31	114	856,6

15. Объемы отдельных блюд для детей: (занижены, превышены)

Возраст детей 12 лет и старше	Фактический объем отдельных блюд	Нормативное значение
	250	250-300
Первое блюдо	110	100-120
Второе блюдо	180	180-230
гарнир	100	100-150
закуска	180	180-200
Третье блюдо	180	180-200

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

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»)

Возраст детей 12 лет и старше	Фактическое количество продуктов	Нормативное значение
Хлеб ржаной	40	36-42
Хлеб пшеничный	60	60-70
Макаронные изделия	7	6-7
Крупы, бобовые	16	15-17,5
рыба	26	23,1-27
птица	19	16-18,5
субпродукты	12	12-14
сухофрукты	7	6-7
соки	70	60-70
овощи	101	96-112
картофель	63	56-65

17. **Продукты, включенные в рацион питания детей ежедневно:** хлеб, молоко, масло подсолнечное, напитки, овощи, (птица, рыба, печень – 2-3 раз в неделю).

18. **Закключение:** Представленное перспективное меню на десятидневный период для обучающихся 12 лет и старше (обед)

- МБОУ «Амурская школа имени А.К.Чикаренко»
- МБОУ «Краснознаменная школа»
- МБОУ «Полтавская школа»
- МБОУ «Восходненская школа имени В. И. Криворотова»
- МБОУ «Ровновская школа»
- МБОУ «Удачненская 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».

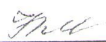
Врач по общей гигиене



 (подпись)

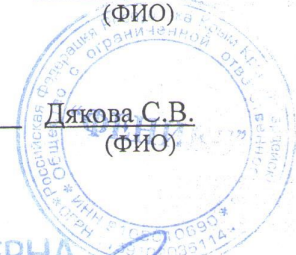
Ваджипова Э.Р.
 (ФИО)

Технический директор
 (врач по общей гигиене)



 (подпись)

Дякова С.В.
 (ФИО)



КОПИЯ ВЕРНА

ПОДПИСИ

№ экспертного заключения 1.2751/3.931

Подпись врача ОИ

ФИО Э.Р. Ваджипова

Пропнуровано, прочумеровано и скреплено печатью
15 (пятнацать) листов

В.И. Тёмный



Директор ООО «Феникс»

